

19 | 2026

## Alimentation et crises

« les situations d’incertitude » pour saisir les économies morales de nos mondes contemporains

*Food and crises: “situations of uncertainty” as a lens to understand the moral economies of our contemporary worlds*

Marie-Pierre Julien and Chantal Crenn (dir.)

---



### Electronic version

URL: <https://journals.openedition.org/aof/16604>

DOI: 10.4000/16dxv

ISSN: 1609-9168

### Publisher

Anthropology of Food Webjournal

Provided by Université de Liège



### Electronic reference

Marie-Pierre Julien and Chantal Crenn (dir.), *Anthropology of food*, 19 | 2026, "Alimentation et crises" [Online], Online since 06 April 2026, connection on 16 June 2026. URL: <https://journals.openedition.org/aof/16604>; DOI: <https://doi.org/10.4000/16dxv>

---

This text was automatically generated on June 12, 2026.



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) are "All rights reserved", unless otherwise stated.

## TABLE OF CONTENTS

### ***Introduction : Alimentation et crises***

Chantal Crenn and Marie-Pierre Julien

### ***Crises alimentaires et constructions culturelles dans les Alpes francoprovençales du XXème siècle***

Christiane Dunoyer

### ***The Emotional Side of the 'Crisis'***

The Example of France's relationship with 'Industrial' Food

Sophie Thiron

### ***Risques alimentaires, politique des savoirs et processus de recadrage***

Les fromages au lait cru dans la tourmente d'une crise sanitaire

Élise Demeulenaere and Mathilde Lagrola

### ***Sortir de crise ? Délibérations autour d'une politique publique du droit à l'alimentation***

Laurence Ossipow, Yann Cerf and Anne-Laure Counilh

### ***'Vulnerability' at the Crossroads: Ageing, Nutrition, and the Food Transition***

Julie Mayer

### ***Le jardinage comme pratique de « résilience » pour les ménages en insécurité alimentaire en temps de pandémie au Québec***

Logan Penvern, Éric Duchemin, Louise Vandelac and Nathan McClintock

### ***De quoi la crise de la cuniculture est-elle le signe ?***

Floriane Derbez and Antoine Doré

### ***Objectiver une crise intime : l'exemple des « sensibles au gluten »***

Virginie Córdoba-Wolff

### ***L'alimentation scolaire au nom de la pauvreté : confronter les problématiques alimentaires en contexte autochtone***

Le cas des Maijuna et des Napuruna en Amazonie péruvienne

Emmanuelle Ricaud Oneto

### ***Invisible cuisine : comment les récits de crise façonnent l'industrialisation des cantines scolaires***

Geneviève Zoïa and Laurent Visier

### ***Quel goût reste-t-il à la viande de brousse dans un contexte d'urgence écologique ?***

Laurence Boutinot, Christophe Baticle and Phons-Louis Ntombou Maboundou

# Introduction : Alimentation et crises

Chantal Crenn et Marie-Pierre Julien

---

- 1 Cette livraison de la revue *Anthropology of Food* s'est saisie de la notion de « crises » pour en interroger les contours initialement discutés au sein de l'atelier n°19 (*Alimentation et crise*) ayant eu lieu lors du congrès 2023 de l'AFEA à Paris : *La crise, un objet pour l'anthropologie* ? Plusieurs contributeurs et contributrices de ce numéro avaient échangé autour de leurs communications, constituant ainsi la base de leur article retravaillé pour cette édition. D'autres ont répondu à l'appel à contributions posté en 2024 sur le site de la revue. Que révèlent lesdites « crises » de nos sociétés contemporaines lorsqu'elles sont considérées comme relevant de l'alimentation ? Ou alors serait-ce le contraire : ce numéro serait-il destiné à discuter comment l'alimentation est utilisée comme moyen de dévoiler d'autres « crises », économiques, sociales, écologiques ? Ces liens entre différentes crises ou aspects de *la crise* sont abordés dans les onze articles retenus pour ce numéro. Ainsi, ces textes traversent-ils historiquement, géographiquement, à partir de méthodologies complémentaires, nos sociétés contemporaines des Nords aux Suds et des Suds aux Nords. Ils favorisent la découverte de groupes sociaux aussi variés que des mangeurs et mangeuses précarisés en Suisse ou d'autres au Québec devenus jardiniers pendant la Covid-19, ou encore celles et ceux des vallées alpines frontalières (France-Italie), des producteurs français de fromages et de viande de lapin, des acteurs et actrices de politiques publiques alimentaires et agricoles dans plusieurs pays du monde, des cuisiniers ou cuisinières de cantines scolaires françaises ou péruviennes, des chasseurs dits Ba'Akas, des « patients » français allergiques au gluten, des personnes âgées « rééduquées » en France aux préceptes de l'écologie.
- 2 La variété anthropologique présente dans ce numéro témoigne de la complexité de ce que recouvre l'alimentation à partir des acteurs et actrices des différents « dispositifs alimentaires ». Finalement, si étudier l'histoire (voire la préhistoire) alimentaire à l'échelle de notre humanité - comme a pu le montrer Annie Hubert - dévoile combien la période de pléthore que nous vivons est finalement très restreinte dans le temps et dans l'espace, il est utile de noter que les articles de ce numéro convoquent tout autant la « faim », dont on pensait être débarrassé, que les « risques » alimentaires et écologiques ou la responsabilité dans l'avènement « des crises » des orientations

économiques prises par les politiques publiques nationales des pays investigués, inscrites dans la mondialisation du modèle agro-industriel néolibéral contemporain.

- 3 *In fine*, ces articles rendent compte de ce que Virginie Amilien et Rick Dolphijn (2020) appellent, dans l'héritage d'Appadurai (1996), les *foodscapes* comme étant l'ensemble des pratiques, des lieux et des représentations liés à l'alimentation. Selon cette anthropologue et ce philosophe, les paysages alimentaires sont composés de pratiques quotidiennes incluant la parenté, les habitudes culinaires et d'approvisionnement ainsi que les aspects politiques, économiques, sociaux et écologiques. L'alimentation se révèle être un aspect central dans la fabrique « d'un sentiment de soi et d'altérité » et comme vecteur des relations de l'individu à la société où « l'imaginaire (social) » et les pratiques, en interaction, participent à « l'établissement des paysages alimentaires ». Ainsi, le territoire cartographié est une échelle d'observation des dispositifs alimentaires, à hauteur d'acteurs et d'actrices, qu'ils ou elles soient mangeurs et mangeuses, producteurs et productrices ou participants et participantes à la définition ou à la mise en place des politiques publiques. Et dans ce numéro, les auteurs et autrices, en entrant soit par les dispositifs soit par les *foodscapes* ou en articulant les deux, portent une attention particulière aux formes de gouvernement des mangeurs et mangeuses et autres acteurs et actrices (producteurs, productrices, responsables de politiques publiques) de l'alimentation, rendant compte des tensions, de leur imposition tout autant que de leur contournement et « des crises » qu'elles génèrent.
- 4 Nous croisons dans ce numéro plusieurs dispositifs sociotechniques de l'alimentation, par exemple celui de la production de viande de lapin, celui des jardins communautaires, celui des cantines françaises ou péruviennes, celui de la chasse des habitants dits Ba'Aka au Cameroun et Nord-Congo, ceux des vallées alpines à plusieurs époques, qui sont différents mais comparables. Si la notion de dispositifs traverse les Sciences Humaines et Sociales depuis la moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, l'intérêt de cette notion par rapport à celle de structures sociales par exemple est de prendre en compte la transformation constante de ces appareils de gouvernement du fait des rapports sociaux qui les traversent. En cas de crise, un dispositif peut être mis en place pour « répondre à une urgence » (Foucault 1994 : 299) mais, il survit à cette intentionnalité première : « chaque effet, positif ou négatif, voulu ou non voulu, vient entrer en résonance, ou en contradiction, avec les autres, et appelle à une reprise, à un réajustement, des éléments hétérogènes » (*ibid.*). Ainsi, « le dispositif se trouve remobilisé pour gérer les effets qu'il a lui-même produits » concluent Beuscart et Peerbaye (2006 : 5). Cette idée est exemplifiée par plusieurs textes de ce numéro qui s'attachent à montrer comment le dispositif agro-industriel de production et de consommation alimentaire est source de nouvelles crises qui le renforcent. Ainsi, Floriane Derbez et Antoine Doré montrent que les solutions trouvées dans le dispositif d'industrialisation de la filière cunicole pour répondre à la crise économique de la baisse de la consommation de viande de lapin, en réduisant les coûts de production, est source d'autres crises comme celle liée à la prise en compte du bien-être animal par exemple. Ils détaillent comment les producteurs mettent en place de nouveaux dispositifs socio-techniques pour y répondre (ouvrir les cages, les mettre en extérieur) qui provoquent de nouvelles crises (mortalité animale liée à la fragilité des espèces élevées vis-à-vis de la température). Le texte de Christine Dunoyer inscrit dans le temps long le dispositif d'agro-industrialisation des produits alimentaires, progressivement installé à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, qui s'appuie aujourd'hui sur des circuits de

commercialisation mondialisés, dont l'un des moteurs était de répondre aux disettes, aux manques de nourriture ponctuels pour certaines tranches de la population des vallées alpines frontalières (France, Italie et Suisse). Il donne de la profondeur historique au travail de Logan Penvern, Éric Duchemin, Louise Vandelac et Nathan McClintock au Québec et à celui de Laurence Ossipow, Anne-Laure Counilh et Yann Cerf en Suisse, qui abordent tous les deux les conséquences du confinement de 2020 sur les ménages en insécurité alimentaire. Dans le premier quart du XXI<sup>ème</sup> siècle, la dépendance vis-à-vis de la marchandisation des produits alimentaires créée par le dispositif agro-industriel engendre d'autres crises lorsque l'accès à une rémunération est empêché. Or la réponse à ces crises est, dans le cas suisse, l'aide alimentaire qui repose sur l'utilisation des rebuts dudit système agro-industriel tandis que, lors du confinement, la demande a tellement augmenté que ceux-ci n'ont plus suffi, d'autant que la production était elle-même ralentie. Dans le cas du Québec, nos collègues se sont intéressés à une expérience de sortie de ce dispositif de marchandisation des produits de l'aide alimentaires par le jardinage domestique dont se sont saisis certains ménages en insécurité alimentaire. Dans un tout autre contexte, Emmanuelle Ricaud Oneto s'intéresse au dispositif de cantines scolaires mis en place pour les enfants autochtones amazoniens Majuna et Napuruna, sous prétexte de répondre à une crise relevant de la pauvreté et identifiée par la malnutrition infantile. La nourriture industrielle proposée participe activement à l'entrée des deux populations autochtones enquêtées dans l'industrialisation de leur écosystème sylvoicole (exploitation des bois et des sous-sols) qui détruit leur écosystème alimentaire. Ce faisant, ce nouveau dispositif participe à la crise culturelle et alimentaire que devront affronter les familles. Et en reprenant la question de l'externalisation des préparations culinaires dans les cantines françaises, Geneviève Zoia et Laurent Visier montrent qu'en voulant résoudre les crises liées aux toxi-infections et aux inégalités scolaires, le dispositif a rompu le lien commensal entre cuisiniers et mangeurs et marginalise certains régimes (halal, végétarien, végan, etc.), exacerbant des crises dites culturelles. Ou encore Elise Demeulenaere et Mathilde Lagrola montrent comment les limitations de fromage au lait cru pour les enfants afin d'éviter les contaminations à l'*E. Colo STEC* pourraient favoriser d'autres crises, écologique (perte de la diversité des micro-organismes vivants dans les sols) et sanitaire (augmentation des maladies chroniques) celles-là.

- 5 C'est pourquoi, « les crises » ne sauraient être analysées isolément les unes des autres comme le montre Janet Roitman (2014) en s'intéressant à la façon dont elles font système. Certains et certaines collègues s'intéressent plus particulièrement aux transformations issues des crises alimentaires. Par exemple, lorsque les crises alimentaires s'articulent aux crises sanitaires (Thiron, Ricaud, Cordoba-Wolff) et à l'idéologie hygiéniste, ou posent la question de l'organisation du travail industriel (Zoia et Vigier, Ricaud) pour les producteurs (Demeulenaere et Lagrola, Derbez et Doré) et à la dépendance des consommateurs à la marchandisation de leur alimentation (Dunoyer, Ossipow *et al.*, Ricaud), ou encore lorsqu'elles s'appuient sur la protection de l'environnement (Boutinot et Baticle). A l'inverse, certaines situations politiques entraînent des crises humanitaires (Atlani-Duault et Vidal 2009), des exils forcés et leur lot de mal-logements, de salaires à bas coût, de droit du travail bafoué pour les travailleurs agricoles étrangers (Decosse, Hellio, Mésini 2022), facteurs d'insécurité alimentaire tant dans les Nord (Conilh et Ossipow 2020 ; McAll *et al.* 2015) que dans les Suds (Bernard de Raymond *et al.* 2021).

- 6 Dans ce numéro, les crises (mettons le terme au pluriel tant elles sont multiples) analysées au prisme de l'alimentation nous intéressent en ce qu'elles dévoilent de « l'économie morale » (Siméant 2020, Fassin 2009) des personnes qui habitent les normes vécues dans l'inconfort et les contradictions dans lesquelles elles sont prises. Pour nous anthropologues, les « crises » révèlent les vies quotidiennes des membres des sociétés contemporaines dans ce qu'elles ont d'inaccompli, d'en train de se faire. Un rapide détour par ce que nous entendons par « crise » s'impose tant ce terme est mobilisé dans ce numéro mais aussi pour mieux saisir le cadre conceptuel dans lequel nous nous inscrivons. Didier Fassin rappelle les deux éléments nécessaires à la caractérisation d'une crise, énumérés par Jurgen Habermas : un élément objectif, un fait social, et un élément subjectif, sa qualification en crise (2023 : 28), qui peuvent se dissocier ouvrant alors soit à une panique morale soit, au contraire, à la disparition du problème (ibid. : 37). De façon complémentaire, Janet Roitman<sup>1</sup> s'intéresse au processus qui mène à la catégorisation d'une situation sociale en crise. Elle insiste sur la double classification nécessaire, celle de l'expérience sociale et celle de l'analyse, qui s'appuie sur plusieurs étapes : le vécu d'une situation, la qualification / catégorisation de ce qui est observé par certains acteurs et le positionnement de cette crise au sein d'une carte globale des crises. Et Jean-Pierre Olivier de Sardan<sup>2</sup> de souligner qu'épistémologiquement, en anthropologie, le terme de crise indique une analyse centrée sur une arène plutôt que sur un groupe socioculturel. A partir de terrains africains, il rappelle que le mot crise ne définit pas tant l'objet du problème que le cadre de référence de l'analyse de ce problème (Olivier de Sardan 2011). Ainsi, en portant l'analyse sur les filières, les chercheurs montrent la pertinence des approches qui ne distinguent plus production, distribution et consommation mais s'intéressent aux filières d'approvisionnement (Fine et Leopold 1993) pour penser la crise. L'analyse anthropologique conduit alors à définir un contexte (Olivier de Sardan 2021) qui articule des stratégies des plus locales aux plus globales, les groupes d'actrices et d'acteurs impliqués, les rapports sociaux multiples au sein desquels elles et ils agissent, contestent, s'approprient les transformations, et les temporalités des enjeux (2014). Rappelant la vertu du décentrement, Didier Fassin (*ibid.* : 19-23) se permet de souligner l'ethnocentrisme de la définition de la notion de crise dû au fait que l'approche critique, dans la philosophie des Lumières, émerge simultanément à la colonisation, au développement du commerce triangulaire et qu'elle ignore les formes de critiques minoritaires, tant extérieures qu'internes aux sociétés impérialistes.

## Ce que les crises dévoilent des transformations des dispositifs sociotechniques alimentaires

- 7 Analyser les paysages alimentaires et les dispositifs alimentaires associés autorise à déconstruire la notion de « crises alimentaires » dans ses dimensions politiques, économiques, sociales et intimes. En effet, pour mieux comprendre comment les crises alimentaires se construisent, certaines autrices, en historicisant sur le temps long le « dispositif alimentaire », en dévoilent le régime de croyance (l'idée de « progrès » techniques accompagnée par des politiques publiques) et l'entrée de l'agriculture dans un modèle productiviste lié au capitalisme. Elles mettent en évidence l'émergence progressive du modèle agro-industriel délocalisé porteur de promesses nouvelles pour

vaincre les situations de « manque » en cas de récoltes contrariées, et ce, jusque dans les campagnes les plus éloignées.

- 8 Apportant une vision complexe au dispositif alimentaire émergeant aux XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècle, l'historienne Christine Dunoyer dans son article intitulé « Crises alimentaires et constructions culturelles dans les Alpes francoprovençales du XX<sup>ème</sup> siècle » s'appuie sur deux enquêtes sociohistoriques (en Vallée d'Aoste et en Savoie), complétées par quelques entretiens dans le Valais, portant sur l'évolution des pratiques alimentaires et culinaires au cours du XX<sup>ème</sup> siècle. Par la comparaison, l'autrice montre la similitude de la gestion des crises alimentaires dans ces trois régions aux contraintes géographiques similaires mais séparées relativement récemment, d'un point de vue historique, par les organisations politiques nationales. Selon elle, la délocalisation agricole apparaît alors comme la solution pour « la sécurité alimentaire », tout en déconnectant les mangeurs et les mangeuses de la production et des « savoirs » (Adell, 2011) qui y sont associés. Ce constat permet à l'autrice de définir « la crise » en lien avec la notion de normes. En effet, l'alimentation rurale se trouve redéfinie au regard des normes de l'alimentation urbaine et des politiques publiques centralisées afférentes. L'autrice montre que jusque dans les années 1960, le manque d'argent n'impliquait pas « la pauvreté » dans les vallées alpines. Être considéré comme « pauvre » était le fait de ne pas avoir de quoi manger, c'est-à-dire ne pas avoir de quoi cultiver ses légumes pour subvenir à ses propres besoins. Dès lors, Christine Dunoyer s'appuie sur Jurgen Habermas pour inscrire toute crise dans un trouble de la régulation et de la socialisation. L'autrice n'y fait pas référence mais *in fine* elle montre comment « la crise alimentaire rurale » prend place dans l'émergence de celle de la surconsommation. En conclusion, à la suite de Olivier De Sardan à propos de « la revanche des contextes » (2025), elle dévoile les « effets inattendus des politiques publiques à cause de la méconnaissance des contextes dans lesquels elles sont mises en œuvre, notamment des normes sociales locales et des systèmes de valeurs, comme la notion de “pauvreté” et du rôle prépondérant de la relation au territoire en tant qu'élément décisif dans l'ensemble des activités humaines de l'aire alpine ». « La théorie de la non scalabilité » développée par Anna Lowenhaupt Tsing et Louise Julien (2021) se trouve ici exemplifiée par la croyance des membres du gouvernement français - héritier du modèle colonial - en la scalabilité du modèle agro-alimentaire comme une promesse pour éradiquer la faim dans l'Hexagone.
- 9 Cette analyse est utilement complétée par celle de la sociologue Sophie Thiron qui effectue une revue de la littérature socio-historique, liant crises alimentaires, émotions et contextes socio-politiques, avant d'opérer une mise en perspective théorique articulant sociologie de l'alimentation et émotions. Elle montre comment les inquiétudes apparaissent autour des aliments industriels dès le XIX<sup>ème</sup> siècle avec plus ou moins d'intensité, et ce jusqu'au XXI<sup>ème</sup> siècle. S'inspirant de l'article d'Olivier Lepiller et de Christy Yount-André paru en 2019, elle compare, par exemple, les réactions contrastées entre les années 1960-70 et 1980-90 aux présences de bactéries dans l'alimentation industrielle. Le contexte général de la première période (mai 1968, contestation contre la guerre du Vietnam, naissance des mouvements écologistes, valorisation des cuisines régionales, sortie en salle du film *l'Aile ou la cuisse*, etc.) permet l'émergence d'une expression émotionnelle collective contre les produits alimentaires de l'agro-industrie dès lors qu'une anomalie est publiquement mise en évidence. Dans les années suivantes, marquées par la montée en puissance de l'idéologie néo-libérale,

« le recyclage de la critique » (Lepiller & Yount-André *ibid.*) rassure les consommateurs par le développement d'instances expertes et d'autorités réglementaires. Elles déplacent les craintes des mangeurs du système de production vers la sphère privée. Les mangeurs sont alors enjoins à adopter un comportement nutritionnel, diététique, sanitaire, reposant sur leur seule responsabilité, tandis que les accidents industriels sont renvoyés du côté de la nécessaire amélioration technique du contrôle des aliments par la mise en place d'analyses bactériologiques poussées. L'autrice pointe ici l'articulation entre l'attention aux sentiments, relevant de la sphère privée, et les modalités de présentation d'un évènement en « crise » pour conduire à son émergence. Elle étend sa réflexion aux années 2000, montrant comment la question n'est plus seulement nutritionnelle et sanitaire mais également politique. Adoptant une posture théorique, l'article démontre combien, dans le cadre de relations anxieuses aux aliments industriels, les émotions ne sont pas simplement socialisées mais sources de socialisations contestataires. Sophie Thiron met en évidence que les vécus émotionnels d'un problème, devenu question publique, sont source de politisation de l'intimité, et pas seulement au sens de gouvernement des corps, comme l'avait démontré Foucault en son temps, mais en permettant aux acteurs et actrices de se mobiliser en vue d'actions politiques. Par exemple, entre inquiétude pour l'avenir, conscientisation de l'urgence dans le contexte écologique actuel d'opérer un changement de pratiques et sentiment d'injustice environnementale, les remises en question touchent désormais les habitudes alimentaires familiales, qui se trouvent être devenues un moyen d'expression politique. Sophie Thiron conclut en insistant sur la dimension sociale des émotions, qui ne sont pas irrationnelles, sauvages, individuelles. Moyen d'expression politique, elles révèlent une politisation de l'intime et des revendications pour un autre modèle alimentaire et social plus respectueux de l'environnement.

- 10 Prolongeant à leur manière les réflexions de Sophie Thiron, Elise Demeulenaere et Mathilde Lagrola, dans leur article intitulé « Risques alimentaires, politique des savoirs et processus de recadrage ; les fromages au lait cru dans la tourmente d'une crise sanitaire », s'attachent à discuter « les vertus démocratiques des crises sanitaires ». Prenant en compte l'arène dans laquelle la crise du fromage au lait cru se situe (économie, santé, économie morale des politiques publiques, sciences et controverses), les autrices démontrent que « les crises alimentaires » ouvrent des débats publics sur les modes de production alimentaire et les politiques sanitaires. L'article s'appuie sur la « participation observante » d'Elise Demeulenaere au sein de la filière fromagère au lait cru, prenant part aux groupes de travail sur la sécurité sanitaire liée à l'*E. Colo STEC* tout en s'immergeant auprès de producteurs de fromages et accompagnant, autant que faire se peut, des inspecteurs sanitaires dans leurs réflexions. A l'occasion de la thèse de Mathilde Lagrola intitulée *Des fromages sous surveillance. La construction du "sanitaire" dans la production fromagère au lait cru en Auvergne et en Ariège*, cet article s'appuie sur des dossiers administratifs, des expertises et une revue de presse du domaine concerné. La posture déontologique des autrices est féministe et revendiquée car « il n'y pas de recherche émanant de nulle part », suivant les modalités d'une anthropologie embarquée (Dubey). Les autrices remettent en question les analyses qui séparent les experts et les mangeurs : la théorie des *food scares*, s'intéressant aux ressentis subjectifs des consommateurs, et les théories du risque mobilisées par les administrations qui s'appuient sur des experts, mesurant un risque objectif. Elles explorent d'autres approches comme par exemple les études critiques des sciences qui s'intéressent à « la productivité du débat entre scientifiques et acteurs dépositaires d'un savoir profane »,

défendant, à la suite de Wynne (1991) et Callon (1999), la co-production des savoirs. Elles partent des alertes sanitaires de 2018-19 qui, faisant face à la contamination du lait Lactalis par des salmonelles et à l'intoxication alimentaire de douze jeunes enfants par des *Escherichia coli*, ont conduit Santé Publique France à mettre en garde les parents des jeunes enfants concernant les risques potentiels des fromages au lait cru. Reprenant la métaphore cinématographique « du cadrage », les autrices soulignent comment, se focalisant sur « le risque sanitaire », certains éléments ont été évacués par les chercheurs accompagnant les politiques publiques, révélant l'existence de zones encore peu explorées désignées comme « science non faite ». Dépassant une perception uniquement basée sur les risques sanitaires, les producteurs accompagnés par d'autres équipes de recherches ont mis en évidence des effets bénéfiques de ces fromages au lait cru à la fois sur la santé et l'environnement. S'inscrivant dans un contexte où se multiplient les inquiétudes écologiques par la perte de la diversité des micro-organismes vivants dans les sols notamment, ils ont valorisé leur présence dans leurs fromages et leurs effets positifs sur le corps humain dans un moment où explosent des maladies chroniques. Cette coalition d'acteurs participe à la production de nouvelles normes du sain, dévoilant les tensions entre normes économiques et normes médicales, mais aussi leur imposition aux producteurs de fromages au lait frais qui, pour survivre, doivent agir dans ce cadre normatif. Conscientes de cette imposition, les autrices considèrent que le concept de *One Health* est souvent réduit en pratique à la seule gestion des maladies infectieuses. Elles proposent alors d'élargir l'usage du concept de *One Welfare* à la question du « bien-être » total des humains, des animaux et des systèmes de production, en articulant les aspects sociaux, économiques et éthiques.

- 11 Également centré sur la mise en place des politiques publiques concernant les pratiques alimentaires, l'article intitulé « Sortir de crise ? Délibérations autour d'une politique publique du droit à l'alimentation » de Laurence Ossipow, anthropologue, Anne-Laure Counilh, géographe et Yann Cerf, anthropologue, émane d'une enquête au long cours consacrée à l'aide alimentaire entre 2019 et 2022 dans les cantons de Genève et de Fribourg, en Suisse. Celle-ci combine plusieurs méthodes : cartographies, observations participantes dans plusieurs lieux (associations d'aide alimentaire, institutions étatiques, entretiens semi-directifs et échanges conversationnels auprès des responsables associatifs, des autorités politiques, des bénévoles et des personnes contraintes de s'approvisionner en ces lieux). En effet, comme Elise Demeulenaere et Mathilde Lagrola, ces chercheuses et ce chercheur basés en Suisse proposent de tenir compte de l'ensemble de l'arène de l'aide alimentaire pour analyser la « crise des Vernets ». Notant que le terme crise est utilisé par l'ensemble des acteurs (responsables associatifs, journalistes, politiques et sociologues), les auteurs interrogent l'usage de ce vocabulaire à partir des théorisations de Didier Fassin et Jurgen Habermas. « La crise des Vernets » s'est déroulée pendant la pandémie Covid 19 et a entraîné une très forte augmentation de la demande d'aide alimentaire, particulièrement de migrants devenus sans emploi et non paupérisés jusque-là, les excluant de fait des conditions administratives et matérielles de prise en charge. Laurence Ossipow, Anne-Laure Counilh et Yann Cerf inscrivent cette crise localisée dans un ensemble de crises plus vaste. Si leurs collègues sociologues ont analysé combien cette crise a renouvelé les dynamiques associatives, les auteurs regrettent qu'ils n'aient pas assez exploré « les tensions qui préexistaient entre les autorités politiques, les associations et le personnel du travail social ». Prenant en compte l'ensemble du dispositif d'aide alimentaire, les auteurs dévoilent le peu de préoccupations de l'Etat (canton) pour cette question, qui

en laisse la gestion aux communes et aux associations devant bénéficier de fonds privés pour fonctionner. Selon ces chercheurs, la « crise des Vernets » révèle aussi la précarité et la vulnérabilité sociale des travailleurs et travailleuses étrangers qui sont employés de manière discontinue et peu rémunérée. Pour ces personnes qui ont des difficultés à survivre au quotidien, la « crise des Vernets » montre comment la Covid 19 vient augmenter des vulnérabilités déjà présentes, n'utilisant d'ailleurs pas (contrairement aux acteurs institutionnels ou associatifs) le terme de « crise » pour qualifier leur situation pendant la pandémie. Cette situation ne peut alors être entendue sans tenir compte des logiques structurelles engendrées par l'économie marchande contemporaine. « L'aide alimentaire accompagne à bas bruit nos systèmes économiques » que les auteurs qualifient de financiarisés, globalisés et qui favorisent « l'expansion continue des géants de l'agro-industrie ». Cette information est d'importance car elle met de nouveau en évidence ce que montraient déjà d'autres recherches en sciences sociales aux États-Unis (Holmes, 2024)) comme en France (Dubois-Delabarre et Crenn 2022 ; Bonzi 2023). Ces travailleurs étrangers « non papiérisés » (Meier 2024) sont ainsi « une variable d'ajustement chargée d'absorber des surplus de production » (Delavigne et Crenn 2017, Bonzi *ibid.* : 367) tout en permettant à la grande distribution de bénéficier des déductions fiscales (Dubois-Delabarre et Crenn *ibid.*). Les travailleurs et travailleuses agricoles étrangers racisés sont présents aux deux bouts du dispositif agro-industriel : à la fois main-d'œuvre « à bas coût » exposée à la Covid 19 (Kleich 2022) et aux pesticides, et consommateurs des rebuts de la grande distribution, comme le révèle une enquête effectuée en Bordelais pendant la pandémie du Covid 19 (Crenn, Marchiset et Téhoueyres 2023, 2024). Comme le confirment Laurence Ossipow, Anne-Laure Counilh et Yann Cerf, cette aide alimentaire et agro-industrielle fait partie du même dispositif alimentaire qui, par ailleurs, engendre le recul des agricultures vivrières localisées et des dégâts écologiques considérables (Degbello 2025). Les auteurs soulignent que responsables politiques et dirigeants associatifs ont conscience que l'aide alimentaire est le résultat d'inégalités socio-économiques. Dans cette logique humanitaire, ce « gouvernement du bien » (Fassin, Memmi 2004), certaines décisions politiques œuvrent à reconnaître un droit à l'alimentation largement inappliqué. En conclusion, peut-on alors considérer avec les auteurs que la « crise des Vernets » n'est pas une crise mais qu'il s'agit plutôt d'une normalité ? Derrière le discours humanitaire, rendant difficile toute critique (Delavigne et Crenn 2017 ; Montagne, Précigout et Téhoueyres 2024), se dévoile le dispositif alimentaire contemporain, largement inscrit dans les logiques concurrentielles du néolibéralisme, extractivistes tant des humains que de la terre.

## « En crises ! » Subjectiver les vies quotidiennes alimentaires

- 12 Dans cette seconde partie, la crise est analysée par les auteurs et autrices à partir de ses effets sur les individus et leur parcours de vie, qu'ils soient mangeurs-mangeuses ou producteurs-productrices.
- 13 L'article de Julie Mayer intitulé « Vulnerability' at the Crossroads: Ageing, Nutrition, and the Food Transition », comme le précédent, s'intéresse aux paradoxes des politiques publiques en centrant l'enquête sur le public visé et sur les arguments utilisés pour le faire changer de pratiques alimentaires. L'autrice s'appuie sur une

enquête qualitative (observations participantes, 90 entretiens, analyse de documents écrits) réalisée entre 2021 et 2023 dans des ateliers de cuisine pour les 60 ans et plus, répartis dans plusieurs régions françaises (Île-de-France, Bretagne, Auvergne-Rhône-Alpes, Normandie, Alsace et Pays de la Loire) valorisant une alimentation saine et écologiquement vertueuse. En effet, les personnes âgées sont considérées depuis les années 1990 comme des personnes vulnérables dont il s'agit de corriger les pratiques alimentaires afin d'améliorer la santé, d'éviter les problèmes sanitaires et de prolonger l'espérance de vie. Or, l'auteurice a constaté que ce public des politiques publiques est un groupe socialement hétérogène, dont l'alimentation s'inscrit dans des histoires de vulnérabilités variées (maladie, perte d'un conjoint ou évolution de la situation personnelle à la retraite). Son enquête montre également l'impact des variations saisonnières ou des contextes politiques et sociaux sur leur envie de cuisiner ou de manger. Car, ce qui fait la vulnérabilité alimentaire n'est pas tant l'âge que les problèmes sanitaires rencontrés à long terme (maladies chroniques, accidents vasculaires par ex.) par soi-même ou un proche ou, à court terme, sous l'impulsion des professionnels de santé (constatation de taux de cholestérol, de glycémie ou d'une tension élevés). En outre, l'auteurice rappelle que les plus de 60 ans dans la population française sont ceux qui mangent le moins de viande en général et le moins de viande rouge en particulier. Les entretiens montrent que, pour cette population, manger relève « de la volonté de préserver une continuité et une familiarité dans leur vie quotidienne, malgré le processus de vieillissement », plutôt que d'objectifs abstraits comme la crise écologique. Aussi, l'article souligne moins un manque de conscience écologique de ces personnes que des politiques publiques en décalage avec la réalité des parcours de vie des personnes vieillissantes. Ce décalage entre politique et destinataires des politiques de l'alimentation questionne ici le lecteur à nouveau, après l'article de Laurence Ossipow, Anne-Laure Counilh et Yann Cerf. Est-ce dû au recrutement des « animateurs », non formés aux principes de l'éducation populaire, qui sont des chefs cuisiniers et des diététiciens, sélectionnés pour leur adhésion aux objectifs visés ? Nous pouvons alors interroger l'intérêt qu'il y aurait eu à confier ces ateliers à des travailleurs sociaux ou des animateurs de l'éducation populaire dont le métier est justement de repérer les vulnérabilités et de cibler les accompagnements pour une meilleure efficacité. Ou bien, peut-être que le ciblage d'une population fragile permet de continuer à focaliser l'attention sur les pratiques individuelles plutôt que de remettre en cause le système d'élevage industriel, qui promet de la viande à bas coût, et d'étendre le concept de One Welfare des consommateurs aux animaux en passant par les éleveurs, comme le préconisent Elise Demeulenaere et Mathilde Lagrola.

- 14 L'article de Logan Penvern, Éric Duchemin, Louise Vandelac et Nathan McClintock, intitulé « Le jardinage comme pratique de « résilience » pour les ménages en insécurité alimentaire en temps de pandémie », interroge également les politiques publiques en s'intéressant, à l'instar de l'article de Laurence Ossipow, Anne-Laure Counilh et Yann Cerf, aux effets de la période de confinement de 2020 sur les ménages en insécurité alimentaire. Ils s'appuient sur deux enquêtes quantitatives pour montrer comment une partie de ces ménages ont, pendant la pandémie de Covid, investi les jardins communautaires pour subvenir à leurs besoins alimentaires. Ils s'intéressent aux tensions générées par les politiques publiques qui émettent une injonction à l'autonomie mais ne permettent pas aux plus précaires - ceux qui n'ont pas de réserve financière - de sortir de l'alimentation marchandisée. Les auteurs constatent que les mesures sanitaires au Québec ont été particulièrement sévères, conduisant à une

augmentation de la précarité alimentaire qui atteint 26% en quelques semaines après la mise en place des mesures de confinement, alors qu'elle était stable autour de 11% en 2017 et 2018. Des organismes de soutien ont alors négocié avec les autorités provinciales l'accès des jardiniers amateurs aux jardins privés et communautaires, aux balcons ou aux toits, pour élargir les possibilités de cultures domestiques. Pour pallier leur manque de revenus, certains membres de foyers précaires se sont initiés à la pratique du jardinage alimentaire domestique qui leur donnait accès à de petits fruits, légumes, fines herbes, champignons, etc. Ainsi, les auteurs constatent que, bien que cette activité soit pratiquée par une minorité des ménages en insécurité, l'apport de fruits et légumes frais non-marchandisés diversifie de façon importante leur alimentation et augmente leurs possibilités de choix alimentaires. Cette découverte sera d'ailleurs un des leviers pour continuer à jardiner après la pandémie. Pour autant, pour bénéficier sur la durée de cette diversité de légumes et petits fruits frais, les personnes précaires doivent pouvoir les stocker et surtout les transformer afin de les consommer après la production. Or, si les familles précaires avec enfants soulignent les contraintes temporelles restreignant leur capacité à assurer les étapes de la conservation, les ménages sans enfant insistent sur leur manque d'espace de stockage (location de logements exigus). La responsabilité individuelle présente ici dans le titre de l'article « Le jardinage comme pratique de « résilience » » amène toutefois les auteurs de cet article à rester vigilants afin de ne pas se laisser anesthésier eux aussi par le « gouvernement du bien » de l'autonomie alimentaire rendue possible par le jardinage. Avec ces deux enquêtes quantitatives menées en 2019 et en 2020, et malgré les limites observées dans la mise en place de la production domestique, les auteurs rejoignent les conclusions de Dunoyer. Pour les auteurs, le jardinage urbain participe, autant que faire se peut, à relocaliser la production, à lutter contre l'insécurité alimentaire structurelle, voire même à transformer les systèmes alimentaires et entrevoir une sortie partielle de leur industrialisation délétère pour les mangeurs et les producteurs.

- 15 Cette marchandisation de l'alimentation ne pénalise pas uniquement les consommateurs précaires comme le décrit l'article de Floriane Derbez et Antoine Doré intitulé « De quoi la crise de la cuniculture est-elle le signe ? ». Enquêtant sur la filière depuis la fin des années 2010, les auteurs ont travaillé auprès de producteurs de viande de lapin, de chercheurs de l'Inrae et de citoyens impliqués dans la défense de la cause animale. Floriane Derbez et Antoine Doré interrogent la place des éleveurs dans les dispositifs alimentaires et les effets du changement d'échelle de production dans l'enchaînement de différentes crises qui conduisent à ce qu'ils appellent une « permacrise ». Ainsi, la cuniculture fait face depuis 20 ans à une baisse constante de la consommation de viande de lapin, entraînant une crise économique qui conduit à de nouvelles organisations des élevages pour réduire les coûts et limiter les épidémies que la concentration d'animaux provoque. Parallèlement, les lapins étant aussi des animaux de compagnie, une crise morale autour de la consommation de viande, et de viande de lapin en particulier, fait émerger des logiques animalistes questionnant le respect animal et la surproduction carnée. En réponse, les producteurs tentent de modifier leurs modes d'élevage en ouvrant les cages, en sortant les animaux. Outre que cela nécessite de nouveaux investissements, ces nouveaux modes d'élevage fragilisent les animaux qui sont sensibles aux différences de température et ne résout que partiellement le problème car la conception du bien-être animal n'est pas la même pour les associations de consommateurs, celles de défense des animaux et les producteurs.

Se pose ainsi la question de la définition de la qualité de la viande consommée : est-elle simplement celle qui ne rend pas malade ou porte-t-elle également sur la qualité de vie des animaux ? Mais *quid* du bien-être des producteurs dans la seconde modernité de l'alimentation qui porte sur l'anticipation des risques ? Doit-on passer, comme le suggèrent Elise Demeulenaere et Mathilde Lagrola, d'un concept de *One Health*, une santé qui évite les effets délétères des produits consommés, au *One Welfare* mentionné précédemment ?

- 16 Cette partie se termine sur l'article de Virginie Cordoba-Wolff qu'il est intéressant de mettre en dialogue avec celui de Sophie Thiron pour comprendre la place des vécus individuels, de leur publicisation et des émotions engendrées dans l'émergence d'un problème de santé publique. Ici, l'autrice s'intéresse à la façon dont une douleur, une crise intime et donc subjective, est objectivée pour émerger comme controverse médicale. Définissant la crise comme un contexte d'incertitudes pour les mangeurs intolérants au gluten, à partir d'un terrain quantitatif mené en 2018, de l'analyse de la littérature grise sur le sujet, d'une ethnographie et d'une enquête qualitative, Virginie Cordoba-Wolff analyse les deux stratégies d'objectivation de leur vécu par les personnes sensibles au gluten. La première consiste à inscrire les symptômes corporels dans des catégories biomédicales établies ou en en critiquant les contours pour les y faire entrer. La seconde permet de se distancier de l'arène strictement médicale et de montrer que le gluten est délétère pour l'ensemble de la population. L'autrice met alors en lumière l'importance d'une troisième forme d'objectivation indispensable pour la reconnaissance de la maladie, le regroupement des patients, en association de malades ou non, pour faire émerger socialement la controverse et permettre à de plus en plus de mangeurs d'identifier les symptômes. Ainsi, cet article sort de la définition strictement médicale de la notion de crise (Debru 2024) qui en constituerait l'apogée, ouvrant soit à la guérison soit à la mort. Les personnes sensibles au gluten dénoncent alors une crise cachée, une fabrique de l'ignorance, soupçonnant une alliance entre l'industrie agroalimentaire et le pouvoir étatique. L'article nous amène à interroger sous cet angle l'industrialisation de l'alimentation et ses effets pernicieux sur les corps individuels. En analysant une controverse médicale, il questionne les liens entre savoir et pouvoir, examine la façon dont les catégories biomédicales participent aux gouvernements des corps, et pas seulement par la médecine, taisant certains symptômes pour ne pas mettre en discussion tout un système agroalimentaire industriel mondialisé.

## La crise des « modèles voyageurs »

- 17 La troisième partie de ce numéro permet de penser les liens entre crise et mondialisation à travers les crises de ce qu'Olivier de Sardan et Ilka Vari-Lavoisier appellent (2022) les « modèles voyageurs » des politiques publiques. La mondialisation n'étant jamais la réplique à l'identique d'un même dispositif partout dans le monde (Warnier 2008), ces modèles ne sont pas adaptables à tous les contextes politiques et sociaux dans le monde et peuvent être source de « crises » bien que mobilisés pour en résoudre. Les articles de cette dernière partie analysent la confrontation des modèles voyageurs à la réalité du terrain.
- 18 L'article d'Emmanuelle Ricaud Oneto, « L'alimentation scolaire au nom de la pauvreté : confronter les problématiques alimentaires en contexte autochtone. Le cas des Maijuna et des Napuruna en Amazonie péruvienne », repose sur une recherche ethnographique

multiscale du Qaliwarma (Pérou) - plan financé par plusieurs organismes internationaux - comprenant des entretiens auprès de ministres et directeurs de programmes nationaux et internationaux, de techniciens de l'alimentation (diététiciens et responsables de programmes locaux) et de ressortissants de deux peuples autochtones voisins, les Napuruna habitant au bord d'une importante voie de navigation fluviale, et les Maijuna vivant sur les rives des affluents du fleuve. Analysant l'application aux enfants d'une politique de lutte contre la pauvreté, l'auteur souligne combien ces programmes ne sont pas univoques : certains promeuvent une approche nutritionnelle alors que la FAO a, dès 1996, rappelé l'importance de la sécurité alimentaire et du respect des préférences alimentaires locales. En construisant son programme, le gouvernement péruvien fait donc un choix : remplacer l'alimentation locale par des produits industriels (conserves de lait, de sardines, de thon, de poulet, œufs en poudre, légumineuses, etc.) issus de régions éloignées du Pérou ou de l'étranger, choix critiqué dès les années 1990 au sein de la FAO. Emmanuelle Ricaud Oneto confronte les motivations de ce choix (écart de pauvreté liée à l'aire géographique et à l'origine ethnique, méconnaissance des pratiques alimentaires amérindiennes, perception d'une alimentation trop dépendante des aléas de la nature, etc.) aux avis des autochtones et à leur réflexivité sur ces politiques, mettant en évidence les contradictions gouvernementales. D'ailleurs, s'ils acceptent le programme, eux-mêmes ne se considèrent pas encore en pénurie de ressources. En revanche, le projet gouvernemental de la route PE-5N I, qui doit traverser leur aire protégée, est une menace pour leur écosystème car il doit faciliter les projets d'extraction d'hydrocarbures et de bois et va faciliter les déplacements des narcotrafiquants dans les régions amazoniennes. Les personnes autochtones rencontrées par Emmanuelle Ricaud Oneto constatent le changement de leurs rythmes quotidiens et alimentaires du fait du développement du salariat et de la scolarisation de leurs enfants tout en reconnaissant l'intérêt de ce programme qui permet à ces derniers d'être nourris pendant qu'elles-mêmes travaillent. En outre, elles reconnaissent que la consommation de certains aliments industriels donne accès à une forme de modernité qui attire les familles. Mais, de façon générale, les membres des communautés autochtones accordent, malgré tout, davantage de valeur à leur système alimentaire et montrent de l'inquiétude quant à la moindre valeur nutritive des produits industriels, voire leur nocivité. Ils s'interrogent aussi sur la rupture culturelle que cette consommation entraîne pour leurs enfants. Et surtout, ils soulignent que ce projet d'aide alimentaire vient soutenir le projet de route qui met radicalement en danger leur mode de vie en générant des pénuries dans leur système alimentaire traditionnel. Les personnes rencontrées ne sont pas dupes de cette forme de gouvernementalité qui commence par de nouvelles pratiques alimentaires proposées aux enfants pour, ensuite, leur faire accepter d'autres changements de vie plus drastiques. Ainsi, comme le soulignait Michel Foucault, une crise justifie la mise en place d'un dispositif dont les effets positifs et négatifs nécessitent sa remobilisation. Ici, la transformation des modes de vie autochtones est à l'œuvre, commençant par celle des pratiques alimentaires des plus jeunes sous prétexte de lutte contre la pauvreté et la malnutrition.

- 19 Toujours sur la question de modes d'alimentation des enfants dans les cantines scolaires, Geneviève Zoia et Laurent Visier proposent de prendre du recul avec l'industrialisation de la préparation des repas proposés dans les cantines françaises depuis les années 1980. A partir d'observations participantes et d'entretiens avec des cuisiniers, des animateurs des gestionnaires, des élus et des enfants et adolescents, ils

ont identifié trois dimensions critiques à l'appui desquelles le modèle industriel de l'alimentation scolaire a remplacé le modèle d'une cuisine par établissement. D'abord, les crises sanitaires vont redéfinir la qualité à l'aune, non pas de la satisfaction des mangeurs (ou de leur famille), mais d'un traitement égalitaire vis-à-vis de l'application des normes sanitaires. Or, le problème sanitaire n'est pas tant les toxi-infections que l'émergence de pathologies en partie dues à l'alimentation industrielle (surpoids, diabète de type 2, maladies inflammatoires). Ensuite, s'appuyant sur les rapports sociaux de classes et le fait que les élèves les plus pauvres ainsi que les plus aisés désertent massivement les cantines (crise sociale), les tenants de l'industrialisation de la préparation des repas scolaires argumentent de l'importance de fréquenter la cantine comme facteur de réussite scolaire et de lutte contre l'obésité. Si la corrélation existe, les auteurs avancent que la démonstration reste à faire. D'autant que réduire l'acte alimentaire à des questions de santé et de réussite scolaire fait fi des autres dimensions de la commensalité et des apprentissages qu'elle engendre dans les relations entre élèves et avec les cuisiniers, les animateurs et les personnels de cantines (Julien 2013). Au niveau des personnels, cela crée une détérioration du travail dans les cuisines centrales, dont les cuisiniers ne voient plus les mangeurs, et dans les cantines où les employés ne font que réchauffer, servir et enregistrer les plaintes des mangeurs. Enfin, la cantine industrialisée promeut le régime des majoritaires sociologiques, défini par des normes diététiques, imposées par des décideurs extérieurs à la cantine située dans son environnement local, régime qui s'impose à tous et qui minorise les régimes alimentaires considérés comme marginaux (halal, végétarien, végan, etc.), exacerbant des crises dites culturelles voire ethniques (Crenn et Tozzi 2014) autour de l'alimentation. Les différentes crises qui justifient aux yeux des décideurs publics le recours à des cantines externalisées pourraient pourtant ouvrir à d'autres conclusions que la condamnation de la cuisine domestique et à d'autres réponses que l'externalisation et l'industrialisation de l'alimentation de générations d'élèves depuis 50 ans, comme par exemple le choix de Dominique Valadier, chef cuisinier du lycée de l'Empéri à Salon-de-Provence, de tout réaliser sur place avec l'aide des élèves (Guetat et Lioré 2009).

- 20 Le numéro se conclut avec l'article de Laurence Boutinot et Christophe Baticle qui s'intéressent, dans le cadre des « crises environnementales » et des « crises épidémiques » telles les zoonoses, aux formes de différenciation à l'œuvre dans les consommations de viande de brousse (céphalophes, potamochères, hocheurs, chevrotains aquatiques) au Cameroun et au Nord-Congo, entre les habitants et habitantes dits Ba'Aka, les chasseurs roturiers et les populations de touristes (chasseurs sportifs ou simples consommateurs). L'enquête anthropologique qui a été réalisée lors de différentes missions des deux chercheurs sur le terrain est constituée d'observations et d'entretiens avec les chefs de villages Bantous, des maîtres de chasse, des guérisseurs, des sage-femmes, des jeunes gens ainsi que les représentants des espaces de conservation et de gestion forestière. Les auteurs rappellent que le goût de la viande de brousse est différent selon les conditions de consommation (milieu rural ou urbain) et selon les formes de commensalité (entre chasseurs, dans le quotidien, lors de fréquentation de petits « maquis » urbains etc.). En remontant l'histoire jusqu'à la période coloniale, ils montrent la place occupée par la viande de brousse dans les rapports sociaux mondialisés de classe et de race, les injonctions et les représentations dont elle a été l'objet, pour mieux resituer sa consommation contemporaine dans les enjeux actuels : préservation de la faune sauvage via la mise en place de parcs avec éco-

gardes, disponibilité de ces viandes, controverses sur la préservation de la faune sauvage et problématique épidémiologique (transmission du virus Ebola). Ainsi, les auteurs confrontent la reconnaissance internationale des habitants de ce territoire comme peuple autochtone à leur assignation au bas de l'échelle sociale comme braconniers par les écogardes des parcs, dont la fonction est de préserver la faune sauvage à des fins de visites touristiques. Cet article dévoile de manière fort stimulante comment cohabitent deux manières contemporaines de considérer ce que l'on nomme désormais « le vivant ». On trouve, d'un côté, la nécessité de se reconnecter à ladite « nature » et, de l'autre, au nom de la gestion des risques et de la santé publique, celle de séparer humains et monde dit sauvage. Les auteurs remarquent comment ce paradoxe est particulièrement mis en évidence lors des crises sanitaires, comme Ebola ou la Covid-19, portant une peur des zoonoses. Les auteurs montrent que restreindre l'analyse aux risques épidémiques ou aux listes d'espèces menacées élaborées par les organisations internationales reviendrait à ignorer les réalités sociales et les systèmes de pensée et *foodscape* des populations vivant dans les forêts tropicales d'Afrique centrale. Enfin, l'article considère que deux modes de vie s'opposent. D'un côté, les sociétés occidentalisées valorisent le ré-ensauvagement, la protection de la biodiversité et souhaitent lutter contre ladite « crise climatique » ; de l'autre, les chasseurs-cueilleurs qui essaient de résister mais doivent se plier aux interdictions d'accès de leur environnement sous prétexte de sa préservation. Les auteurs critiquent le concept de *One health*, à l'instar d'Elise Demeulenaere et Mathilde Lagrola, car selon eux l'usage de ce dernier, au lieu de les protéger a pour effet d'exclure ces populations des projets de préservation.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- ADELL N. 2011. *Anthropologie des savoirs*. Paris: Coll U, Armand Colin.
- APPADURAI A. 1996. *Modernity At Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: UMP.
- ATLANI-DUAULT & VIDAL L. (ed). 2009. *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement: Des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques*. Paris: Armand Colin.
- BERNARD de RAYMOND A. and THIVET D. 2021. *Un monde sans faim. Gouverner la sécurité alimentaire*. Paris : Presses de Sciences Po.
- BEUSACART J.-S. & PEERBAYE A. 2006. « Histoire de dispositifs », *Terrains & travaux* 2(11) : 3-15.
- BONZI B. 2023. *La France qui a faim. Le don à l'épreuve des violences alimentaires*. Paris : Anthropocène, Le Seuil.
- CALLON M. 1986. « Éléments pour une sociologie de la traduction, la domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs en Baie de Saint-Brieuc », *L'Année Sociologique*, n° 36, p. 169-208.
- CRENN C. & TOZZI P. 2015. « La viande *halal* : enjeux, concurrence et convergence des discours moraux dans l'espace public et politique français ». In F. Bergeaud-Blackler (ed.) *Les sens du halal* :

*une norme dans un marché mondial*. Paris : CNRS Éditions ; <https://doi.org/10.4000/books.editions-cnrs.24624>.

CRENN., C., MARCHISET S., TECHOUÉYRES I. 2023, « Manger au temps du Covid 19 : ethnographies urbaine et rurale auprès de personnes migrantes et immigrantes, minorisées, dans le Bordelais », V. 11 N. 1, *EtnoAntropologia: Inégalités. Migrations, crise pandémique, nouvelles pratiques ethnographiques*. A cura di Fiorella Giacalone. <https://www.rivistecleub.it/index.php/etnoantropologia/issue/view/33>

CRENN. C., MARCHISET S., TECHOUÉYRES I., PASCUAL G. 2025. "Agriculture", in Rick Dolphijn and Nicholas Polson (eds.) *Food, Food, Migration and Belonging: A Glossary for Doing Fieldwork in Contemporary Europe*. (Food and Identity in a Globalising World) London: Palgrave Macmillan. pp. 63-76.

DECOSSE F., HELLIO E., MESINI B. 2022. « Migration et travail détaché en Europe ». *Migrations Société*, vol. 34, (190) :15-127.

DEGBELO N. 2025. *Dire ou taire son exposition ? Une sociologie de la non-participation des travailleurs agricoles au débat sur les pesticides*, Thèse de Doctorat Université de Bordeaux.

DELAVIGNE A.E & CRENN C. 2017 « Quelles résistances aux légumes ? », *Les cultures de résistances*, PUNIMES : 23-34.

DEBRU A. 2004. « Crise », in D. Lecourt (ed.), *Dictionnaire de la pensée médicale*. Paris, PUF: 297-300.

DOLPHIJN R. & AMILIEN V. 2020. «FOOD2GATHER. Negotiating Foodscapes: An introduction», SIFO Project Note 2. [https://www.uu.nl/sites/default/files/PN%202020\\_Deliverable\\_1.1.Food2Gather\\_Negotiating\\_Foodscape\\_%20An\\_Introduction.pdf](https://www.uu.nl/sites/default/files/PN%202020_Deliverable_1.1.Food2Gather_Negotiating_Foodscape_%20An_Introduction.pdf)

DUBOYS DELABARRE M., et CRENN C., 2019 « De quoi la sécurisation alimentaire des « démunis » est-elle le nom ? » *Socio-anthropologie* (39) : 83-98

FASSIN D. & MEMMI D. 2004. (eds.), *Le Gouvernement des corps*. Paris : Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales.

FASSIN D. 2009. *Les économies morales revisitées*. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 64e année (6), 1237-1266. <https://shs.cairn.info/revue-Annales-2009-6-page-1237?lang=fr>.

FASSIN D. 2023. *Sciences sociales par temps de crise*. Paris : Éditions du Collège de France.

FINE A. & LEOPOLD E. 1993. *The World of Consumption*, London: Routledge.

FOUCAULT M. 1994. *Dits et écrits*. T. II. Paris : Gallimard.

GUETAT M. & LIORE J. 2009. « Les adolescences et la cantine ou comment ménager la chèvre et le chou », *Les cahiers de l'Ocha* n°14 : 57-66.

HOLMES S. H. 2024. *Fruits frais, corps brisés. Les ouvriers agricoles migrants aux États-Unis*. Paris : CNRS.

JULIEN M.-P. 2013. « Des situations commensales adolescentes : entre pluralité normative, conflits et construction de soi », in A. Lhuissier, A. Maurice et T. Depecker (eds.), *La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires* : 245-268. Rennes : PUR.

KLEICH-DRAY M. 2022. « Travail saisonnier et savoirs agricoles entre requalification et racialisation au temps du Covid-19 », *Mouvement*, 109(1) : 26-35.

LEPILLER O. & YOUNT-ANDRÉ C. 2019. « La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché », *Revue des Sciences Sociales*, 61 (1): 26-35.

LOWENHAUPT TSING A. & JULIEN L. 2021. « Vers une théorie de la non-scalabilité », *Multitudes* 82 (1): 65-71.

MEIER S. 2024. « Quand des personnes exilées non papiérisées cuisinent pour celles et ceux qui ont faim en France », *Communication au séminaire Mobilité, Réseaux, Migrations (MoRémi - UT2)*, Université de Toulouse, 26 avril 2024.

MONTAGNE K., PRECIGOUT F et TECHOUEYRES I. 2024. « La participation comme fabrique du consentement : recherche interventionnelle dans le réseau d'épicerie sociales de l'ANDES », *Journal des anthropologues*, 178-179 | 2024, 43-57.

OLIVIER DE SARDAN J.-P. 2011. « Aide humanitaire ou aide au développement ? la « famine » de 2005 au Niger », *Ethnologie française*, 2011/3 Vol. 41 : 415-429.

OLIVIER DE SARDAN J.-P. 2023. *L'enchevêtrement des crises au Sahel, Niger, Mali, Burkina Faso*. Paris : Karthala.

OLIVIER DE SARDAN J.-P. 2025. *La revanche des contextes*. Paris : Karthala.

OLIVIER DE SARDAN J.-P. & VARI-LAVOISIER I. (ed.). 2022. « Les modèles voyageurs : une ingénierie sociale du développement », *Revue internationale des études du développement*, 248 [En ligne] : 7-28.

OSSIPOW L. & COUNILH A.-L. 2024, « La sanitarisaton du social ou la transmission de normes diététiques dans la distribution de colis d'aide alimentaire », *Émulations*, n° 45, Mise en ligne le 10 janvier 2024

SIMEANT-GERMANOS J. 2020. « Économie morale ». In Dan O. Fillieule, L. Mathieu et C. Péchu (eds.) *Dictionnaire des mouvements sociaux*. 2e édition mise à jour et augmentée. Paris : Presses de Sciences Po : 205-209.

WARNIER J.-P. 2008. *La mondialisation de la culture*. Paris : La découverte.

WYNNE B. 1991. "Knowledges in Context", *Science, Technology, & Human Values*. 16 (1): 111-121.

## NOTES

1. Dans sa conférence plénière "Constitutive Questions : Crisis and the Qualification of Worlds", du 4 novembre 2023 au congrès de l'AFEA 2023 *La crise un objet en anthropologie ?*
2. Dans sa conférence plénière introductive "Les anthropologues face aux crises. Les crises comme contextes, comme objets ou comme enjeux", du 2 novembre 2023 au congrès de l'AFEA 2023 *La crise un objet en anthropologie ?*

---

## AUTEURS

CHANTAL CRENN

MARIE-PIERRE JULIEN

# Crises alimentaires et constructions culturelles dans les Alpes francoprovençales du XXème siècle

*Food crises and cultural constructions in the Francoprovençal Alps of the 20th century*

Christiane Dunoyer

---

## Introduction

- 1 Cette contribution entend apporter un éclairage nouveau sur les représentations de la crise auprès des populations alpines de l'aire linguistique francoprovençale, au cours de la deuxième moitié du XXème siècle. Dans cette optique, seront analysées les transformations dans les pratiques alimentaires, avec une attention particulière à l'évolution des relations entre territoire, alimentation et dépendance économique. L'aire géographique prise en compte est la région du Mont-Blanc, à cheval entre la France, l'Italie et la Suisse, qui correspond à la partie la plus montagneuse de l'aire francoprovençale, comptant aussi les plus hauts sommets des Alpes. En dépit du morcellement actuel, dû à la présence de trois frontières politiques, d'ailleurs assez récentes (Berthoud et Kilani 1984 ; Janin 1991 ; Bichurina 2019), ce territoire se caractérise par une relative homogénéité des pratiques sociales, culturelles et linguistiques. D'ailleurs, jusqu'au percement des grands tunnels alpins<sup>1</sup>, les cols qui relient les différentes vallées ont joué un rôle primordial pendant des siècles, en favorisant une économie de proximité basée sur la complémentarité des ressources locales et sur d'intenses échanges sociaux (émigration saisonnière, mariages, fêtes, etc.), tout en garantissant des flux de marchandises et de populations, réguliers aussi bien que diversifiés, entre le nord et le sud de l'Europe. Ces données, validées par les études conduites au cours de ces dernières décennies dans les domaines de l'histoire et de la géographie (à partir de Guichonnet 1980), vont à l'encontre d'un discours, très

répandu encore de nos jours, où l'isolement et l'archaïsme imputé aux communautés alpines auraient marqué ce territoire jusqu'à l'époque moderne (Kilani 1984).

- 2 C'est ainsi que dans cette époque d'instabilité et d'incertitude, le terme crise revient de manière récurrente<sup>2</sup>, tellement galvaudé qu'il en devient opaque, y compris dans sa forme anglo-saxonne de *crisification*<sup>3</sup>, c'est-à-dire de changement dans le processus à travers lequel les décisions collectives sont prises et rationalisées. La crise, perçue généralement comme un événement ou une suite d'événements perturbateurs qu'il faut contrecarrer pour parvenir à rétablir la normalité, est maintenant évoquée dans un singulier globalisant qui embrasse toutes les sphères de l'existence humaine. Or, la manière dont une société nomme et affronte la crise permet de dévoiler comment elle appréhende la normalité, crise et normalité pouvant être appréhendées comme les deux faces d'une même vision du monde.
- 3 Sur le plan théorique, deux réflexions de Jean-Pierre Olivier de Sardan guident notre analyse. La première concerne la pluralité des logiques sociales (Olivier de Sardan 2021 : 17), parfois contradictoires, que le chercheur s'attelle à analyser en évitant tout enfermement dans une vision binaire ou unitaire des phénomènes. La deuxième réflexion invite à aborder les modernités alpines au prisme de « la revanche des contextes », c'est-à-dire en mettant l'accent sur les effets inattendus des politiques publiques, à cause de la méconnaissance des contextes dans lesquels elles sont mises en œuvre, notamment des normes sociales locales et des systèmes de valeur, comme par exemple la notion de « pauvreté » et du rôle prépondérant de la relation au territoire en tant qu'élément décisif dans l'ensemble des activités humaines de l'aire alpine. En partant du passé agropastoral, central dans le processus de construction identitaire des populations alpines, il apparaît que des « pistes analogues » à celles explorées par Jean-Pierre Olivier de Sardan en Afrique peuvent être suivies, à d'autres latitudes, même si moins visibles, voire « ignorées ou sous-estimées » (Olivier de Sardan 2021 : 12)<sup>4</sup>. Ces pistes doivent être entendues comme des propositions conceptuelles, telles qu'elles sont définies par le même auteur, issues d'enquêtes qualitatives rigoureuses et d'un dialogue constant avec la littérature en sciences sociales et avec des collègues des mêmes disciplines. Ce sont ces données de terrain élaborées a posteriori qui nous permettent de porter un regard critique sur les programmes dits de développement et sur leurs conséquences aussi bien sur le tissu social que sur l'organisation économique de cette région alpine. Si Olivier de Sardan oppose les pays du Nord, où les interventions d'ingénierie sociale sont conçues, aux pays du Sud, où elles sont exécutées, pour nous il s'agira davantage de mesurer l'écart entre les grands centres décisionnels en Europe et les régions gardées aux marges des dynamiques de pouvoir. D'autre part, s'il dénonce les dysfonctionnements d'un marché dominé par l'offre et non par la demande des bénéficiaires, dans notre analyse il sera plutôt question du déséquilibre entre les représentations culturalistes en amont des mesures qui sont mises en œuvre et le faible impact de la demande de la « société civile » (Olivier de Sardan 2021 : 304) sur ce système qui confond à bon escient les maux à soigner avec les effets induits par des politiques inadaptées (par exemple le postulat selon lequel la montagne serait improductive et insuffisante à sa propre subsistance), mais aussi les effets attendus (c'est-à-dire les objectifs déclarés) avec les effets poursuivis dans la pratique. C'est ainsi que depuis quelques décennies une nouvelle notion de crise d'origine urbaine est entrée dans les représentations relatives à la vie alpine en pénétrant aussi, au moins partiellement, dans les visions autochtones de celle-ci. Cette

transformation profonde de la manière d’appréhender la crise nous encourage à nous interroger sur le contexte qui l’a favorisée, en étudiant les réactions des acteurs impliqués. En parcourant les différentes étapes de ce renversement de l’équilibre social et économique, nous montrerons ainsi que la notion de crise qui s’instaure dans l’univers alpin est la conséquence d’une rupture de l’ordre qui a régi les structures sociales produites localement par ces communautés étroitement liées à leur territoire, mais aussi une rupture de la croyance dans la légitimité du nouvel ordre constitué (Marmasse 2019).

- 4 Nous nous appuyerons sur les corpus de deux enquêtes portant sur l’évolution des pratiques alimentaires et culinaires au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, effectuées selon la méthode ethnographique, par entretien semi-dirigé, en Vallée d’Aoste (Italie) entre 2019 et 2024, dans le cadre d’une collaboration avec le Siège régional de la RAI pour la Vallée d’Aoste<sup>5</sup>, et en Savoie entre 2018 et 2019, pour les comptes du Musée savoisien de Chambéry<sup>6</sup>. D’autres entretiens portant sur des aspects ponctuels des pratiques alimentaires du XX<sup>ème</sup> siècle (rituels funéraires, patrimonialisation des plats “traditionnels”, impact du tourisme sur les transformations des pratiques alimentaires) ont été réalisés en Valais (Suisse) entre 2017 et 2019<sup>7</sup>. En outre, deux autres corpus de données nous offrent des éléments comparatifs d’un intérêt remarquable, relatifs à la période précédente : il s’agit des réponses des instituteurs savoyards au questionnaire de la Commission des recherches collectives (CRC) dirigée par André Varagnac<sup>8</sup>, ainsi que des travaux de recherche ethnographique réalisés en Vallée d’Aoste par les classes participant au Concours Cerlogne<sup>9</sup>.
- 5 Nous partirons donc de la description des constructions culturelles et des dispositifs sociaux mis au point au fil des générations par les communautés vivant dans ces vallées alpines pour répondre aux menaces des “crises alimentaires” sur des périodes longues. Par la suite, l’analyse de la dépendance économique, qui caractérise le XX<sup>ème</sup> siècle et s’accélère au cours de sa deuxième moitié, s’appuiera sur de nombreux exemples relatifs aux différentes techniques de production, de conservation et de consommation. Nous pourrions ainsi mieux comprendre le récit portant sur la gestion des crises avec l’apparition d’une nouvelle notion de pauvreté, qui sera mise en relation avec la double - et croissante - dépendance de ces communautés aux éléments naturels et au commerce.

## Pratiques locales et stratégies pour parer aux famines et aux catastrophes naturelles

- 6 Quelques éléments contextuels relatifs à la période précédente, entre la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et l’entre-deux-guerres, nous permettront de mieux comprendre comment la notion de crise s’est installée dans la région et quels en sont les composants. Les pratiques alimentaires documentées à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle témoignent d’un lien étroit entre milieu naturel et alimentation. Les communautés villageoises sont organisées pour vivre de ce qu’elles produisent sur leur propre territoire. Dans cette région alpine se caractérisant par une altitude moyenne autour des 2 000 mètres, par des vallées profondes et des versants accidentés, la variation des productions est importante, notamment en fonction de l’altitude et de l’exposition au soleil. La situation optimale pour les communautés, c’est de disposer de terrains s’étirant depuis le fond de vallée jusqu’à la zone des alpages, de manière à disposer d’une vaste gamme

de zones de productions favorisant la variété des terrains cultivables et par conséquent la variété des productions et des modes de conservation des denrées. Au gré des vicissitudes historiques, certaines communes peuvent se reconnaître dans ce modèle, tandis que d'autres communes se développent à l'intérieur d'un territoire plus étriqué, appartenant à une même zone altimétrique.

- 7 Afin de comprendre ce qui vient d'être énoncé, voici quelques exemples. Prenons en compte un habitat se déployant au-dessus des 1 500 mètres d'altitude, entouré de pâturages où le cheptel bovin, mais aussi des troupeaux de moutons et de chèvres, trouvent une nourriture abondante. Le lait, produit en grande quantité dans les alpages pendant l'été, constitue la base d'une alimentation riche en protéines animales et, une fois transformé, peut être conservé et transporté même à plusieurs centaines de kilomètres de distance sous forme de fromage ou de beurre. En outre, les champs de pommes de terre et de céréales constituent l'essentiel des récoltes car peu d'espèces végétales peuvent se développer à cette altitude pendant la brève parenthèse estivale.
- 8 Prenons maintenant l'exemple d'une commune située à 500 mètres d'altitude. L'habitat est entouré de vergers, de vignobles et de nombreux champs avec plusieurs variétés céréalières, des légumes et des légumineuses, tandis que les pâturages sont moins nombreux et souvent déconnectés de la zone des alpages où les troupeaux paissent l'été, lorsque l'herbe est déjà haute en plaine et qu'elle sera taillée pour avoir du foin en hiver. Comme les places disponibles dans les alpages ne sont pas nombreuses et que les locations sont chères, la production animale ne peut donc pas trop se développer dans ces conditions et reste inférieure à la production végétale.
- 9 Un écart comparable peut être observé entre versants opposés, en fonction de leur exposition au soleil. Par exemple, les versants ensoleillés (*adret*) sont favorables à la culture de la vigne et aux pâturages, tandis que les versants à l'ombre (*ubac*) sont couverts de forêts et peuvent éventuellement accueillir des vergers. Avant le début de la dépendance du commerce, ces différenciations importantes pouvaient conditionner lourdement la vie des communautés installées en face à face sur les deux versants, à quelques centaines de mètres en vol d'oiseau, les unes produisant du vin en abondance et disposant de nombreux troupeaux de vaches, les autres spécialisées dans la transformation des pommes et dans la production de bois pour le chauffage et la menuiserie.
- 10 Ces quelques exemples permettent de comprendre comment les pratiques alimentaires peuvent changer en fonction des zones et des microclimats, sur la base d'une exploitation très localisée des ressources. Plusieurs stratégies sociales sont mises en place par les différentes communautés pour valoriser leurs productions et pour augmenter la variété alimentaire. En premier lieu, le système de dévolution patrimoniale : tous les héritiers reçoivent une parcelle dans chaque zone de production (une partie de vigne, une partie de champ, une partie de verger, etc.) ainsi que des droits d'utilisation des eaux, des bois d'affouage, des pâturages communs, etc. Si ce système a causé un morcellement extrême de la propriété à la suite de la croissance démographique de la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, il a tout de même permis à chaque foyer, pendant plusieurs générations, de disposer d'une discrète variété de ressources.
- 11 En deuxième lieu, les réseaux d'échanges à l'échelle de la vallée garantissent une répartition équilibrée entre les communautés des hautes vallées, spécialisées en production animale, et celles des basses vallées, spécialisées en productions végétales.

Après la saison d'alpage, les habitants de la haute montagne vont troquer fromages et beurre contre pommes, poires, vin et châtaignes produits à plus basse altitude.

- 12 En outre, il importe d'évoquer l'émigration saisonnière en tant que mécanisme de régulation démographique complexe et raffiné (Aime, Allovio et Viazzo 2001 ; Albera 2009 ; Viazzo et Cerri 2009). Si le ressort principal réside dans la production économique, il ne faut pas oublier le rôle que ces flux de population jouent en tant que stratégie de consommation : « *portà via li den* » (littéralement, emporter les dents) est l'expression qui résume le mieux ce concept. Dans le haut val d'Ayas (Vallée d'Aoste) où cette formule a été collectée, l'émigration saisonnière des sabotiers ne représentait que marginalement, en tout cas au début, une stratégie pour gagner de l'argent. En revanche, elle permettait à ceux qui partaient de se nourrir ailleurs pendant la longue saison de l'hiver, en laissant les réserves alimentaires de la famille aux femmes et aux enfants restés sur place. Enfin, la solidarité intervenait pour équilibrer les inégalités entre communes mieux loties et communes où les ressources étaient plus réduites. De nombreuses distributions alimentaires ritualisées, souvent organisées par des confréries, étaient ainsi organisées vers la fin de l'hiver (Dunoyer 2021 : 111). C'est le cas des soupes des pauvres (Canziani 1978 : 55) typiques du mois de mai, lorsque les stocks touchaient à leur fin et que la terre n'était pas encore à même de donner ses fruits. Ainsi par exemple, les membres de la commune des Allues (Savoie) préparaient la soupe de mai pour les pauvres de leur commune et pour les habitants de la vallée voisine de Bozel, plus pauvre en terres productives.<sup>10</sup>
- 13 Dans ce système d'étagement et de partage des cultures en fonction de l'altitude et de l'exposition des terrains, la subsistance est garantie, quoiqu'avec quelques ajustements, sauf en cas de sécheresse ou d'intempéries ou d'autres événements catastrophiques, sans oublier les dégâts d'origine humaine (exactions, invasions militaires, réquisitions, etc.). Lorsque les récoltes sont abondantes, le surplus est vendu pour pouvoir acheter des denrées non disponibles sur place.
- 14 Nous allons donc approfondir maintenant comment la relation de ces communautés alpines avec le commerce a évolué au cours de la période étudiée en affectant profondément les pratiques alimentaires locales.

## L'évolution de la dépendance économique

- 15 Une série de transformations surviennent au cours du XX<sup>ème</sup> siècle (Dunoyer 2021) qui brisent petit à petit un système de production et des dispositifs sociaux qui avaient fait leurs preuves à travers une longue histoire d'adaptation de ces communautés humaines aux particularités du territoire et notamment à la rigidité du climat.
- 16 La dépendance du commerce qui s'instaure dès le début du XX<sup>ème</sup> siècle bouleverse l'organisation des communautés montagnardes. Mis à part le sel et quelques rares produits considérés comme des biens de luxe (le café<sup>11</sup>, le sucre, le chocolat, les épices), petit à petit, les ménages commencent à acheter du riz, de l'huile d'arachide, des pâtes, de la farine de maïs et aussi du pétrole pour la lampe, du savon<sup>12</sup>. Chaque conquête du commerce correspond à un travail de moins dans le secteur de la production : l'entretien des noyers et la fabrication de l'huile de noix sont abandonnés en faveur de l'huile d'arachide, tandis que les lampes à huile sont remplacées par des lampes à pétrole. Les mères de famille ne fabriquent plus de pâtes à la maison et avec

l'installation des boulangeries dans les principaux chefs-lieux, la consommation du pain blanc, considéré auparavant comme un produit des jours de fête, se généralise. Les ménages arrêtent de cuire leur pain de seigle au four du village et donc de cultiver cette céréale.

- 17 Le commentaire d'un instituteur savoyard résume bien la question :
- « Il y a quelques dix ans on vivait presque uniquement des produits de la terre, on faisait son blé, ses pommes de terre, on élevait un ou plusieurs cochons... Actuellement il devient plus difficile, [le paysan] achète plus souvent son pain blanc, de la viande fraîche, des conserves, des salaisons (morue), des pâtes... Les tomates et les cornichons semblent plus en vogue qu'autrefois » (MNATP3336)
- 18 Gagner de l'argent devient nécessaire pour acheter des denrées auparavant autoproduites. Dans sa cuisine, la ménagère accomplit de moins en moins de tâches, tandis qu'à l'extérieur la polyculture se rétrécit : à l'issue d'un siècle de transformations profondes, il reste quelques champs de pommes de terre, des jardins potagers et, là où l'élevage survit, des prairies entretenues en pâturages. Les terres incultes se multiplient en augmentant les risques d'incendies et d'avalanches. Avec ce brusque changement survenu dans l'entre-deux-guerres, mais surtout à partir des années 1950, la "culture d'avant" perd de son intérêt et s'interrompt la transmission familiale des savoirs et des pratiques quotidiennes liées à l'agriculture, y compris de celles qui concernent plus directement l'alimentation.
- 19 Par exemple, le commerce des semences induit les montagnards à abandonner une autre pratique très ancienne, celle de l'autoproduction des graines de variétés les mieux adaptées au milieu naturel, qui s'accompagnait d'échanges entre voisins pour « une cuillerée de semence de lin » ou « un pot de semence de chanvre » (Lévi-Pinard 176 : 106).
- 20 La collecte spontanée des plantes, pratiquée de manière importante jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, a aussi été abandonnée au profit des produits du commerce. D'après les recherches de Brien Meilleur, les habitants de ces régions alpines utilisaient au cours de l'année environ 250 espèces végétales (Meilleur 1986). Les plus âgés de nos informateurs ont encore fait preuve d'une bonne connaissance de la cueillette des plantes spontanées, mais de nos jours, les plantes connues et consommées localement sont moins de cinq (Dunoyer 2021), ce qui est confirmé par les informateurs valaisans de Sabine Brüscheweiler qui ne semblent connaître et utiliser que quatre espèces de légumes et de salades sauvages : *Pissenlit officinal*, *Ortie dioïque*, *Chénopode bon-Henri*, *Cresson de fontaine* (Brüscheweiler 1999 : 167).
- 21 La collecte spontanée des plantes, qui apportait dans l'alimentation une variété considérable de goûts et de nutriments, impliquait une grande connaissance des espèces végétales et une fréquentation assidue d'un territoire assez vaste, chaque variété ayant son habitat et sa saisonnalité. Lorsque les liens avec le territoire se relâchent, la collecte des herbes, racines, baies et fleurs perd de son importance aux yeux des communautés alpines jusqu'à devenir une pratique stigmatisée. En effet, pour être tolérée, elle doit être occasionnelle et ne pas impacter sur le temps de travail, voire mieux être assimilée à une pratique ludique liant passe-temps et gourmandise, comme dans le cas des enfants. Dans les autres cas, elle déshonore les individus qui s'y adonnent et une injonction se met en place parmi les membres de la société de ces villages de montagne : se nourrir uniquement du fruit de son travail, directement à travers la production des champs, mais de plus en plus à travers l'argent gagné en

pratiquant un métier quelconque, n'importe quel métier étant plus prisé que la culture de la terre et de l'élevage pratiqué selon les modes en vigueur dans l'espace alpin<sup>13</sup>.

- 22 Ainsi la collecte spontanée devient-elle taboue, réservée aux enfants ou aux marginaux, parce qu'elle rappelle le manque d'argent, cette honte moderne qui supplante la honte qui collait à la peau de ceux qui "ne travaillaient pas honnêtement". La règle en vigueur jusqu'après la guerre est : « vendre le plus possible et ne rien acheter » (MNATP3335). Par la suite, une nouvelle tendance s'insinue dans les mœurs : acheter. Acheter signifie montrer qu'on a de l'argent et avoir accès à un type de nourriture plus prisée que celle auto-produite localement.
- 23 L'exemple de la cueillette des noix de terre est un exemple éclairant. Il s'agit d'un tubercule très nutritif, *Bunium bulbocastanum*, nommé également terre-noix, châtaigne de terre, *linsolet* (Chabert et Fritsch 1986 : 43)<sup>14</sup>, *favota* aux Allues : « les uns mangeaient tout de suite les petits tubercules poivrés et noirs, après avoir retiré la peau noirâtre ; les autres les faisaient d'abord sécher en disant qu'ainsi les tubercules seraient plus sucrés » (Meilleur 1986 : 130)<sup>15</sup>.
- 24 Et voici la perception sociale de la récolte de cet aliment poussant spontanément dans les champs :
- « Dans nos hautes vallées, les champs en terre légère et en pente en sont infectés. Au moment du labour la charrue et la herse en déversent des quantités sur le sol. Dans un champ, on peut en ramasser des sacs. Les pauvres seuls osent le faire ouvertement, les autres n'en récoltent que de petites quantités "pour les enfants". Songez donc, se nourrir de plantes sauvages ! Une famille dans l'aisance en serait déshonorée ! » (Chabert et Fritsch 1986 : 45)
- 25 Les sources dont nous disposons pour la période et la région considérées dans le cadre de cette étude témoignent que l'accès aux ressources et la capacité à produire des denrées alimentaires sont variables. Si la gestion collective des biens communs permet une redistribution de la richesse, il existe tout de même des facteurs d'inégalité sociale qui, dans les périodes difficiles, sont la cause de la pauvreté et des disettes. Mais la notion de pauvreté, telle que nous l'entendons aujourd'hui, quand est-elle apparue ? Quelle est la différence entre ces événements rares, mais tout de même désastreux, qui sévissaient au XIX<sup>ème</sup> siècle et la perception de la crise qui caractérise notre époque ?

## Le récit de la gestion des crises : pauvretés et dépendances

- 26 Les écrits du XIX<sup>ème</sup> siècle et de la première partie du XX<sup>ème</sup> siècle mentionnent l'existence de pauvres et de marginaux. Cependant tout le reste de la population ne se définissait pas pauvre : un exemple parmi d'autres nous est fourni par cette lettre écrite par Maurice Bozon de Vallorcine (Haute-Savoie), resté s'occuper de sa famille et des travaux de la campagne, à son fils fruitier dans un alpage de la Vallée d'Aoste : « Nous avons chez nous les moissons qui sont très copieuses tant en bled [lire *blé*], que vin à Martigny et que foins à Valorsine [lire *Vallorcine*]. Aussi nous pouvons dire avec *cerciorité* [note de l'auteur : Avec certitude, de *cerciorer* : certifier] que nous sommes riches en tout ce qui est nécessaire à la vie » (Levi-Pinard 1976 : 107).
- 27 La corrélation entre l'absence d'argent et la notion de pauvreté naît plus tard et fait partie d'un regard rétrospectif, basé sur les échelles de valeurs propres à la société moderne et globalisée, porté sur les communautés alpines de la première partie du

XXème siècle (Dunoyer 2022). En effet, depuis quelques décennies le discours dominant attribue une dimension de pauvreté à la vie de ces populations de montagne jusqu'aux années 1950-60, si bien que des expressions du genre « *Nous étions pauvres* » sont très fréquentes dès qu'un chercheur commence à enquêter sur ce terrain<sup>16</sup>. Or, la récurrence de cette affirmation paraît contredire les témoignages les plus anciens et demande à être élucidée.

- 28 Commençons par les propos d'une informatrice née en 1922, collectés dans le cadre de notre enquête en Vallée d'Aoste. Il s'agit de la réaction à une question posée par une troisième personne, jeune membre de la famille, présente pendant l'entretien, qui voudrait savoir si avant la dernière guerre les habitants de ce village perché à plus de 1 600 mètres sur le niveau de la mer étaient "pauvres": « *On pourrait dire qu'on était pauvres parce qu'on n'avait pas d'argent mais ce n'est pas vrai : on avait assez à manger, mais à part ça, bien sûr, on n'avait pas d'argent parce qu'il n'y en avait pas et donc on ne pouvait pas acheter grand-chose...* »<sup>17</sup>.
- 29 Aux yeux de la jeune nièce, l'état de pauvreté, conséquence directe du manque d'argent, est une évidence. Or, le point de vue de l'informatrice est différent : ni elle ni ses contemporains ne se sentaient pauvres à l'époque. D'ailleurs, même au moment de l'enquête, elle ne pense toujours pas qu'ils l'étaient. Nous voyons ainsi se côtoyer deux visions de la pauvreté dans cet entretien. Ce constat ne fait que confirmer ce qui émerge de nombreux témoignages collectés au cours de nos enquêtes : une comparaison implicite s'est installée dans la vision de nos contemporains (Dunoyer 2022) qui perçoivent l'écart existant entre ces communautés alpines qui vivaient dans des conditions dures, dans un milieu qui demandait de gros efforts d'organisation et beaucoup de travail physique, par rapport à d'autres catégories de populations qui petit à petit entrent en contact avec l'univers alpin : voyageurs aisés, curistes, bourgeois en villégiature, et par la suite travailleurs des sociétés hydroélectriques, employés des stations de sports d'hiver, etc. Une autre comparaison implicite s'établit dans la tête de nos informateurs contemporains entre le style de vie actuel caractérisé par l'abondance et le consumérisme, d'un côté, et la sobriété, sinon l'austérité, d'il y a quelques générations, de l'autre. Cependant, créer une corrélation entre les besoins d'aujourd'hui et les faibles moyens d'y faire face d'hier est complètement anachronique. Par exemple, il serait faux d'associer la notion de pauvreté à l'absence de crème dans la cuisine d'il y a quelques décennies : « *Et la crème fraîche dans les plats c'est... moderne ? - Ah ben là, c'est moderne, oui, oui. Oui, bien sûr. Voilà. Parce qu'avant ils n'en mettaient pas, hein* »<sup>18</sup>. En réalité, cela ne dépendait pas d'un manque de ressources, mais d'un choix d'ordre économique. En effet, la crème n'était que rarement utilisée dans l'alimentation car elle était transformée en beurre pour la consommation interne et surtout pour la vente. Il y a un siècle, les besoins étaient définis à l'intérieur de la communauté alpine et c'est à travers cette définition que se déterminait l'univers des représentations. Il en résultait une tendance collective à garder un équilibre entre besoins et ressources disponibles, alors que les mécanismes de la société capitaliste misent sur une croissance exponentielle des besoins auprès de consommateurs détenant des ressources toujours limitées. La notion de pauvreté évoquée aujourd'hui par rapport à l'organisation sociale alpine d'avant la dépendance du commerce est le fruit d'une construction culturelle et idéologique "primitiviste" qui perdure<sup>19</sup>. En tant que telle, elle n'a pas de correspondant dans un prétendu sentiment de pauvreté exprimé dans le passé dont il nous manque toute attestation. Il s'agit en effet d'une déduction très fréquente auprès des informateurs contemporains, comme

dans le cas de cette affirmation pendant la visite d'un vieux corps de ferme : « *Ils étaient très pauvres chez nous, ils n'avaient même pas de toilettes dans les maisons* »<sup>20</sup>. Alors qu'en réalité vivre dans des maisons sans toilettes à l'intérieur, était la norme au XIX<sup>ème</sup> siècle et ce n'était pas du tout un facteur de clivage social.

- 30 Dans le discours contemporain sur la pauvreté des communautés alpines se greffent ainsi deux idéologies portées par les institutions et véhiculées par la culture urbaine : d'un côté l'idéologie consumériste qui glorifie l'argent et l'accès aux produits du commerce et de l'autre l'idéologie du progrès, qui s'est développée à partir des Lumières et qui finit par condamner toute culture périphérique comme la culture alpine, instillant dans celle-ci une idée de fragilité qui ne lui appartenait pas, comme ne lui appartenait pas tout discours sur la crise. Au fil du temps, l'image de la montagne (Kilani 1984), qui se forge dans les villes mais qui arrive jusque dans les montagnes par le biais de la culture savante, est ainsi connotée plus ou moins négativement, soit comme le lieu peuplé par une humanité arriérée, soit comme le conservatoire d'une humanité idylliquement restée proche de la nature, pour laquelle il n'y a cependant pas d'issue possible sinon dans la résignation à accepter en bloc la modernité.
- 31 Le discours sur la dépendance des éléments naturels fait aussi partie de l'idéologie du progrès et affecte la vision de l'espace alpin :
- « Rendre la nature responsable de la pauvreté, c'est renforcer l'image de misère globale que l'on veut donner de la montagne ; c'est également justifier l'intervention extérieure [...] Face à la "routine de la nature" à laquelle est soumis le montagnard, seule l'intelligence technologique peut avoir de l'efficacité. Si le montagnard est pauvre, c'est parce qu'il dépend toujours des caprices de la nature et n'a pas encore acquis les facteurs techniques susceptibles d'agir sur elle. »  
(Kilani 1984 : 37)
- 32 Ainsi, un discours progressiste s'instaure-t-il au fil des siècles dans la manière d'envisager le monde alpin, qui insiste sur la confiance dans les moyens technologiques pour exploiter le milieu en repoussant plus loin les limites imposées par la nature et par conséquent sur le détachement nécessaire qui doit s'opérer entre les communautés humaines et leur territoire.
- 33 Le regard passéiste, porté par le sentiment de nostalgie du "bon vieux temps", qui s'exprime de nos jours à travers les différentes passions antiquaires et la récupération, voire la valorisation de certains éléments du passé (vieilles recettes, vieux mobilier, etc.), s'inscrit bien dans la lignée tracée par ce même discours progressiste. En effet, l'idéalisation des pratiques surannées et des vieux objets ne fait que sélectionner certaines bribes du passé qui en vertu d'une qualité esthétique ou éthique peuvent être englobées dans la modernité. C'est ainsi que les pratiques alimentaires du passé, pour être bonnes, doivent être retravaillées, civilisées, hygiénisées, donc transformées en profondeur, premièrement en faisant fi des anciens systèmes de valeur. Un produit bas de gamme peut ainsi devenir un produit haut de gamme et acquérir une valeur de marché inespérée : c'est le cas du sérac par exemple, une pâte obtenue par acidification du petit-lait, après la fabrication du fromage. Ce sous-produit de la transformation du lait, destiné autrefois à la main d'œuvre dans les alpages, est maintenant une marchandise prisée (Dunoyer 2021 : 33). Il en est de même pour la chèvre séchée (Dunoyer 2021 : 69). Si ces derniers exemples prouvent que ces démarches peuvent aussi avoir parfois des retombées positives pour les locaux, ainsi que des avantages matériels, ce n'est pas toujours le cas. Et surtout, le choix d'isoler de leur contexte certaines pratiques culturelles pour les "sauver" ne contribue, pas plus que le discours

progressiste, à redonner une légitimité quelconque à un savoir vivre sur un certain territoire, encore moins à favoriser l'émergence locale d'une vision critique adaptée au territoire quant aux stratégies futures en matière de société et d'économie. En effet, si c'est bien la croyance à la légitimité de l'ordre politique et social qui permet de préserver l'équilibre d'une communauté, il est facile de comprendre que la fragilité du système est considérable : « Il y a crise quand un problème d'origine économique entraîne une rupture avec les valeurs traditionnelles. Le critère qui permet d'affirmer la présence d'une crise est donc double : objectivement, il y a une difficulté de régulation et, subjectivement, les membres de la société ne peuvent plus se reconnaître dans les nouvelles valeurs » (Marmasse 2019 : 128).

- 34 À l'heure de l'hyperchoix, à la montagne comme dans les villes, la pauvreté c'est ne pas avoir accès (ou pas entièrement) aux produits du commerce. Dès lors un sentiment de frustration s'installe chez le consommateur qui est entretenu dans la croyance que le commerce lui offre une gamme de produits réellement plus vaste que dans le passé, ce qui se révèle parfois illusoire. Prenons l'exemple d'un produit quotidien comme la pomme. Les étals des supermarchés présentent des pommes de différentes couleurs mais les mêmes quatre ou cinq variétés sont présentes toute l'année, présentant des goûts et des textures plutôt homogènes. Au contraire, les vergers qui ont produit jusqu'au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle étaient organisés pour offrir à chaque famille des fruits différents selon les saisons : des pommes précoces ou tardives, des pommes destinées à la conservation ou à la transformation, à manger crues ou cuites, d'ailleurs chacune avec son nom vernaculaire (Dunoyer 2021 : 80-81). Depuis plusieurs décennies, la dépendance du commerce continue à être présentée comme un progrès social à l'intérieur du modèle global, au point de justifier l'abandon des pratiques locales, qu'elles soient des techniques de production ou de consommation. Par exemple, l'arrivée des réfrigérateurs a modifié profondément l'organisation des stocks alimentaires à l'échelle familiale, décrétant l'abandon de nombreuses techniques de conservation. À son tour, l'oubli de ces pratiques a créé un véritable besoin autour de ces appareils qui non seulement constituent une forme de dépendance au commerce à l'acte de l'achat, mais tout au long de leur utilisation à cause de leur consommation d'énergie. Le cas de la fermentation lactique utilisée pour la conservation de nombreux légumes (comme par exemple les choux transformés en choucroute) est intéressant à ce propos : après avoir été proscrite, elle est en train d'être redécouverte aujourd'hui dans la société globale, en faisant germer un questionnement sur une limitation possible de l'emploi du congélateur, voire sur sa prétendue utilité.
- 35 La crise est appréhendée ainsi comme une menace réelle dans un milieu où l'homme ne sait plus produire d'une façon autonome, ne serait-ce que pour sa subsistance, et ne consent plus à aligner ses exigences de consommation sur la base des ressources locales. Par exemple, si nous examinons de près la répartition des denrées autoproduites et disponibles en haute montagne entre éléments d'origine végétale et animale, nous constatons qu'elle diffère de celle qu'on peut observer dans d'autres milieux géographiques : les cultures végétales sont ici très réduites en nombre, en quantité et disponibles pour de courtes périodes. Dans ce cas, adopter une pratique alimentaire importée de l'extérieur, comme par exemple choisir d'être végétarien, implique un effort d'organisation assez important ou une plus grande dépendance du commerce. Les réflexions d'une jeune hortultrice implantée dans une localité touristique à la montagne vont dans le même sens. Lorsque la clientèle lui demande si ses légumes sont biologiques elle réagit ainsi : « On peut être sensible à ce qu'on mange

mais pas être sensible à comment »<sup>21</sup>, car demander des produits bio est une exigence d'une certaine catégorie de consommateurs, mais cela ne s'accompagne pas toujours d'une prise de conscience des techniques agricoles et des circuits d'approvisionnement, si bien que le légume biologique vendu dans le supermarché d'une localité de montagne peut être préféré au même légume cultivé à proximité dans un environnement préservé. Les poches de résistance, de même que les tentatives de revitalisation d'anciennes filières, restent minoritaires et ont peu d'impact sur la pensée dominante, outre que sur les pratiques réelles des habitants des vallées.

- 36 Avec l'instauration de la croyance selon laquelle l'innovation technologique est l'unique ressource dont dispose l'humanité pour résoudre les problèmes sociétaux et environnementaux, une nouvelle notion de crise apparaît : c'est ce qui arrive quand l'humain ne peut pas exercer de contrôle sur les aléas de la nature et ne sait comment répondre aux incertitudes dérivants des différents problèmes sociaux et économiques de son temps. Ainsi la dépendance des éléments naturels est perçue comme une limite au développement de la communauté montagnarde au point de justifier les interventions extérieures et de gommer un modèle écologique séculaire, qui ne mettait pas ces communautés à l'abri de toute calamité, loin de là, mais qui les préparait à réagir face à des événements imprévisibles et incontrôlables.

## Un nouveau discours sur la crise

- 37 Nous venons de voir comment l'abandon des pratiques locales, la polyculture, la déprise agricole, avec l'ensauvagement qui s'ensuit, et le choix de dépendre du commerce et des logiques de la société globale, en misant sur la technologie, tout cela a fragilisé les communautés de montagne et les a exposées aux aléas du système global.
- 38 Cependant, une autre transformation s'est insinuée auprès de ces communautés montagnardes en ouvrant des brèches à la peur d'une crise beaucoup plus généralisée ou d'une succession de crises dans ces vallées alpines : la déstructuration du tissu social. Revenons encore une fois à cette alternance ubac/adret, qui a profité pendant des siècles aux populations installées sur les versants les plus ensoleillés, les plus riches en vignes, champs et pâturages. Au moment du développement des stations de sports d'hiver et de l'industrie du ski, tout à coup, ce sont les versants à l'ubac qui sont les plus prisés, ce qui bouleverse les rapports de forces en vigueur, en injectant beaucoup d'argent dans le circuit local à travers la vente de terrains incultes rapportant soudainement plus d'argent qu'un terrain agricole et par le biais d'anciens paysans tout à coup salariés par les sociétés de remontées mécaniques ou par les écoles de ski et donc apparemment plus "riches" que leurs voisins.
- 39 La déstructuration des équilibres sociaux et des anciennes solidarités provoque l'étiollement du récit de la gestion des crises. En effet, si nous reprenons la définition de Jürgen Habermas<sup>22</sup>, nous pouvons affirmer que la crise apparaît lorsqu'il y a conjonction d'un trouble de la *régulation* et d'un trouble de la *socialisation*, c'est-à-dire quand une difficulté de régulation, donc un fait social objectif, se recoupe avec un élément subjectif, sa qualification de crise (Habermas 1978 : 28). Lorsqu'un événement déstabilisateur survient dans une société éclatée, dépourvue d'une vision du monde commune et sans buts partagés<sup>23</sup>, qui ne sait plus structurer les attentes et les conduites de ses membres, c'est la crise.

40 Dans la société alpine traditionnelle, en dépit du milieu peu favorable et du statut de marginalité imposé par les États modernes, une construction culturelle soutenait le système de production-consommation et en cas de dysfonctionnement ou de calamité, un discours émiq, exprimant une certaine conception autochtone de la crise de subsistance, permettait de faire face à la situation problématique et de refondre la société autour de la catastrophe<sup>24</sup>. Ce discours fondateur du lien social, que nous pourrions résumer avec le terme de *couloumèya*, littéralement économie, telle qu'elle est nommée à Champorcher (Vallée d'Aoste)<sup>25</sup>, investissait tous les secteurs de la vie quotidienne et constituait le fondement de l'éducation impartie aux jeunes : de nombreux récits, rapportés aux pratiques les plus anodines, étaient racontés régulièrement aux enfants pour les préparer à faire face à la menace de pénurie, en gardant la mesure et en évitant les excès. Il en était de même pour la répétition de nombreux gestes qui accompagnaient les activités quotidiennes. Par exemple, pour faire sa cuisine, le beurre fondu et conservé dans des jarres ou dans des pots (le *buro colà*) devait être pris avec la fourchette et non pas avec la cuillère<sup>26</sup> : ce n'est pas une question esthétique, ni éthique, mais un principe d'économie, la fourchette ne permettant pas de prendre autant de beurre que la cuillère. Dans le même sens, le plat des fêtes considéré comme plus gourmand que la nourriture quotidienne, était souvent plus léger et surtout partagé en de plus petites portions, car la mère de famille économisait sur les doses, en sachant que la satisfaction des convives viendrait du caractère occasionnel et de la qualité supérieure du met (Henriquet 2015 et 2017). Enfin, les savoirs transmis autour de la conservation des aliments sont considérables, car ils répondaient à la nécessité impérieuse de ne pas gaspiller la nourriture et de faire toujours des réserves supplémentaires afin de parer au pire. Un informateur suisse rappelle par exemple l'ancienne tradition, encore pratiquée aujourd'hui dans certaines communes du Valais, de conserver des fromages d'alpage pendant des années, parfois des dizaines d'années, en vue d'un partage communautaire lors de moments particulièrement solennels, notamment dans le cadre des rituels funéraires (Dunoyer 2019). À un regard contemporain, toujours d'après le témoignage de notre informateur, les pratiques de conservation évoquées apparaissent comme le résultat d'une vraie frénésie propre aux générations passées : « *y'avon tozo pouire de mancà* » traduit littéralement, ils avaient toujours peur de manquer (Dunoyer 2019 : 18). Le récit collectif véhiculait aussi des stratégies de gestion de ces crises, comme cela est documenté aussi dans le cadre d'études menées auprès de communautés très éloignées entre elles, sur les continents américain (Beaucage 1992) et africain (Olivier de Sardan 2008).

41 Avec l'émiettement de l'ancienne civilisation agro-pastorale, cette construction culturelle a été remise en question de fond en comble, en laissant la place au discours moderniste et progressiste qui détruisait l'ancien système de valeurs et créait un vide dangereux autour de la notion de crise. Les grands flux migratoires qui vident de nombreuses communautés montagnardes dans l'entre-deux-guerres ou à l'issue de la deuxième guerre mondiale sont le résultat de ce sentiment de crise qui pénètre dans les Alpes, à l'intérieur d'un tissu social qui peine à rester soudé et à trouver des réponses à l'échelle de la communauté. Nous pouvons observer des traces de la persistance d'un système de valeurs alpines qui est arrivé jusqu'à nous, tout en se transformant et en s'adaptant en partie aux exigences de la modernité. En effet, plusieurs témoignages soulignent l'importance de posséder de nos jours une parcelle de terre, pour une partielle indépendance du système global, et la fierté de se nourrir de ce qu'on cultive,

en mesurant les dégâts occasionnés par la perte de ces valeurs, comme quand une informatrice insiste sur les capacités développées au cours des siècles en matière de subsistance : « *Alors évidemment ils étaient privilégiés parce qu'ils ne mangeaient que des produits du jardin et des champs... voilà, on avait un grand jardin* »<sup>27</sup>. Cependant, les nouvelles pratiques traduisent surtout l'angoisse contemporaine du monde globalisé face à la fragilité des modes de vie et à l'incertitude dérivant de la peur de manquer des ressources : la conviction que de nos jours il n'est pas possible de vivre d'agriculture est tenace, en dépit des exemples de réussite de nombreuses entreprises familiales.

- 42 C'est ainsi que parmi les membres de ces communautés alpines, de moins en moins liées à leur territoire et marquées par la rupture dans la transmission d'une partie consistante de leurs savoirs "traditionnels", l'écart diminue entre un discours global sur la crise et un discours émique axé sur l'équilibre fragile entre les difficultés de la production et les besoins de la consommation. De moins en moins inscrites dans une historicité capable de faire sens, elles se retrouvent sans repères dans un univers détemporalisé, face à un sentiment de crise apparu avec la globalisation et que nous pourrions définir, ici comme ailleurs, avec les mots de Myriam Revault d'Allonnes : « l'émergence d'une subjectivité sensible aux désordres ainsi que la conscience de grands bouleversements politiques et économiques » (Revault d'Allonnes 2012 : 9).

## Conclusion

- 43 En étudiant l'évolution des pratiques alimentaires alpines, il nous a été possible d'analyser certaines représentations culturelles et sociales, ici interrogées à travers les notions de pauvreté et de crise. Les "pauvres" dont il a été question plus haut ne se sentaient pas pauvres parce qu'ils savaient qu'ils pouvaient subvenir à leurs besoins et à ceux de leurs proches, peut-être au prix d'énormes sacrifices. À travers une gestion patrimoniale adaptée au territoire, le partage des ressources garantissait au plus grand nombre la jouissance d'une production limitée, mais la plupart du temps suffisante à satisfaire les besoins primaires et, qui plus est, assez variée, capable de reproduire un récit collectif de projection dans l'avenir. En outre, il y avait un nombre élevé de savoir-faire partagés entre les membres de chaque communauté, leur permettant de subvenir aux principaux besoins par des travaux manuels de tous les types (fabrication, recyclage, réparation...). Si les individus redoutaient ce qui pouvait arriver au-delà de leur champ dans un espace-temps indéfini et sur lequel ils ne pouvaient pas exercer de contrôle, un récit collectif savait maintenir une bonne cohésion sociale et leur rappeler qu'ils pourraient, moyennant parfois de grands sacrifices et en misant sur les ressources de plusieurs générations, s'adapter aux aléas climatiques et aux catastrophes : non pas les contrer, mais se conformer aux nouvelles conditions de vie pour s'y installer avec résilience. En effet, une solide construction culturelle soutenait l'organisation sociale-économique de la communauté et permettait à bon nombre de ses membres de se projeter dans le futur. Les récits et les recommandations ayant pour but l'éducation de la jeunesse s'appuyaient sur un ensemble de croyances et sur une vision globale de la vie régulés par un système de production-consommation presque, mais jamais complètement, autarcique : en prenant en compte l'éventualité d'une famine ou d'une épidémie, peut-être même très grave, celui-ci ne débouchait pas dans une "crise", d'après la définition citée plus haut par Didier Fassin (Fassin 2023).

- 44 Aujourd'hui, un autre système de croyances est dominant, même dans les vallées alpines que nous venons d'étudier. Fondé sur la recherche de l'abondance et sur la surconsommation, il n'offre pas de solutions à la "crise" omniprésente, en laissant les consommateurs et les mangeurs complètement démunis face à la perspective du manque et des besoins qu'ils ne sauront pas satisfaire et face à l'angoisse de leur devenir dans cette « immobilité fulgurante »<sup>28</sup>, fondée sur le paradoxe d'un présent où tout change rapidement, mais où rien ne bouge.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- AIME M., ALLOVIO S. et VIAZZO P.P. 2001. *Sapersi muovere. I pastori transumanti di Roaschia*. Roma : Meltemi.
- ALBERA D. 2009. « Le "voyage immobile" des artisans-migrants (Italie du Nord, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) », *Méditerranée*. 113 : 113-119.
- ARBOS P. 1922. *La vie pastorale dans les Alpes françaises. Étude de géographie humaine*. Grenoble : Allier.
- BEAUCAGE P. 1992. « Crise des subsistances ou crise des modèles explicatifs ? À propos d'un mouvement indigène et de ses interprétations », *Anthropologie et sociétés*. 16/2 : 67-90.
- BERTHOUD G. & KILANI M. 1984. « L'enjeu de la tradition et de la modernité: l'exemple de l'agriculture de montagne en milieu alpin », *Jahreskongress - Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts und Sozialgeschichte*, vol. 4 : 33.
- BICHURINA N. 2019. *L'émergence du francoprovençal - langue minoritaire et communauté autour du Mont-Blanc*. Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine.
- BRÜSCHWEILER S. 1999. *Plantes et savoirs des Alpes. L'exemple du Val d'Anniviers*. Sierre : Monographic.
- CANZIANI E. [1911]1978. *Costumes, mœurs et légendes de Savoie*. Adapté de l'anglais par Arnold Van Gennep. Chambéry : Dardel
- CHABERT A. & FRITSCH R. [1897] 1986. *Plantes médicinales et plantes comestibles de Savoie*. Challes-Eaux : Curandera.
- DUNOYER C. 2019. « Quelques réflexions préliminaires pour une étude des pratiques funéraires dans les Alpes francoprovençales », *Nourrir la mort : rituels funéraires et pratiques alimentaires des Alpes à l'Himalaya, Saint-Nicolas, 27 octobre 2018*, Actes de la Conférence annuelle sur l'activité scientifique du Centre d'études francoprovençales René Willien. Aoste : Duc. 13-21.
- DUNOYER C. 2021. « Les changements dans les pratiques alimentaires et culinaires en Tarentaise aux XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles », *Les Dossiers du Musée savoisien*. 7-2021.
- DUNOYER C. 2022. « "Nous étions pauvres" : analyse d'un discours contemporain sur des pratiques oubliées », in V. Lari (ed.) *Les Pratiques alimentaires de Méditerranée*. Corte : Université de Corse. 53-72.

- FASSIN D. 2023. *Sciences sociales par temps de crises*. Paris : Collège de France Editions.
- FRITSCH R. 1989. « De l'usage du Café en Savoie et de ses succédanés ». *L'Alimentation dans les États de Savoie. Cahiers de Civilisation Alpine*. 8. 133-211.
- GUICHONNET P. 1980. *Histoire et civilisation des Alpes. I. Destin historique, II. Destin humain*. Privat/Payot.
- HABERMAS J. 1978. *Raison et légitimité*, Paris : Payot.
- HENRIQUET S. 2015. « Naître et mourir en Savoie : anciennes et nouvelles enquêtes sur les rites de passage de Tarentaise et Maurienne », *Mémoires et documents publiés par la Société savoisienne d'histoire et d'archéologie*.
- HENRIQUET S. 2017. « S'unir et se marier en Savoie », *Mémoires et documents publiés par la Société savoisienne d'histoire et d'archéologie*.
- JANIN B. 1991. *Le Val d'Aoste. Tradition et renouveau*. Grenoble, Allier.
- KILANI M. 1984. « Les images de la montagne au passé et au présent. L'exemple des Alpes valaisannes », *Archives suisses des traditions populaires*. 1-2 : 27-55.
- LEVI-PINARD G. 1976. *La vie quotidienne à Vallorcine au XVIIIème siècle*, Annecy, Académie salésienne.
- MARMASSE G. 2019. « Les phénomènes de crise dans *Raison et légitimité* de Jürgen Habermas », *Archives de Philosophie*. 82 : 123-139.
- MEILLEUR B. 1986. *Alluetain Ethnoecology and traditional economy : the procurement and production of plant resources in the northern French Alps*. Dissertation for the Degree of Doctor of Philosophy, University of Washington, UMI.
- OCDE 2023. *États de fragilité 2022*, Éditions OCDE, Paris, <https://doi.org/10.1787/65c2c30f-fr>.
- OLIVIER DE SARDAN J.-P. 2021. *La revanche des contextes. Des mésaventures de l'ingénierie sociale, en Afrique et au-delà*. Paris : Karthala.
- OLIVIER DE SARDAN J.-P. 2008. La crise alimentaire au Niger. *Afrique contemporaine*, 225/1, 17-37 et 217-294.
- REMOTTI F. 2011. *Cultura. Dalla complessità all'impovertimento*. Roma-Bari : Laterza.
- REVAULT D'ALLONNES M. 2012. *La crise sans fin. Essai sur l'expérience moderne du temps*. Paris : Seuil.
- SAHLINS M. 1976. *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*. Paris : Gallimard.
- VIAZZO P.P & CERRI R. (éds.) 2009. *Da montagna a montagna. Mobilità e migrazioni interne nelle Alpi italiane (secoli XVII-XIX)*. Magenta : Zeisciu Centro Studi.
- VIRILIO P. 1990. *L'inertie polaire*. Paris : Bourgois.

## NOTES

1. Le tunnel du Grand-Saint-Bernard a été inauguré en 1964, celui du Mont-Blanc en 1965, celui du Fréjus en 1980.
2. Pour un aperçu général sur la question : congrès de l'AFEA (Paris 2-4 novembre 2023) intitulé *La crise un objet en anthropologie ?* Voir aussi: OCDE 2023; Fassin 2023.

3. Voir à titre d'exemple pour l'emploi du terme : Rhinard, Mark, *Crisification and the Future of the European Union Polity Stockholm University*, First draft, for presentation at EUSA Miami, May 2022 ; Christian Kaunert, Sarah Léonard (éds.) 2024, *Collective Securitization and Crisification of EU Policy Change*, Routledge.
4. Cette perspective est déjà présente dans l'avertissement de l'auteur : « Mais on peut raisonnablement penser que la revanche des contextes vaut également, sous des modalités différentes, pour bien d'autres politiques publiques menées dans les pays dits développés, et que des pistes analogues peuvent être suivies pour comprendre leurs effets et tenter d'améliorer la qualité des services qu'elles délivrent » (Olivier de Sardan 2021 : 5).
5. La RAI est la télévision publique italienne. La collaboration avec le siège de la Vallée d'Aoste, qui produit des émissions à l'échelle régionale, a permis la réalisation de plus de 30 émissions d'environ 30 minutes chacune, comprenant les témoignages d'environ 50 personnes invitées à s'exprimer (souvent en francoprovençal) sur leurs expériences personnelles dans les domaines alimentaire et culinaire, ainsi que sur leurs représentations de la "tradition culinaire".
6. La commande du Musée savoisien prévoyait une étude sur les changements des pratiques alimentaires et culinaires en Tarentaise entre la fin du XIX<sup>ème</sup> et le début du XXI<sup>ème</sup> siècle. 30 entretiens ont été réalisés, auxquels 55 informateurs ont pris part, sélectionnés sur l'ensemble du territoire de la vallée, en tenant compte de nombreux paramètres. Les citations relatives à ces deux corpus sont signalées par l'année où l'entretien a été effectué, une lettre relative à la région et un code composé d'un chiffre et de deux lettres renvoyant à l'informateur. Pour en savoir plus : Dunoyer 2021.
7. Cette enquête, finalisée à la création d'un corpus de matériaux comparatifs, consiste en 5 entretiens semi-dirigés et en une dizaine de séances d'observation participante.
8. Il s'agit des réponses rédigées en 1936 par les instituteurs de treize écoles de Tarentaise. Ces données, lorsqu'elles sont citées au cours du texte, portent le sigle MNATP suivi d'un numéro qui correspond à la commune où le questionnaire a été réalisé. Nous avons analysé 13 réponses, correspondant à autant de localités de la vallée de la Tarentaise en Savoie.
9. Il s'agit du concours scolaire annuel organisé par le Centre d'études francoprovençales René Willien en Vallée d'Aoste à partir de l'année scolaire 1962-63. Nous nous référons ici en particulier aux travaux de la 25<sup>ème</sup> édition, dont le thème était "Mets et recettes valdôtains".
10. Une soupe des pauvres, à base de fèves, disparue en 1906, est mentionnée dans le questionnaire MNATP-3331.
11. Pour approfondir l'histoire de la consommation du café dans les Alpes, voir Fritsch 1989.
12. Les réponses au questionnaire de la CRC nous offrent un ensemble de données importantes sur une portion de territoire déterminée quant au rôle grandissant du commerce de proximité.
13. Exploitation verticale de la terre par étages successifs en suivant la pousse des herbages, afin que le bétail se nourrisse de vert pendant toute la belle saison en entretenant en même temps les prairies jusqu'à une altitude supérieure à 2000 mètres. Il s'agit de la grande loi anthropogéographique des Alpes énoncée par Philippe Arbos (Arbos 1922).
14. L'ouvrage en question contient aussi une recette qui vient de Valloire, en Maurienne : « Après avoir fait cuire les tubercules et les avoir mondés, on les pile, on les sale et on les mélange intimement avec du lait, ou ce qui est mieux, de la crème ; puis on les pétrit avec de la farine, on dispose la pâte en forme de galette et on la met au four. Quelques-uns y ajoutent du sucre. » (Chabert et Fritsch 1986 : 45).
15. Notre traduction de : « *some ate the small, peppery, nutlike roots right away, after removing the blackish "skin" ; others dried them first, saying the pignuts thus became sweeter to the taste* ».
16. Voir Dunoyer 2021, notamment : 2019-T-5MG-LC-JJ ; 2019-T-22LAM ; 2019-T-28BV. Pour approfondir en changeant de perspective : Remotti 2011.
17. 1994-V-1EV
18. 2019-T-18YH-AS-RS

19. Sur la déconstruction de la notion de l'être "primitif" écrasé par la nature et luttant pour sa subsistance voir Sahlins 1976.
20. 2017-P-4PR
21. T2019\_16CA Plus d'exemples : Dunoyer 2021 : 131-133.
22. Le philosophe allemand Jürgen Habermas est cité par Didier Fassin dans sa conférence plénière conclusive "Critique de la crise. Une approche interdisciplinaire" du 4 novembre 2023, au congrès de l'AFEA 2023, intitulé "La crise un objet en anthropologie ?".
23. « Les hommes sont socialisés quand ils possèdent en commun des images du monde et des idéaux qui leur permettent de coordonner leurs actions, non par des rapports de domination ou de gratification, mais à partir de buts partagés » (Marmasse 2019 : 126).
24. Voir à titre comparatif les analyses de Pierre Beaucage chez les Nahuas de la Sierra Norte de Puebla au Mexique (Beaucage 1992 : 67-90) qui remettent en cause la notion de crise en sciences sociales.
25. 2023-V-8MG
26. *idem*.
27. 2019-T-30RT
28. L'expression, utilisée par Myriam Revault d'Allonnes dans son introduction à *La Crise sans fin* (2012 : 9-16), appartient, comme le rappelle l'autrice, à Paul Virilio (1990).

## RÉSUMÉS

Cette contribution prend en compte les pratiques alimentaires dans la région du Mont-Blanc à cheval entre la France, l'Italie et la Suisse, en insistant sur les grands changements survenus au cours du XXème siècle. En partant des principales stratégies mises en place au fil des siècles dans une relation très étroite entre ces communautés alpines et le territoire, pour parer aux différentes "crises", l'article montre comment la dépendance économique s'est mise en place entre le début et la fin du XXème siècle, à travers des exemples relatifs aux techniques de production, de conservation et de consommation. La notion de crise apparaît alors, avec la fragilisation progressive des constructions culturelles et des dispositifs sociaux évoqués dans la première partie de l'article. Par la suite, les exemples analysés feront émerger un discours sur la crise en relation avec une nouvelle notion de pauvreté et avec la double dépendance, centrale de nos jours, aux éléments naturels et au commerce.

Our contribution focuses on the relationship between the notions of crisis and economic dependence by exploring the major changes that occurred during the 20th century among Francoprovençal-speaking Alpine communities in terms of food practices, in the Mont-Blanc region straddling between France, Italy and Switzerland. A brief description of local economic practices will allow us to clarify the strategies put in place over generations to counter crises. Subsequently, a more in-depth analysis of production, conservation and consumption techniques will provide us with some elements of understanding the evolution of economic dependence between the beginning and end of the 20th century. Finally, the examples analyzed will highlight the evolution of the notion of poverty and the role of the double dependence on natural elements and trade in the story of crisis management.

## INDEX

**Keywords** : Alpine culture, Alpine communities, Francoprovençal, food practices, crisis, economic dependence, poverty, nature, mountain, mountaineer

**Mots-clés** : culture alpine, communautés alpines, francoprovençal, pratiques alimentaires, crise, dépendance économique, pauvreté, nature, montagne, montagnard

## AUTEUR

### CHRISTIANE DUNOYER

anthropologue, Centre d'études francoprovençales René Willien, Saint-Nicolas, Vallée d'Aoste (Italie) [dunoyer.cefp@gmail.com](mailto:dunoyer.cefp@gmail.com) [bureau.cefp@gmail.com](mailto:bureau.cefp@gmail.com)

# The Emotional Side of the 'Crisis'

The Example of France's relationship with 'Industrial' Food

*La part émotionnelle de la « crise » : l'exemple du rapport aux aliments  
« industriels » en France*

Sophie Thiron

---

## Introduction

- 1 In French society today, so-called 'industrial'<sup>1</sup> foods are at the centre of attention and are being questioned. These foods are criticised for their toxicological, political, moral, ecological and nutritional aspects (Lepiller 2012). In recent decades, a series of 'crises' have marked the relationship with industrial food in France: the 'mad cow' crisis, the horsemeat scandal, and numerous other scandals involving infant milk and the contamination of various products (cucumbers, pizzas, chocolate eggs, etc.). The fear of running out of food, historically linked to famine and war, has gradually been transformed into a fear of the quality of the food on offer (Lambert 1987; Fischler 1990; Hubert 2002; Poulain 2002, 2017; Denoux 2014).
- 2 'Industrial' foods therefore arouse a number of emotions, which, in France, are mostly negative. On the one hand, the negative emotions about industrial food can be interpreted as a criticism of the fast pace of industry, where profitability and efficiency are the top priorities and where technology is used to remove the constraints imposed on man by nature and prevent food from evolving 'naturally'. On the other hand, these emotions can also be linked to an idealised vision of the past. Nostalgia perpetuates the myth of a bygone era - 'the grandparents' times' - said to have disappeared. This 'nostalgic utopia' (Dalgarrondo & Fournier 2020, p. 148) is not a recent phenomenon since it can be seen as reminiscent of the Rousseauist myth (1762) of a lost 'golden age' of nature. This sentiment has also been documented in the emergence of organic movements in the 1950s (César 2003). In those days pre-capitalist societies were already being glorified, reflecting the fantasy of a fixed order and unchanging nature. In relation to food, this myth is reflected in the belief that our ancestors ate better than we do. In a fast-changing world, nostalgia is a reassuring feeling, underpinned by a

critique of contemporary social acceleration (Rosa 2012). Sight and taste are then used to trigger emotions that create a connection between an idealised past and a devalued, industrialised present (Sutton 2001; Lankauskas 2007).

- 3 The relationship between food and emotions has already been studied by food sociologists and psychologists. The interaction between food and the body triggers emotions by stimulating the senses and activating the sensory apparatus (Julien & Rosselin 2012). Annie Hubert asserts that 'emotions are an essential dimension of our relationship with food'<sup>2</sup> (2006, p. 1). The association of sensory stimuli with a hedonic judgement in a given context is an integral part of food socialisation (Chiva 1985; Rigal 2000; Politzer 2012; Dupuy 2013). Before going any further, it seems essential to define the way in which we employ the term "emotion" here. We distinguish between "feeling" and "emotion". Emotions are salient and short-lived; they are triggered by an event internal or external to the person and last for a while before disappearing. Feelings, on the other hand, last longer and are not always triggered by events. Feelings are thus longer and more diffuse than emotions (Le Breton, 1998). One way of distinguishing emotions is by the speed with which they arise and their almost automatic occurrence, independent of conscious will. Emotions are thus affective states that impose themselves on the subject and are characterised by the 'break in continuity' (Rimé 2005, p.52) that they create in the interaction between the individual and their environment. Feelings, on the other hand, are affective dispositions that allow emotions to emerge (Tcherkassof 2008). Therefore, the observed expression of an emotion refers to the internalisation of a more general feeling. It is a 'crystallisation' of the underlying feeling at a given moment (Bernard 2017, p.45). Collective sensitivity can be likened to a feeling which is diffuse and dormant and on which emotion is based when it arises. One of the main elements studied in this paper is concern. Based on the previous definition, concerns can be understood as diffuse and continuous feelings that crystallise into the emotion of fear, for example (expressed during crises).
- 4 The approach adopted here is based on a socio-constructivist position (Berger & Luckmann 1966), considering food emotions to be socially constructed rather than universal and biologically inherited (a view supported by Darwin 1872; Tomkins 1962; Izard 1977; Kemper 1987; Ekman 1992). Emotions are regarded here as cultural and social phenomena shaped by social conventions. They depend on emotional norms or 'rules of feeling' (Hochschild 1983) internalised during socialisation (a view supported by socio-anthropologists such as Halbwachs 1947; Hochschild 1983; Le Breton 1998; Bernard 2015). In a learning process that begins in childhood and continues throughout life, the body integrates psychological and physiological mechanisms that are subsequently triggered automatically. Emotions are therefore 'incorporated' by the body in the literal sense (Le Breton 1998) and their expression varies from culture to culture (Abu-Lughod 1986; Bateson & Mead 1942; Briggs 1970; Lutz 1986, 1988). From a constructivist perspective, collective emotions are thus considered to be formed through socio-historical processes (Febvre 1941; Corbin, Courtine & Vigarello, 2016). The emotional norms prevailing in contemporary society have been inherited from socio-historical developments.
- 5 This article, based on a study of the relationship to 'industrial' food in France, examines the role of emotions in the construction and delineation of crises. By linking the sociology of food and the that of emotions, our objective is to investigate the interconnections between the social construction of food crises and the emergence of

collective anxieties: how can the sociological analysis of emotions enrich our understanding of contemporary crises and their definition? How is the definition of a 'crisis' linked to pre-existing feelings and representations? And how can a crisis, once defined, reinforce the general level of attention and concern? Therefore, the focus is less on the event itself than on its subjective classification as a crisis (Fassin 2023), in particular, with regard to the role played by emotions in this definition. Our aim is to examine the emotional dimensions of the crisis. The role of emotions in the definition and social construction of the crisis is a key area of interest: it is because emotions are shared collectively in relation to the same object that the 'crisis' can occur and be qualified as such. At the individual level, we therefore suggest that anxiety about industrial foods is incorporated in the course of social learning. At the collective level, we suggest that anxiety about industrial foods corresponds to a collective emotional script, inherited from socio-historical processes that will be described in the first part of this article.

- 6 This analysis is based on a comprehensive review of the literature in social sciences and history on concerns about 'industrial' food in France. It has also been informed by an in-depth analysis of relevant archival documents, legal texts, newspapers and historical articles.
- 7 The initial section of the article provides a historical overview of concerns regarding industrial foods since the nineteenth century. How did industrialised food gradually become a cause for concern in France? What is the historical development of these concerns? Who were the social actors behind them? Building on this detailed chronology, the discussion will then highlight the theoretical links between the social construction of 'crises' and the underlying collective emotions, such as worry and anxiety.

## **The socio-historical roots of 'crises': the history of concerns about industrial foods since the nineteenth century**

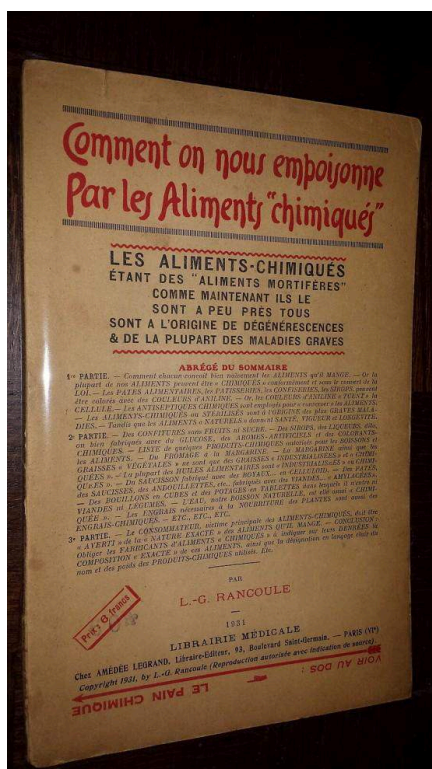
### **First signs of doubts at the end of the XIXth century and the first half of the XXth century**

- 8 Concerns about industrial food processing are not new. The existence of negative emotions and fears surrounding the production of food on an industrial scale can be traced as far back as the second half of the nineteenth century (Ferrières 2002; Bruegel 1995, 1997; Hachez-Leroy 2019). From the moment they were first produced on an industrial scale, processed foods were met with distrust. For example, Florence Hachez-Leroy (2019) provides a detailed account of the concerns raised by aluminium packaging, while Martin Bruegel (1995, 1997) demonstrates that canned food faced significant challenges in gaining acceptance among troops at the end of the nineteenth century and the beginning of the twentieth. Military personnel deemed the quality and type of meat suspect, expressing disgust at the taste of the preservation method used. In response to these initial concerns, the first food quality testing laboratories were established in Grenoble in 1887, followed by others in Paris, Brest and Lyon (Paquy 2004). The first national law<sup>3</sup> on food fraud was enacted in 1905<sup>4</sup>, reflecting the

mounting concerns within society (Dessaux 2006). Subsequent legislation reflected the concerns of the time, as evidenced by additional legislation following the 1905 Act. For instance, the decree of 15 April 1912 regulated the packaging and labelling of foodstuffs, as well as the use of additives. This legislation prohibited the sale of foodstuffs to which "chemical products" other than authorised ones had been added (Article 1). In the months that followed, several circulars were published, including the decree of 28 June 1912, which addressed the colouring, preservation and packaging of food.

- 9 Indications of apprehension regarding the industrialisation of food can also be discerned in the subsequent decades. In 1931, for instance, Louis-Guillaume Rancoule<sup>5</sup> wrote a leaflet entitled "How we are being poisoned by 'chemically modified' foods", subtitled "Chemically modified foods, being deadly foods as they almost all are now, are the cause of degeneration and most serious diseases"<sup>6</sup> (Figure 1).

Figure : Image of Rancoule's 1931 leaflet



Copy for sale on ebay.fr in December 2023.

- 10 While industry and technology fascinated people at the end of the nineteenth and the beginning of the twentieth century, they also aroused suspicion (Bruegel 2021). Concerns and negative emotions about industrially processed foods have existed since the rise of mass factory processing and large-scale exports<sup>7</sup>. Traces of criticism towards industrial food processing can be seen throughout the first half of the twentieth century, but these remained minor at first. Although there were doubts, progress, science and technology were still widely valued in the first half of this century (Jarrige 2014).

## Marginal concerns in the post-war period

- 11 By the mid-twentieth century, the industrialisation of the food industry was already well advanced, and certain 'industrial' foods had already long been traded internationally. Despite the emergence of the first protest movements, widespread criticism did not really begin until the second half of the century. In the aftermath of the Second World War, the many changes<sup>8</sup> in the French agri-food system sparked a new wave of doubts. A shift in perspective was gradually emerging. Criticism began to develop within a traditional vegetarian health movement. Initially, there was a certain degree of resistance from the academic community, particularly from medical professionals (Lepiller 2012). In the early twentieth century, Dr Paul Carton promoted vegetarianism as a way of life that was ascetic, pious and natural and would facilitate access to the mystical dimension of Catholicism (César 2003; Lepiller 2012). At the same time, biodynamics was introduced to France from Alsace from 1940 onwards<sup>9</sup> and, after the war, was formed into various movements (Union des cercles biodynamistes, Syndicat d'agriculture biodynamique, etc.) (César 2003). In the 1950s, the organic farming movement flourished in France<sup>10</sup>. It can be seen as a continuation of a broader agrarian trend that had emerged in the 1940s, characterised by a sense of 'communitarian nostalgia'<sup>11</sup> (Ibid.), in which change was seen as a factor of degeneration. In a way, industrialisation was starting to arouse anger. These movements took a stand against monoculture and increased chemical input consumption and aimed at encouraging mixed farming. In the same period, in 1946, Henri-Charles Geffroy founded *La Vie Claire* (initially a magazine before becoming a chain of shops<sup>12</sup>), and Raymond Dextreit founded *Vivre en Harmonie* in 1952 (Lepiller 2012). In their respective magazines, both took a stance of resistance to industrialisation.
- 12 In the academic sphere, two of Carton's disciples, Jacques Chauveau and André Schlemmer, spearheaded a movement critical of industrial food production. They became the main contributors to *La Revue Naturiste*, founded by Carton in 1922 and renamed *Les Cahiers de la méthode naturelle* in 1969 (Ibid.).
- 13 While the industrialisation of food remained a cause for concern, it also began to provoke anger, and resistance movements started to organise themselves. However, post-war criticism was mainly associated with religious and moral conservatism, as well as with a right-wing ideology, while the national context was one of mechanisation and industrialisation. The movement was therefore marginal, confined primarily to urban Paris and select professional circles of medical doctors (Ibid.).

## A first wave of widespread concern in the 1960s-1970s

- 14 At the end of the 1960s, the events of May 68 marked a significant turning point in the spread of concern. The legitimacy of industrial logic, which had been widely accepted since the Second World War, was called into question (Morin 1975). Negative feelings towards the industrial system became more virulent and widespread, prompting the first social opinion crises. On an international scale, major scandals such as the 'Nestlé scandal' (Muller 1974) led people to boycott the brand. In France, the 'hormone-treated veal' crisis of the 1970s resulted in a loss of confidence in the agro-industrial system (Fischler 2019) and the term 'junk food' was popularised by Joël and Stella de Rosnay in

their 1979 book of the same name. These concerns were reflected in widely distributed films such as *Soylent Green* (1973) and *L'Aile ou la Cuisse* (1976). The concept of progress was thus viewed as ambivalent. The opposition between rustic gastronomy and industrialised food became stronger (Morin 1975). In the kitchen, the *Nouvelle Cuisine* movement advocated a return to simpler cooking methods (Poulain 1985).

- 15 In the same period, an 'eco-movement', a 'new ecological consciousness' (Morin 1965, p. 226), emerged. It challenged consumerism and raised the issue of pollution linked to industrialisation. In 1974, René Dumont was the first candidate to run on an ecologist platform in a presidential election. Agrobiology was gaining ground. In 1972, *Nature et Progrès* established the first set of agrobiological standards, and the organic label was formally recognised in 1980. Consumption of organic food became increasingly concentrated among those consumers regarded as 'informed' (César 2003), as part of a new, more left-wing ecological movement.
- 16 The generalisation of concerns can also be observed in smaller-scale anecdotal evidence, such as the "Villejuif leaflet" (Hubert 2002; Fischler 2019). This document presents a list of food additives, the majority of which are described as toxic, and the list was widely distributed in leaflets from 1976 onwards, presented as originating from Villejuif Hospital's cancer centre, although the hospital has denied any involvement in its production. The distribution of this document was prompted by the introduction of European legislation in 1975, which required the labelling of additives on packaging in a standardised format, namely "E and three digits" (E XXX).
 

The typed leaflet "states that a dozen well-known products (Coca Cola, Martini, Schweppes lemon, La Vache qui Rit, Amora mustard, Banga and a few others) use additives which, although authorised, are toxic or carcinogenic. A subtitle urges the reader: "Think about your children's health". This is followed by a list of product codes classified into three categories: "toxic carcinogenic", "suspect" and "harmless". The additive listed as "most dangerous" is E330, which is none other than citric acid (in which lemons are naturally rich). On the other hand, among the additives presented as harmless, a number are in fact harmful and banned in France... Three years after the leaflet was distributed, 43% of a national sample of mothers questioned by Gallup had read it." (translated from Fischler, 2019, p. 26<sup>13</sup>)
- 17 The leaflet was distributed through various media outlets, including newspapers and books, and displayed in high-profile locations such as doctors' surgeries and schools. Its success testifies to the widespread mistrust.
- 18 In terms of eating habits, the alternative dietary practices initiated by Carton and his disciples were gradually adopted by the growing field of nutrition. Jean Trémolières questioned the consumption of meat (Trémolières & Claudian 1968) and linked the nutritional impoverishment of food to industrial processes (Trémolières 1969). He also deplored the changes in diet and their loss of meaning in industrial societies. Following the issues raised by industrial food in the 1970s, a committee chaired by Trémolières was established in 1975 under the auspices of the CNAM (Conservatoire National des Arts et Métiers) to investigate the potential contamination of biological chains.
- 19 The late 1960s and early 1970s were thus characterised by widespread concerns over food industrialisation. Negative emotions began to lead to organised movements and the first opinion crises broke out. However, the subsequent decade was characterised by a period of relative calm and reassurance.

## A quiet period in the 1980s

- 20 Between the late 1970s and mid-1990s, the dietetic culture spread and, at the same time, the liberal economic culture became increasingly prevalent. Criticism of industry was seen as an obstacle to socio-economic progress (Mariscal & Aucuit 2015). In this context, concerns focused on the nutritional aspects of food rather than on the issue of industrialisation itself. The onus was on the individual to make the appropriate dietary choices. Educational campaigns were developed, and the responsibility for dietary choices shifted from manufacturers to individuals.
- 21 In addition, the results of the national food quality inventory, led by Trémolières, were published in 1982 and indicated a relatively favourable outlook regarding the toxicological quality of the food items available on the market. At the same time, the industrial food supply chain was working to enhance the nutritional quality of its products. Lepiller (2012, 2013a) explains that those involved in the food supply chain had developed responses to criticism of industrial food over the past few decades, in both their sales arguments and their production methods. For instance, arguments concerning additives and nutrient content had emerged in response to criticism. As a result, the food industry was receiving less direct criticism and attention was shifting towards encouraging individuals to adopt “healthier” dietary habits. Consequently, negative emotions were no longer directed at the industry-but instead rested with the individual in the form of guilt.
- 22 However, health crises were not absent during this period. For instance, in 1988, Swiss Vacherins were found to be contaminated with listeria bacteria. But in contrast to the situation in the 1970s, the substances initially present in food were not considered to be "something to worry about". The focus was on improving analyses, and there was a certain degree of confidence in expertise and in the regulatory authorities. This illustrates how pre-existing feelings and the framing of the crisis can play a decisive role in its eruption.

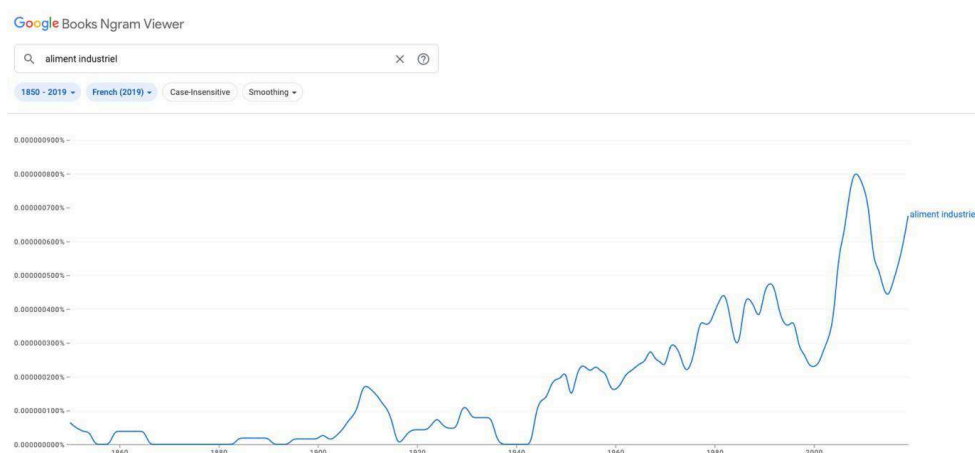
## Widespread and generalized concerns since the end of the twentieth century

- 23 Concerns were rekindled with particular intensity in 1996, when the so-called "mad cow" crisis occurred. Consumers expected less and less spontaneously virtuous behaviour from the agri-food industry. Before this scandal, the general public was largely unaware that cattle could be fed on meals made from animal carcasses, including those of other cattle. This came as a profound shock. The contrast between 'industrial' food systems and those considered to be 'respectful of nature' was strengthened (Lepiller 2012, 2013b). Negative feelings towards industrial food intensified, with notable figures such as José Bové, Professor Belpomme and Jean-François Narbonne spearheading the movement. The idea that industry was poisoning humans was becoming prevalent, with important concerns about health risks and food contamination. In addition to the mad cow crisis, concerns about GMOs and pesticides were increasingly in the spotlight due to their potential dangers and effects on the body. Compared to the 1970s, the criticism had evolved and was now directed not only at industrial actors, but also at scientific experts and politicians. Politicians were

blamed for failing to manage the situation while scientists were criticised for lacking the knowledge to address all the issues at stake.

- 24 At the beginning of the 21st century, one crisis followed another, and the media were covering them all. Recent scandals include the discovery of horsemeat in lasagna (2013), fipronil-contaminated eggs (2017), contaminated Lactalis infant milk (2017-2018) or Buitoni pizzas and Kinder eggs (2022). Concerns about 'industrial' food appear to have grown, resulting in a notable rise in anxiety levels which continue to increase (Figure 2). For instance, in 2020, 87% of the French population reported industrial foods as a source of concern (Crédoc, Ocha, Certop, 2020). Currently, concerns appear to be centred on the concept of "ultra-processed" food, a topic of controversy in scientific, industrial and political circles.

Figure



Proportion of digitised documents containing the term "industrial food" between 1850 and 2019, according to the Google Books "French" corpus on the Google Books Ngram Viewer.

- 25 Contemporary criticism can be characterised by at least two features. Firstly, it is not only based on health risks, but also on concerns relating to trust in those responsible for managing food chains. With the horse meat lasagna crisis, we could see that contemporary concerns were not only health-related. Although there was no health risk, the scandal occurred because consumers had been deceived and felt betrayed. The crisis was caused by an issue of trust rather than by a health risk (Poulain 2020). Secondly, contemporary concerns are complete and comprehensive, covering the nutritional, toxicological, ethical and ecological aspects of industrialised foods, with (very recently) a particular focus on ecological matters. While ecological concerns about industries were present in previous decades, the combination of these concerns with nutritional, ethical, and toxicological fears appear to be a contemporary feature of industrial criticism, particularly among highly educated populations (Mangin & Thiron 2025). Productivist agriculture is blamed for land and water pollution, soil depletion, greenhouse gas emissions and biodiversity loss. For instance, the 2021 annual barometer of the French Agency for Ecological Transition (ADEME) revealed that, whereas only 33% of French individuals considered agriculture to be a significant contributor to climate change in 2000, by 2021 this figure had risen to 73%.
- 26 Concerns over industrial food have taken many different forms and evolved over time, resulting in various crises since the beginning of industrialisation. How do these

concerns contribute to the definition of a 'crisis'? What are the theoretical links between the rise of concerns and the social definition of a 'crisis'?

## The emotional fabric of the crisis. Theoretical discussion

### Collective concerns, the breeding ground of the crisis

- 27 Emotions such as fear play a significant role in the delineation of a crisis. A crisis appears to be defined as such when a significant number of people consider the situation to be problematic and/or worrying. Therefore, it seems then essential to begin this discussion by reflecting on the construction of collective emotions in order to analyse their role in the social construction of crises. This concept has previously been used in research to analyse some of the political 'crises' of the twentieth century<sup>14</sup>. To generate excitement, the event or object at the centre of the emotion must be the focus of collective attention. This concept is also evident in the notion of the "totem" at the heart of the collective rituals studied by Durkheim (1912). The totem facilitates the triggering of 'emotional effervescence'. This suggests that fertile ground for a collective emotion or, in other words, a particular level of attention that makes people more vigilant towards the object crystallising their concerns, must already exist for it to develop. "Industrial foods" such as contaminated beef, horsemeat lasagna or contaminated milk then appear as the totem that crystallises fear and allows broader and more widespread concerns about the food industry to be expressed. This collective sensitivity and heightened vigilance do not emerge from a vacuum; rather, they are inherited from preceding events and experiences that gradually shape emotional norms regarding the object of attention and concern. The processes described in the first part of the paper are those that occur with regard to 'industrial' foods. Over the past few decades, a high level of sensitivity and awareness has emerged regarding these foods. With the growing media coverage of issues related to industrial food, these issues are under intense scrutiny, and widespread concern over them enables collective emotion to erupt rapidly.

### The socio-historical construction of collective emotions

- 28 How did concerns about industrial food become shared collectively? First, we will take a detour via the sociology of public problems in order to elucidate the genesis of collective concerns. According to this sociology, a public problem is defined and constructed by the collective, rather than by a series of 'objective' conditions (Blumer 1948, 1971; Spector and Kitsuse 1973; Lascoumes & Le Galès 2018). The legitimacy of an issue to be considered a significant public problem is thus constructed incrementally and concurrently with its dissemination within society. In particular, the theory of political agenda-setting posits that a social issue undergoes a multi-stage process to be placed on the political agenda. This process involves an individual or a group raising the issue, experts legitimising it, the media publicising it, and its inclusion in action and political plans. Furthermore, not all social issues that could be considered serious and placed on the political agenda receive the same level of attention. Hiltgartner and Bosk (1988) explain this phenomenon using the theory of social arenas. This theory

divides society into discussion arenas that interact with each other. Each arena has a limited capacity to address a finite number of issues. Consequently, there is a competitive selection of topics within each arena. According to Hilgartner and Bosk, a public problem exists because it is considered and formulated as such in a certain number of social arenas. The vast majority of social issues will therefore never be brought to the forefront of public attention. In our view, the role of emotions in the definition of the crisis lies precisely here: the fact that there is underlying concern about industrial products in French society allows new facts or situations to capture public attention more quickly. We therefore hypothesise that prior collective concern is necessary for a problem to be selected and disseminated on a social scale and thus capture public attention rapidly.

- 29 The definition of a food industry crisis involves then the following steps: initially, the problem worries and affects a small number of people who gradually take up the subject. This first group can be compared to "whistle-blowers" (Chateauraynaud & Torny 2005). The issue can then enter the arena of scientists who will support it with data and studies. It can then be publicised by the media, before politics or the food industries themselves eventually address the crisis. This means that, at every stage of the process, concerns about the food in question are high enough to warrant collective attention. Due to the pre-existing concern, issues related to the food industry receive a high level of attention in French society, and the problem is quickly at the centre of attention. Thus, the formation of a collective sensitivity appears to be intimately linked to the definition of a public problem and, at the same time, the emotions that emerge as a result of the dissemination of this collective sensitivity contribute to the construction of a public problem and its orientation.
- 30 How exactly is concern passed from one group or one individual to another? From a socio-constructivist perspective (Berger & Luckmann 1966) and considering that emotions are shaped by social conventions through mechanisms incorporated during social learning (Halbwachs 1947; Hochschild 1983; Le Breton 1998; Dupuy 2013; Bernard 2015), we suggest that emotions such as anxiety about industrial foods are shaped by emotional norms internalised during socialisation. These negative emotional norms concerning "industrial" foods are inherited from the socio-historical processes described in the preceding section and have been constructed over a history marked by events and periods of affirmation or retreat in fears about industrial foods. Consequently, these norms are now common to many social groups. The aforementioned process exemplifies the gradual construction and legitimisation of these emotional norms framing negative emotions and feelings about the food industry. Through a series of incremental adjustment dynamics, and sometimes contradictory contexts, the norm of concern over industrial food has gradually become pervasive, making it quicker and easier to crystallise concern and define it as a 'crisis'.
- 31 In summary, we suggest reading the rise in concern about 'industrial' food as that of the dissemination of emotional norms on a macrosocial scale. These norms are internalised by a growing number of individuals and disseminated by larger and more numerous groups, as discussed at the beginning of this article. The dissemination of these norms is embedded in ideologies inherited from socio-historical-political contexts, through processes such as those described in the first part of the article. As a result, a 'collective sensitivity' is generated, preparing fertile ground for the emergence of collective emotions (in the case of scandals, for example). In the case studied here,

widespread concerns about industrial food are frequently reawakened, enabling collective emotions to arise in times of crisis.

### **Emotions during crisis at the interface between individual privacy and collective issues**

- 32 We can decline at least three social consequences of the collective emotions expressed during crises: at the interface between individual intimacy and the group, they appear to be a means of socializing and reinforcing social bonds, producing individual and collective identity, and politicising intimacy.

#### **Emotions during crisis as a means of socializing**

- 33 The idea behind "collective emotion" is that an individual's affective behaviour is different when they are alone from when they are in a group. The group can either provoke and reinforce or moderate individual emotions. Others play a calming or exacerbating role, depending on the person and situation and whether or not the actors are linked. The collective stimulates or inhibits certain emotions, particularly in relation to its moral principles. Durkheim explains, for example, that when faced with crime, the collective reinforces emotions: the more individuals there are, the more likely they are to take offence. The collective here is said to have the capacity to multiply emotions: knowing that others are feeling the same thing gives emotions extra strength (Truc 2020). Eva Illouz (2020) identifies two opposing traditions for conceptualising collective emotions: that of Le Bon (1895) and that of Durkheim (1912). Le Bon views the crowd as an aggregate of people whose emotions can be manipulated, potentially leading to a disruption in social order, while Durkheim sees it as an opportunity to reinvigorate the social. From this Durkheimian perspective, collective emotion serves to reinforce and strengthen social unity. The group comes together by sharing the same emotion at the same time. We hypothesise here that, in crises, expressing and sharing the same emotion is a way of reaffirming that we are part of the same community. In essence, the whole of society shares the same temporality, with an emotional atmosphere that is more or less common to all its members. In this case, the rejection of 'industrial' food crystallised in episodes of 'crisis' can be seen as a way of reaffirming that we are part of the same community. Therefore, expressing your fear or anger about 'industrial' food and realising that another person agrees with you is a way of forming a connection, getting closer and creating a sense of community, showing that we share the same references and codes with regard to this category of food in the same time frame. In concrete terms, in the context of crises, when the normative demand is high to reassure the individual, the group assumes greater importance in guiding individuals on how they should feel about different foods.

#### **Emotions during crisis as a means of producing individual and collective identity**

- 34 Expressing emotions during times of crisis is also an opportunity to experience and construct individual and collective identities. As previously detailed, expressing the same emotion at the same time serves both to integrate and exclude, leading to inclusion in one group and differentiation from another, thereby underlining a sense of social belonging.

- 35 These reflections on food and emotions in the context of social distinction can be considered in the light of the existing literature. Norbert Elias (1939) saw the 'refinement of manners' during the process of civilisation as a way for the upper classes to differentiate themselves from the lower classes. Jean-Louis Flandrin (1999) has also studied this distinction, pointing out that, from the 16th century onwards, aristocrats no longer distinguished themselves by the quantity of food on offer, but by the refinement of their dishes. In 1979, Pierre Bourdieu described a 'taste for necessity' among the working classes and a 'taste for freedom' among the wealthiest. At the beginning of the 21st century, Faustine Régnier and Anna Masullo (2009) showed that the Bourdieusian dynamic of distinction was reversing. They demonstrated that the upper classes now had this 'taste for necessity', while the working classes had a 'taste for freedom' in reaction to nutritional standards becoming moralised and intruding into the private and domestic sphere.
- 36 By emphasising a sense of social belonging, the emotion associated with 'industrial' food can be a means of social differentiation and bring power relations into play. In the context of health scandals, emotion is therefore located at the interface between collective and individual identity. On the one hand, it reinforces group identity and, on the other, the group provides normative reference points for the individual on which to base their eating rhythms and emotions.

#### **Collective emotion during crisis as a means of politicising intimacy**

- 37 In times of crisis, emotion is also a way of expressing demands. Showing disgust, anger or despair is a way for people to say they disagree with the current agri-food system and its nutritional, toxicological, ethical and ecological consequences. Expressing fear, anger or disgust about the impact of industrialisation reflects an urgent desire for change and reveals moral and ideological values. When emotion is triggered by a stimulus, it is based on the normative frameworks introduced earlier and reveals the ideologies prevalent in contemporary society. Emotions expressed during times of crisis are based on the politicisation of intimacy: emotions in times of crisis, long considered irrational and reflexive, have been thought of as animalistic, wild, natural and deeply personal. They are, however, also social and political.

### **Conclusion: the place of emotions in the social construction of a 'crisis'**

- 38 The analysis yielded several key findings. While a 'crisis' can be understood as a social construct with a subjective dimension (Fassin 2023) that does not necessarily respond to a set of 'objective' conditions, it appears that definition as a crisis has an emotional dimension. Underlying anxiety plays a decisive role in the genesis of "crisis", influencing the level of vigilance towards the object of concern and shaping collective experience of the event. Moreover, these concerns are the product of socio-historical legacies: the sociology of emotions invites us to consider this as a social construct governed by emotional norms. These emotional norms have developed and spread over the course of a history marked by alternating phases of intensification and attenuation of collective fears about industrial foods. They are now common to many social groups. Indeed, the norm of concern over or rejection of 'industrial' foods appears to have

become the dominant emotional norm in contemporary French society, in line with the socio-historical processes described in the first part of this article.

- 39 Our proposal is to consider that these emotional norms are defined and disseminated in the course of exchanges and debates between actors in the social world. This integration occurs during an individual's socialisation, a process which simultaneously contributes to the dissemination of these norms. Emotions, when triggered by a stimulus in a period of 'crisis', are based on and regulated by these normative frameworks. Linking the sociology of emotions and that of food provides an enlightening perspective on the controversies, debates and occasionally contentious stances adopted in contemporary French society regarding industrial food processing and, more broadly, the issues raised by the industrial transition.
- 40 These collective emotions and their crystallisation in times of 'crises' involve a number of sociological stakes. Firstly, these 'crises' may reaffirm the social. The most intense collective emotion serves to foster cohesion by establishing common ground between disparate populations. It is periodically reactivated by new events, notably the health and media scandals affecting the agro-industrial sectors. Furthermore, anxiety or indifference about industrial food has become a marker of social belonging and differentiation, a means of joining or leaving groups. While rejection, anxiety and disgust concerning so-called 'industrial' foods predominate, these "feeling rules" (Hochschild 1983) are not uniform across society (Thiron 2024). Today, the phenomena of adherence to or rejection of emotional norms relating to matters of transition have become a pivotal aspect of social dynamics. They give rise to debates and confrontations that are sometimes violent because of the strength of the emotions felt by the different parties involved: on the one hand, strong anxiety about the future and the conviction that action is needed and, on the other, a feeling of social injustice and of intrusion into the private sphere. Ultimately, at the micro-social level, the 'crisis' reaches into the intimate sphere. By affecting our emotions regarding one of the most intimate and routine of acts, our eating habits, it highlights the dynamics of the politicisation of the intimate. Emotions are a means of expressing demands. Such concerns assume a political dimension by reflecting value systems and social changes. The concerns expressed about the health, ethical and environmental impacts of industrialisation, for instance, become a means of advocating a different food system and, more generally a different social model. This article thus highlights a profound politicisation of intimacy: even emotions long thought of as irrational, reflexive, animal, wild or natural, and still considered individual and deeply personal, are, however, social and political.

---

## BIBLIOGRAPHY

ADEME & DANIEL BOY RDB CONSEIL. 2021. 22<sup>eme</sup> vague du baromètre « Les représentations sociales du changement climatique », rapport, 54 p.

- BERGER P.L. & LUCKMANN T. 1966. *The Social Construction of Reality. A Treatise in the Sociology of Knowledge*. New York: Anchor Books.
- BERNARD J. 2015. « Les voies d'approche des émotions », *Terrains/Théories*, 2. [online 17 October 2014, accessed 12 October 2020. URL: <http://journals.openedition.org/teth/196>]
- BERNARD J. 2017. *La concurrence des sentiments. Une sociologie des émotions*. Paris : Métailié.
- BLUMER H. 1948. "Public Opinion and Public Opinion Polling", *American Sociological Review*, 13 (5): 542-549.
- BLUMER H. 1971. "Social Problems as Collective Behavior", *Social Problems*, 18 (3): 298-306.
- BOURDIEU P. 1979. *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris : éditions de Minuit.
- BRUEGEL M. 1995. « « Un sacrifice de plus à demander au soldat » : l'armée et l'introduction de la boîte de conserve dans l'alimentation française, 1872-1920 », *Revue historique*, 294 (2): 259-284.
- BRUEGEL M. 1997. « Du temps annuel au temps quotidien : la conserve appertisée à la conquête du marché, 1810-1910 », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 44 (1): 40-67.
- BRUEGEL M. 2021. « Les industries alimentaires avant 1940 », In QUELLIER F. (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris : Belin: 677 – 699.
- CANU R. & COCHOY F. 2004. « La loi de 1905 sur la répression des fraudes : un levier décisif pour l'engagement politique des questions de consommation ? », *Sciences de la Société*, 69-92.
- CARDINALE B. 2021. *Représentations sociales et critères d'acceptabilité des produits alimentaires intermédiaires en restauration gastronomique : vers un management du risque de réputation*. Thèse de doctorat en sciences de gestion, Université Le Havre Normandie.
- CÉSAR C. 2003. « Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique. La voix de La Vie Claire (1946-1981) », *Écologie & politique*, 27 (1): 193 – 106.
- CHATEAURAYNAUD F. & TORNAY D. 2005. « Mobiliser autour d'un risque. Des lanceurs aux porteurs d'alerte », In LAHELLEC C. (éd.), *Risques et crises alimentaires*. Paris : Tec & Doc.
- CHIVA M. (1985). *Le doux et l'amer*. Paris : Presses universitaires de France.
- COHEN S. 1972. *Folk Devils and Moral Panics*. New York and London: Routledge.
- CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G. (2016). « Introduction générale » In CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G. (dir.), *Histoire des émotions*. Vol. 1. Paris : Seuil: 15-16.
- CRÉDOC, OCHA, CERTOP. 2020. « Synthèse des résultats de l'étude InquietAlim ». Données transmises directement par l'intermédiaire de Véronique Pardo et de Jean-Pierre Poulain.
- DALGALARRONDO S. & FOURNIER T. (2020). *L'utopie sauvage. Enquête sur notre irrépressible besoin de nature*. Paris : Les Arènes.
- DARWIN C. 1872. *L'expression des émotions chez l'homme et les animaux*. London : John Murray.
- DENOUX P. 2014. *Pourquoi cette peur au ventre ? Cultures et comportements face aux crises alimentaires*. Paris: JC Lattès.
- DESSAUX P. A. 2006. « Comment définir les produits alimentaires ? L'élaboration des références pour l'application de la loi du 1er août 1905 entre expertise et consensus professionnel », *Histoire, économie et société*, 25 (1): 83-108.
- DUPUY A. 2013. *Plaisirs alimentaires, Socialisation des enfants et des adolescents*. Rennes et Tours : Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais de Tours.

- DURKHEIM E. 1912 (éd. 2014). *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie*. Paris : CNRS éditions.
- EKMAN P. 1992. "An argument for Basic Emotions", *Cognition and Emotion*, 6 (3-4): 169-200.
- ELIAS N. 1939. *La civilisation des mœurs*. Paris : Calmann-Lévy.
- FASSIN D. 2023. *Sciences sociales par temps de crises*. Paris : Collège de France Editions, coll. Leçons inaugurales du Collège de France.
- FEBVRE L. 1941. « La sensibilité et l'histoire : Comment reconstituer la vie affective d'autrefois ? », *Annales d'histoire sociale*: 5-20.
- FERRIÈRES M. 2002. *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XXe siècle*. Paris: Seuil.
- FISCHLER C. 1990. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob.
- FISCHLER C. 2019. « L'alimentation : de la méfiance à la défiance », *Après-demain*, 50 (2): 26-28.
- FLANDRIN J.-L. 1999. « La distinction par le goût », In ARIÈS P., DUBY G. (dir.), *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*, t. 3, Paris: Le Seuil.
- FOMON S. 2001. "Infant Feeding in the 20<sup>th</sup> Century: Formula and Beikost", *The Journal of Nutrition*, 131 (2): 409S-420S
- GAUDILLERE J.-P. 2001. « Échos d'une crise centenaire », *La Recherche*, numéro spécial Le Risque alimentaire, 339: 14-18.
- HACHEZ-LEROY F. 2019. *Menaces sur l'alimentation. Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIXe-XXIe siècles*. Tours : Presses Universitaires François-Rabelais.
- HALBWACHS M. 1947. L'expression des émotions et la société. Une édition électronique réalisée de l'article posthume « L'expression des émotions et la société. ». *Échanges sociologiques*, 1947. Paris : Centre de documentation universitaire. Document produit en version numérique par Jean-Marie Tremblay Dans le cadre de la collection: "Les classiques des sciences sociales". Website:[http://www.uqac.quebec.ca/zone30/Classiques\\_des\\_sciences\\_sociales/index.html](http://www.uqac.quebec.ca/zone30/Classiques_des_sciences_sociales/index.html)
- HILTGARTNER S. & BOSK C. L. 1988. "The Rise and Fall of Social Problems: A Public Arenas Model", *The American Journal of Sociology*, 94 (1): 53-78.
- HOCHSCHILD A.R. 1983. *The Managed Heart. Commercialization of Human Feelings*. Oakland: University of California Press.
- HUBERT A. 2002. *Pas de panique ! (alimentaire)*. Saint-Amand : Marabout.
- HUBERT A. 2006. « Nourritures du corps, nourritures de l'âme. Émotions, représentations, exploitations ». Texte exclusif le mangeur-ocha. 9 p.
- ILLOUZ E. 2020. « Foules, groupes, climats », In KAUFMANN L. et QUÉREL. (dir.) (2020), *Les émotions collectives. En quête d'un « objet » impossible*. Paris : éditions de l'EHESS: 313-336.
- IZARD C.E. 1977. *Human Emotions*. New York: Plenum.
- JARRIGE F. 2014. *Technocritiques : du refus des machines à la contestation des technosciences*. Paris : La Découverte.
- JULIEN M.-P. & ROSSELIN C. 2012. « Manger ou ne pas manger, quelle est l'émotion ? Corps, culture matérielle et émotions en situation », *Corps*, 10 : 75-84.
- KEMPER T.D. 1987. "How many emotions are there? Wedding the social and the autonomic components", *American Journal of Sociology*, 93 (2): 263-289.

- LAMBERT J.-L. 1987. *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*. Paris : Lavoisier.
- LAMINE C. 2008. *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Paris / Versailles : Éditions de la Maison des sciences de l'homme / Quæ.
- LANKAUSKAS G. 2007. « Souvenirs sensoriels du socialisme », *Anthropologie et Sociétés*, 30 (3): 45-69.
- LASCOUMES P. & LE GALÈS P. 2018. *Sociologie de l'action publique*. Paris, Armand Colin.
- LE BON G. 1895. *Psychologie des foules*. Paris : Felix Alcan.
- LE BRAS S. 2020. « L'alimentation au temps des paradoxes », In QUELLIER F. (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris : Belin: 743-765.
- LE BRETON D. 1998 (éd. 2004). *Les passions ordinaires. Anthropologie des émotions*. Paris : Payot & Rivages.
- LEPILLER O. 2012. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*. Thèse de doctorat de sociologie, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- LEPILLER O. 2013a. « Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 48 (6): 298-307.
- LEPILLER O. 2013b. « La bouffe industrielle à la casserole. Les effets de la critique de l'alimentation industrielle par la nutrition et les diététiques alternatives (1965-1985) », In LHUISSIER A., DEPECKER T., MAURICE A. (dirs.), *La Juste mesure. Une sociologie historique des normes alimentaires*. Rennes, Tours : Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais: 115-144.
- LEPILLER O. & POULAIN J.-P. 2015. « 50 ans de dialogue entre sciences humaines et sociales et sciences de la nutrition », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 50 (6): 6S75-6S84.
- LEPILLER O. & YOUNT-ANDRÉ C. 2019. « La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché », *Revue des Sciences Sociales*, 61 (1): 26-35.
- MANGIN G. & THIRON S. 2025. « Les préoccupations écologiques dans les critiques de la société industrielles, de la fin des années 1960 à nos jours », *Bifurcation/s*, 3.
- MARISCAL V. & AUCUIT N. 2015. « Du mangeur vertueux au "locavore": un panorama des discours prescriptifs sur les pratiques alimentaires du XIVème au XXIème siècle », In LARDELLIER P., *Le discours et la langue - Parlers de table et discours alimentaires*. Bruxelles : L'Harmattan: 49-62.
- MATHIS C.-F. (2016), « La Terre vaine : mutations du sentiment de nature », In CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G., *Histoire des émotions*. Vol.3. Paris : Seuil: 196-209.
- MORIN E. 1975. *L'esprit du temps*. Paris : Grasset (3<sup>e</sup> éd. 1<sup>e</sup> éd : 1962).
- MULLER M. 1974. *The Babykiller*. London: War on Want.
- PAQUY L. 2004. « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIXe siècle : le Laboratoire grenoblois d'analyses alimentaires », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51 (3): 44-65.
- POLITZER N. 2012. Article « éducation au goût », In POULAIN Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Presses Universitaires de France: 421-430.
- POULAIN J.-P. 1985. *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*. Thèse de doctorat, Université de Paris VII Jussieu.

- POULAIN J.-P. 2002. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses Universitaires de France.
- POULAIN J.-P. 2020. « Risques et inquiétudes alimentaires », *Raison présente*, 213 (1): 61-71.
- RÉGNIER F. & MASULLO A. (2009). « Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale », *Revue française de sociologie*, 4 (50) : 747-773.
- RIGAL N. 2000. *La Naissance du goût*. Paris : Noesis.
- RIMÉ B. 2005. *Le partage social des émotions*. Paris : Presses Universitaires de France.
- ROSA H. 2012. *Aliénation et accélération, vers une théorie critique de la modernité tardive*. Paris : La Découverte.
- ROUSSEAU J.-J. 1762. *Émile ou De l'éducation*. Paris : Jean Néaulme Duchesne.
- SPECTOR M. & KITSUSE J. I. 1973. « Social Problems: A Re-Formulation », *Social Problems*, 21 (2): 145-159.
- SUTTON D.E. 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York, Berg Publishing.
- TCHERKASSOF A. 2008. *Les émotions et leurs expressions*. Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble.
- THIRON S. & SOULA A. 2021. « L'évolution du regard sur les substituts au lait maternel dans les sociétés française et américaine de la fin du XIXe siècle à aujourd'hui. Développement, commercialisation et remise en question », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 56: 377-385.
- THIRON S. 2024. "Emotions toward "industrial" versus "sustainable" foods: when fascination, fear or anger reveal different cultural ideologies and desired futures", *Food, Culture & Society*, DOI: 10.1080/15528014.2024.2429895
- TOMKINS S.S. 1962. *Affect, Imagery, and Consciousness*. New York, Springer.
- TRÉMOLIÈRES J. & CLAUDIAN J. 1968. « La consommation de viande du point de vue de la nutrition humaine », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 3 (3) : 19-26.
- TRÉMOLIÈRES J. 1969. « Rôle de la nutrition dans le développement des industries alimentaires », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 4 (3).
- TRUC G. 2020. « Tous concernés ? La dimension collective des émotions en situation d'attentats », In KAUFMANN L., QUÉRÉ L. (dir.), *Les émotions collectives. En quête d'un « objet » impossible*. Paris, EHESS editions: 97-131.

## NOTES

1. The term 'industrial' is employed in this article to designate mass, standardised production processes that involve a certain degree of automation, with the objective of generating financial profit. However, given the variability in the definition and categorisation of 'industrial' food across different socio-cultural contexts, the use of inverted commas serves to highlight the fact that the delineation of this category is subject to socio-cultural variation.
2. Original quote in French: "Les émotions sont une dimension essentielle de notre relation à l'alimentation." (translated here by the author)
3. Although the law of 28 July 1824 already punished the alteration or misrepresentation of names on manufactured products, it was not specific to food.

4. The law of 1 August 1905 on the repression of fraud in the sale of goods and the adulteration of foodstuffs and agricultural products marked a major turning point in the fight against unfair practices. Resulting from the tensions generated by the numerous frauds and adulterations, it set fines and prison sentences. It was initially established to regulate fraud involving food products (name, weight, corruption of composition, etc.) and pharmaceutical products, but in reality it applies to all goods. Although its original aim was essentially to guarantee fair competition for producers and sellers, and not to protect buyers (Canu & Cochoy 2004), it quickly became a lever for consumer protection.

5. Rancoule was a French essayist who lived between 1866 and 1946. He wrote a number of books on health and food, including: *Pourquoi nous sommes malades et comment nous guérir* (1922), *Doit-on manger cru ou cuit ?... ou l'art de réapprendre à manger pour ne jamais être malade* (1933), *La Médecine par les couleurs. La Chromothérapie* (1935).

6. In French on the image : “Comment on nous empoisonne par les aliments « chimiqués ». Les aliments chimiqués étant des aliments mortifères comme maintenant ils le sont à peu près tous sont à l'origine de dégénérescence et de la plupart des maladies graves”.

7. These early doubts also existed on the other side of the Atlantic. The historian Jean-Paul Gaudillière (2001) has shown that from the beginning of the century in the United States, food anxiety was exacerbated by the industrialisation of the food industry. Industrial infant formulas, for example, did not immediately meet with unanimous approval (Thiron & Soula 2021) and were suspected of being of poor nutritional quality and contributing to infantile scurvy (Fomon 2001).

8. The French food system underwent a real breakthrough in the aftermath of the Second World War. The industrialisation of the food chain, from production to distribution, accelerated. On the production side, the Marshall Plan, followed by the European CAP (Common Agricultural Policy) from 1957 onwards, reinforced production-oriented agriculture and provided financial incentives to mechanise and consolidate farms. Farming and breeding methods were intensified. In terms of processing, the organisation of supply chains with intermediaries from the field to the plate was strengthened. Raw food processing was industrialised, based on the principles of Taylorism and Fordism. In terms of distribution, the first supermarkets, then hypermarkets, and the first restaurant chains developed in the 1960s. In the second half of the twentieth century, the entire food system, from production to sales, was transformed.

9. Organic farming is developing in Europe at the crossroads of three movements: Rudolf Steiner's biodynamics, which emerged in Austria in the 1920s; organic farming, which emerged in England with Albert Howard in the 1940s; and the Swiss organic farming of Rusch and Muller, "based on the use of renewable resources and the preservation of a nature that is no longer inexhaustible" (Lamine, 2008, p. 50).

10. The Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Ouest (GABO) was established in the 1950s, and in 1962, the GABO, which until then had been a regional organisation, became the AFAB (Association Française d'Agriculture Biologique - French Association of Organic Agriculture), taking the cause nationwide. From the 1960s onwards, the number of networks multiplied: Nature et Progrès was created in 1964 and the FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) in 1978.

11. "Agrarianism" is a term proposed by Pierre Barral to designate an ideology based on corporatism, economic protectionism, religion and conservative farming values. Organic farming has supported various ideological discourses, initially on the right, then later on the left with the anti-conformist community utopia of the 1970s. During the first period, the representation of nature was used to impose an ideology of order (in an ideology that tended to be right-wing), while in the second it was used to denounce the environmental damage caused by capitalism (in an ecology that tended to be left-wing) (César 2003).

12. *La Vie Claire* is first and foremost a conservative magazine, pointing a finger at the decline in family and religious values and mobilising 'tradition' in the face of capitalism (César 2003).

13. Original quote in French: Le tract, tapé à la machine, « affirme qu'une dizaine de produits connus (Coca Cola, Martini, Schweppes citron, La Vache qui Rit, la moutarde Amora, Banga et quelques autres), utilisent des additifs qui, quoiqu'autorisés, seraient toxiques ou cancérigènes. Un sous-titre adjure le lecteur : « Pensez à la santé de vos enfants ». Suit une liste de codes de produits classés en trois catégories : « toxiques cancérigènes », « suspects » et « inoffensifs ». L'additif présenté comme « le plus dangereux » est le E330, qui n'est autre que l'acide citrique (dont le citron est naturellement riche). En revanche, parmi les additifs présentés comme inoffensifs, un certain nombre sont en réalité nocifs et interdits en France... Trois ans après la diffusion, 43 % d'un échantillon national de mères de famille interrogées par Gallup ont lu le tract. » (Fischler 2019, p. 26)

14. For example, the concept has been used by the historian Lucien Febvre (1941) in his work on Nazism. Arlie Russel Hochschild (1983) puts forward the hypothesis that emotions have played a role in the history of societies: in medieval times, they would have led people to follow kings in war by playing on their anger, for instance. Stanley Cohen (1972) discusses the construction of collective emotion in terms of "moral panic", which refers to the hype surrounding certain media phenomena. This is based on collective concern, hostility towards a deviant group, consensus, disproportionate reaction and volatility (Cohen 1972).

## ABSTRACTS

Industrial food is at the heart of many contemporary crises, with health, environmental, political and social issues at stake. This article examines the role of emotions in the social construction and definition of a 'crisis', based on the study of concerns over industrial food in France. Based on the sociology of food and that of emotions, its objective is to explore the link between the social construction of a crisis and the rise of collective concerns: to what extent can the sociological analysis of emotions enhance our comprehension of contemporary crises and their definition? How is the definition of a 'crisis' linked to pre-existing feelings? And how can the 'crisis', once defined, reinforce the general level of attention and concern? The article begins with an overview of concerns related to industrial food crises since the nineteenth century, drawing on a review of the socio-historical literature. The discussion then highlights the theoretical links between the social construction of 'crises' and pre-existing feelings of concern. 'Crises' appears to be the crystallisation of more diffuse and ongoing feelings of anxiety in society, expressing broader ideologies, values and social demands in a specific context.

Les aliments industriels se trouvent au cœur de nombreuses crises contemporaines : leurs enjeux sont sanitaires, environnementaux, politiques, sociaux... Cet article propose d'explorer le rôle des émotions dans la construction et la définition sociale d'une « crise », à partir de l'étude du rapport aux aliments industriels en France. En articulant sociologie de l'alimentation et sociologie des émotions, l'ambition est d'étudier le lien entre la construction sociale d'une crise et la montée d'inquiétudes collectives : en quoi l'analyse sociologique des émotions peut-elle enrichir notre compréhension des crises contemporaines et de leur définition ? Comment la délimitation d'une « crise » est-elle liée à des sentiments pré-existants ? Et comment la « crise » une fois définie peut-elle à son tour renforcer le niveau d'attention et de préoccupation général ? À partir d'une revue de littérature socio-historique, l'article passera d'abord en revue les crises et inquiétudes relatives aux aliments industriels depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Dans un second temps, la

discussion s'appuiera sur cette chronologie détaillée pour mettre en évidence des liens théoriques entre la construction sociale des « crises » et les préoccupations qui lui pré-existent. La « crise » apparaît comme la cristallisation de sentiments d'inquiétudes plus diffus et continus dans la société, le symptôme expressif de plus larges idéologies, valeurs et revendication sociales.

## INDEX

**Keywords:** food, crises, industry, emotion, concern, sociology, public problem

**Mots-clés:** alimentation, crises, industriel, émotion, inquiétude, sociologie, problème public

## AUTHOR

### SOPHIE THIRON

Sociologist (PhD) at UTOPI (CNRS UMR 5311, University of Toulouse 2 - Jean Jaurès and University of Toulouse 3 - Paul Sabatier). Associate Professor at ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation de l'Université de Toulouse - Jean Jaurès).

# Risques alimentaires, politique des savoirs et processus de recadrage

Les fromages au lait cru dans la tourmente d'une crise sanitaire

*Food hazards, politics of knowledge and reframing processes: French raw-milk cheese in the turmoil of an E. coli outbreak*

Élise Demeulenaere et Mathilde Lagrola

---

## NOTE DE L'AUTEUR

Les autrices ont contribué à part égale dans les étapes d'enquête et de rédaction de l'article.

*Nous remercions les professionnels des filières fromagères au lait cru, les scientifiques, et les membres de l'administration avec lesquels nous échangeons régulièrement, pour leurs éclairages et leur confiance. Qu'ils nous pardonnent si ne nous les citons pas nommément : la sensibilité du sujet traité a exigé que nous respections la confidentialité de certaines positions, et le plus souvent l'anonymat des personnes. Nous remercions également deux collègues anonymes pour leur évaluation attentive et leurs suggestions sur l'enfance à risque.*

- 1 Contamination de pizzas Buitoni par des souches hautement pathogènes d'*Escherichia coli* (*E. coli*), contamination de lait infantile par des salmonelles dans des usines du groupe Lactalis..., les crises sanitaires dans l'alimentation émaillent régulièrement l'actualité. Ces crises suscitent l'attention des médias, l'indignation publique, et des réactions jusqu'au plus haut niveau de l'État, plus encore lorsqu'elles touchent des êtres à la valeur inestimable, tels les enfants (Zelizer 1985) ou les femmes enceintes qui les portent. Deux d'entre elles, relativement moins médiatisées, constituent le point de départ de cette enquête ethnographique. Au printemps 2018, Santé publique France déclenche une alerte sanitaire suite à l'intoxication alimentaire de douze jeunes enfants par des *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (aussi dites STEC pour *shiga-toxin producing E. coli*, ou EHEC pour *enterohemorrhagic E. coli*). Ces souches peuvent causer chez l'humain des troubles allant d'une diarrhée bénigne à des formes

plus graves comme des diarrhées hémorragiques, ou, dans de rares cas, un « syndrome hémolytique et urémique » (SHU) laissant des séquelles à vie sur les fonctions rénales quand il n'est pas mortel. L'âge médian des enfants touchés par les SHU était de 24 mois. Moins d'un an plus tard, l'agence lance une nouvelle alerte concernant cette fois un adulte et quatorze enfants de 22 mois d'âge médian. Dans les deux cas, les enquêtes menées par les autorités sanitaires sur l'alimentation des malades recoupées par des analyses microbiologiques incriminaient des fromages au lait cru. Ces épisodes, qui ont lieu moins de six mois après l'affaire du lait infantile contaminé produit par Lactalis<sup>1</sup>, conduisent les autorités sanitaires françaises à durcir leur position sur la consommation de fromages au lait cru : en mai 2019, le ministère de l'Agriculture et le ministère de la Santé diffusent une instruction officielle énonçant « la nécessité d'éviter la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de cinq ans, particulièrement en restauration collective »<sup>2</sup>. L'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) est saisie en février 2019 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une « demande d'avis sur les modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers bactériologiques dans les fromages et produits laitiers fabriqués à partir de lait cru ». Sans attendre les résultats de l'expertise collective officielle (parus en janvier 2022), l'Anses, dans sa mise à jour des « repères alimentaires pour les personnes spécifiques », porte à 10 ans l'âge à partir duquel la consommation de fromages au lait cru est considérée sans risque majeur<sup>3</sup>. Nombre de sites Internet reprennent alors l'information sous l'énoncé : « la consommation de fromages au lait cru est déconseillée aux moins de 10 ans ».

- 2 Si la majorité des acteurs des filières fromagères au lait cru prennent au sérieux la gravité des intoxications alimentaires, la réponse des autorités sanitaires heurte cette fois nombre d'entre eux. À partir de mai 2019, différentes organisations représentatives des éleveurs, fromagers et indications d'origine protégée alternent prises de parole publiques et dialogue avec les autorités pour contrebalancer les effets d'une communication jugée anxiogène. Au-delà de la stratégie de communication, c'est le fondement scientifique des recommandations d'éviction des fromages au lait cru pour les jeunes enfants qui interroge. Le monde fromager se questionne sur l'ampleur réelle des risques liés à la consommation des fromages au lait cru au regard d'autres aliments et souligne la nécessité de mettre en balance ces risques avec les possibles bénéfiques.
- 3 Au sens commun, l'expression « crise sanitaire » renvoie à un événement ponctuel et limité dans le temps, impactant négativement la santé publique. Cependant, la séquence que nous évoquons ici n'a pas eu que des conséquences sanitaires : en recommandant d'écarter les fromages au lait cru du menu des plus jeunes dans les cantines des crèches et des écoles maternelles et primaires, elle a aussi eu des conséquences économiques pour les producteurs. En outre, le message des autorités autour du caractère nocif d'un aliment à forte dimension patrimoniale a ouvert au sein de la filière une crise de sens profonde, voire une crise de défiance vis-à-vis de l'administration. Aussi cette crise peut-elle également se lire au sens de Didier Fassin, comme une « situation critique » permettant de saisir l'entremêlement des enjeux (Fassin 2024) et conduisant potentiellement à remettre en question des équilibres établis. Les crises sanitaires ont aussi été analysées dans le champ de la sociologie du risque comme une épreuve parmi d'autres possibles (controverse, polémique, procès, etc.) qui catalyse des transformations plus longues de l'action publique dans le domaine sanitaire (Chateauraynaud & Torny 1999). Dans cette double ligne, cet article propose

d'analyser les enjeux que révèle cette séquence et ce qu'elle reconfigure dans les relations entre professionnels et autorités sanitaires.

- 4 Les risques liés à la consommation de fromages au lait cru sont depuis plusieurs décennies au cœur de controverses sur lesquelles des chercheurs en sciences sociales se sont penchés. Dans un article intitulé « Food fears and raw-milk cheese », le géographe britannique Harry West cite et prolonge les travaux de Marion Nestle, qui distingue les approches *science-based* et *value-based* du risque (Nestle 2003 ; West 2008). La première approche se manifeste dans l'évaluation scientifique des risques, alors que la deuxième traduit l'acceptabilité (ou non) d'un risque. Une idée préconçue (sans doute celle qui prévaut dans les agences sanitaires, au moins britanniques) voudrait que les promoteurs de la pasteurisation aient une approche scientifique alors que les défenseurs de la fabrication au lait cru aient une approche davantage mue par des valeurs culturelles. Harry West s'applique au contraire à recenser les arguments scientifiques en faveur des fromages au lait cru, tout en concédant, à l'instar de Nestle elle-même, que distinguer les logiques « fondées sur la science » de celles « fondées sur les valeurs » n'est pas toujours aisé. Notre travail s'inscrit dans la suite de West, mais s'en démarque par trois aspects. D'abord, le contexte spatiotemporel de notre étude est différent : l'épisode se déroule en France, dans un pays dont la production fromagère n'a pas la même histoire ni la même logique réglementaire du risque que le Royaume-Uni ; il débute une quinzaine d'années plus tard, alors que l'émergence de souches pathogènes d'*E. coli* a supplanté la *Listeria* en termes de préoccupation sanitaire (Flandrois et Legay 2000) et que se sont développées dans le monde scientifique des conceptualisations écologiques de la santé qualifiées de One Health sur lesquelles la pandémie mondiale de Covid 19 a mis un formidable coup de projecteur. Ensuite, alors que West rassemble lui-même les éléments scientifiques en faveur des fromages au lait cru, notre démarche contextualise la production et la mobilisation de ces arguments, en les replaçant dans la chronologie de cette crise. Enfin, prenant acte des difficultés que pose la distinction entre approches fondées sur les valeurs et fondées sur la science, nous privilégions un appareillage conceptuel qui dépasse ces oppositions : celui de « cadrage ».
- 5 Le concept de cadrage (*frame*) quand il est issu de la sociologie des mouvements sociaux et de l'action collective, désigne les « opérations de construction de sens, qui se stabilisent dans des normes, dispositifs ou institutions, et qui finissent par cristalliser des formes de problématisation communément admises d'un objet ou d'un fait social » (Benford et al. 2012). Le terme cadrage a également été mobilisé dans les études des sciences et des techniques pour suggérer que la façon dont un problème scientifique est posé laisse nécessairement des questions hors champ. La métaphore visuelle est ici nourrie par les théories féministes du point de vue (*standpoint theory*), qui défendent qu'il n'y a pas de « point de vue de nulle part » ; que tout savoir est le résultat d'une perspective située, donc forcément partielle, et que l'objectivité ne se construit que collectivement par un croisement des perspectives (Harding 1991, 1992). On retrouve un peu de ces deux acceptions dans les expressions « cadrage d'un problème » ou « cadrage d'une question », qui impliquent que certains aspects de la réalité sont mis en avant quand d'autres sont mis en retrait, et que ces choix orientent la connaissance et l'action. Sans surprise, le terme trouve une place centrale dans la « nouvelle sociologie politique des sciences » qui se développe au croisement entre sociologie des mouvements sociaux et sociologie des sciences (Frickel et Moore 2006 ; Hess 2016 : 79-83).

- 6 Dans le domaine alimentaire, le risque serait devenu depuis les années 1980 « une modalité courante de cadrage des problèmes sociaux qui présentent des dangers pour la santé ou l'environnement », justifiant un « cadrage dominant (*master frame*) sanitaire » au sein des administrations publiques françaises (Borraz 2013 : 244). Dans le cas des fromages au lait cru, le cadrage sanitaire est d'autant plus marqué que ces produits représentent un enjeu pour le commerce international. Les années 1980-1990 ont en effet été marquées par l'harmonisation des règles sanitaires en prévision de la construction du marché européen, notamment une directive européenne de 1992 posant des règles sanitaires pour la mise sur le marché des produits à base de lait<sup>4</sup>. En parallèle, se tenaient de longues et laborieuses négociations au Codex Alimentarius<sup>5</sup> qui faisaient peser une menace sur la place des fromages au lait cru dans le commerce international. Les États-Unis voulaient imposer la pasteurisation, envisagée outre-Atlantique comme principale méthode permettant de garantir un niveau approprié de protection de la santé publique ; le gouvernement français en revanche, conscient du poids des fromages au lait cru dans la balance commerciale et de leur importance dans le patrimoine gastronomique national s'est attelé à un lobbying actif (soutenu par les partenaires européens) pour défendre la possibilité de commercialiser à l'international des fromages au lait cru. Après des années de blocage, les négociations du Codex ont finalement débouché sur un compromis : les fromages au lait cru resteraient autorisés sur le marché international s'ils s'avéraient aptes à garantir une protection appropriée de la santé publique au même niveau que les fromages pasteurisés (Belvèze & Thévenard 1998 ; Cerf 2016). Cette conjoncture européenne et internationale a catalysé un travail conjoint entre représentants des filières fromagères au lait cru et services de sécurité sanitaire du ministère de l'Agriculture pour accompagner la mise en conformité des opérateurs avec la nouvelle réglementation sanitaire. Un compromis implicite s'est depuis lors établi entre les autorités sanitaires françaises et les acteurs des filières, selon lequel la défense par les pouvoirs publics français des filières fromagères au lait cru est acquise, sous réserve de l'engagement des filières dans l'accompagnement des producteurs vers la maîtrise sanitaire de leurs productions.
- 7 Notre hypothèse pose que la séquence ouverte par les alertes de 2018 et 2019 met à l'épreuve ce fragile équilibre : le renforcement du cadrage sanitaire dont témoigne la communication étatique de 2019 aurait déclenché une vive réaction des acteurs des filières en défense des fromages au lait cru. Celle-ci passerait par la construction d'un plaidoyer scientifique pour faire valoir d'autres dimensions de la production fromagère et, plus encore, proposer une vision renouvelée de la santé. Cet effort passerait par la mobilisation élargie de connaissances académiques, émergentes ou venant d'un éventail de disciplines scientifique plus étendu que celles classiquement convoquées lorsqu'on parle de sécurité sanitaire. Nous défendons que cette véritable « politique des savoirs »<sup>6</sup> contribue à la production d'un contre-cadrage ou, tout du moins, d'un élargissement du strict cadre dit « sanitaire ».
- 8 Notre analyse s'inscrit dans un engagement au long-cours auprès d'acteurs concernés par les spécificités de la production fromagère au lait cru. Il s'est concrétisé pour l'une des deux autrices (ED) par la participation depuis le printemps 2018 en tant qu'experte invitée au groupe de travail « STEC-lait cru » à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)<sup>7</sup> ; et depuis 2019 au comité de pilotage du Réseau Mixte Technologique « Filières fromagères valorisant leur terroir ». En rejoignant le conseil scientifique des deux colloques évoqués dans la dernière partie de l'article, ED s'est rapprochée de ce

que d'aucuns appellent « participation observante » (Soulé 2007), posture dans laquelle l'action prend le dessus sur l'observation ethnographique (ce qui n'interdit pas une analyse (auto-)ethnographique a posteriori). Ce travail se nourrit également du terrain ethnographique auprès de producteurs et acteurs du contrôle sanitaire réalisé lors d'une recherche doctorale par l'autre autrice (ML), entre septembre 2018 et novembre 2020. Celui-ci a permis l'établissement de relations de confiance avec les acteurs de l'inspection sanitaire, lesquels restent toutefois marqués par une culture de l'écrit, et tenus à un devoir de réserve. Notre corpus a été complété par l'examen d'une littérature grise, notes de services, rapports d'expertise et des articles de presse regroupés par la base de données Europresse<sup>8</sup>.

- 9 Nous montrerons d'abord comment les risques dans le domaine de l'alimentation ont été abordés en sciences sociales et comment la sociologie des risques des années 1990 a fait émerger les dispositifs d'alerte, d'expertise et de régulation du risque en vigueur aujourd'hui. Nous ferons ensuite la chronique des alertes de 2018-2019 et retracerons comment elles ont abouti à la parution des recommandations controversées de non-consommation des fromages au lait cru pour les jeunes enfants. Enfin, nous décrirons le travail d'une coalition d'acteurs pour construire, autour des fromages au lait cru, d'autres savoirs et significations que le risque sanitaire.

## **Des peurs alimentaires aux vertus démocratiques des crises sanitaires : une revue de la littérature en sciences sociales sur les risques alimentaires**

- 10 L'histoire de l'alimentation a montré que les peurs relatives à la salubrité de l'alimentation sont très anciennes et qu'elles ont fait l'objet de nombreuses tentatives collectives pour les contenir (Ferrières 2002). Pour la sociologie de l'alimentation, l'anxiété serait même constitutive de l'incorporation alimentaire : ce serait le rôle des « systèmes culinaires », sous-ensemble des systèmes culturels qui définissent l'ordre du mangeable, que de la réguler (Fischler 1990). Cependant, les transformations de la production agroalimentaire et des systèmes d'information dans les sociétés européennes et américaines ont marqué un changement de nature et d'échelle dans les peurs alimentaires collectives. Les craintes soulevées par les fraudes et l'adultération des aliments au XIXe siècle ont été supplantées au XXe siècle par les risques liés à la circulation large d'agents pathogènes et aux nouvelles technologies agro-alimentaires. Sans prétention d'exhaustivité, nous souhaitons éclairer le déplacement des sciences sociales vis-à-vis de l'appréhension collective des risques, en particulier dans le domaine alimentaire, depuis les années 1960.
- 11 L'essor des recherches en sciences sociales sur les risques alimentaires s'articule étroitement avec le développement de celles sur les risques industriels. Aux États-Unis, dans les années 1960, suite à des accidents technologiques majeurs, les pouvoirs publics encouragent le développement de méthodes d'évaluation quantitative du risque. En complément, la commande publique oriente les recherches en sciences sociales vers la perception du risque par le « grand public ». Deux courants de recherche se développent (Kermisch 2010). Tout d'abord, le paradigme psychométrique, issu de la psychologie et la psychologie sociale qui, dans une posture gestionnaire, s'intéresse à l'acceptabilité des risques et aux divergences de perception des risques entre experts et

profanes. Dans le domaine de l'alimentation, cette perspective se retrouve dans des travaux sur les « *food scares* » ou « *food panics* ». En marketing, les *food scares* sont introduites comme de nouvelles variables, aux côtés des variables économiques, dans les modèles de comportement d'achat des consommateurs. Les chercheurs en sciences de la communication cherchent pour leur part à décrypter les logiques de médiatisation des *food panics* et leurs conséquences (Bui-Nguyen & Décaudin 2022).

- 12 En contrepoint de la perspective psychométrique, la théorie culturelle du risque conteste le postulat d'une irrationalité des non-experts et explique les variations d'attitude face au risque par l'appartenance des individus à différentes « cultures » : une culture hiérarchique des administrations à l'appui d'une approche probabiliste du risque, une culture individualiste et compétitive des entreprises et du marché, une culture égalitaire et communautariste de certains mouvements sociaux, et une culture fataliste des individus dominés et isolés (Douglas et Wildavsky 1982 ; Girard 2013 ; Douglas 2005 [1971]). Cette approche maintient cependant un clivage entre d'une part, des autorités et des experts – considérés comme les plus capables de mesurer un risque « objectif » – et d'autre part des individus ancrés dans des logiques identitaires et culturelles qui les rendraient *a priori* moins capables de saisir les risques et menaces de leur environnement. Le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain propose une autre voie pour réintégrer les risques et peurs alimentaires dans une approche sociale et culturelle de l'alimentation. Il pointe le décalage entre la logique probabiliste d'évaluation quantitative du risque au cœur des modèles scientifiques et gestionnaires, qui aboutit à désigner l'acte alimentaire comme risqué, et d'autres rationalités des mangeurs, fondées sur une évaluation de la balance risque-bénéfice intégrant les dimensions gustatives et symboliques. À l'appui de son propos, il souligne l'émoi qui a agité l'Europe quand les réglementations internationales sur les fromages au lait cru ont menacé l'existence de ces aliments fortement identitaires (Poulain 2012). C'est sous ce prisme culturaliste que Garrett Enticott (2003 : 418) analyse la persistance de la consommation de lait cru. Identifiée par la culture experte comme risquée, celle-ci reste prisée dans les campagnes anglaises car participant de l'affirmation d'une identité rurale caractérisée par une proximité avec la nature et les saisons.
- 13 Dans les années 1990, en Europe, la multiplication de scandales sanitaires – sang contaminé, amiante, encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) dite « vache folle », OGM – conduit, comme aux États-Unis trois décennies auparavant, les pouvoirs publics à programmer des recherches en sciences sociales visant à comprendre et prévenir ces épreuves. Dans ce contexte, le programme « Risques collectifs et situation de crise » financé par le CNRS contribue à l'essor en France d'une sociologie du risque qui, par ses avancées conceptuelles (lanceur d'alerte, politiques de la vigilance, etc.), offrira de nombreux appuis à la décision publique (Gilbert 2002, 2013). Les scandales sanitaires touchant spécifiquement à l'alimentation (listériose, ESB) catalysent le croisement de ces approches du risque avec les *food studies* (Poulain 2002), dans le même temps qu'ils consacrent le déplacement conceptuel et institutionnel des questions alimentaires vers la santé. Les chercheurs analysent la « sécurité sanitaire » comme un nouveau paradigme à travers lequel sont saisies et pensées les questions de santé, qui s'affirme aux dépens de la « santé publique » (Besançon *et al.* 2004).
- 14 Une nouvelle lecture des risques dans l'agriculture et l'alimentation émerge alors, nourrie par les études critiques des sciences. Le sens commun interprète la défiance citoyenne vis-à-vis des développements technoscientifiques contemporains comme

découlant d'un déficit de connaissance, auquel il faudrait remédier en éduquant le public. Critiquant la conception descendante et unidirectionnelle de la communication scientifique sous-jacente au « modèle du déficit », les études critiques des sciences soulignent au contraire la productivité du débat entre scientifiques et acteurs dépositaires d'un « savoir profane » (*lay knowledge*), jusqu'à défendre les vertus de la co-production des savoirs (Wynne 1991 ; Callon 1999). L'étude de cas développée par Brian Wynne, sur les formes de contestation menées par des éleveurs faisant paître leur brebis à proximité de la centrale nucléaire de Sellafield dans le Lake District (Nord-Ouest de la Grande-Bretagne), vis-à-vis des expertises menées par les ingénieurs nucléaires, a mis en lumière la capacité d'acteurs non scientifiques à contester les expertises officielles et à élucider des situations de crise (Wynne 1996). Ce nouveau modèle de « l'expertise profane » a explicitement irrigué les travaux britanniques autour de la crise des OGM ou de l'ESB. Les chercheurs rassemblés autour du Global Environmental Change Programme à l'Université de Sussex défendent par exemple que le public mobilisé sur le risque OGM n'est pas « stupide ou ignorant dans son approche du risque, mais qu'il a au contraire une compréhension élaborée des principaux problèmes » qui aide à expliciter et à questionner les savoirs et les postulats implicites des scientifiques, ainsi que le cadrage réductionniste qui en résulte (Adam *et al.* 1999, cité dans Poulain 2002). Analysées sous ce prisme, les crises dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation apparaissent comme des « “situations chaudes”, dans lesquelles la scène des revendications concurrentes en matière de connaissances s'enflamme, et les pratiques agro-alimentaires alternatives catalysent de nouvelles productions de sens qui s'opposent aux rationalités industrielles portées par le marché et l'État »<sup>9</sup> (Stassart & Whatmore 2003 : 449). C'est cette perspective, effaçant les oppositions problématiques entre rationnel et affectif, entre scientifique et culturel, entre objectif et subjectif, qui nourrit notre analyse.

- 15 En France et en Europe, les travaux de sociologie du risque des années 1990 se sont développés en appui à la décision publique et ont contribué à la mise en place des dispositifs de surveillance des risques sanitaires (Gilbert 2013). Les défaillances des pouvoirs publics dans les affaires du sang contaminé, de l'amiante ou de l'ESB, etc., et les travaux en sciences sociales qui les ont éclairées, ont en effet entraîné de nombreuses restructurations. Le nouveau principe de séparation de l'évaluation et de la gestion des risques a donné lieu à la création de deux agences sanitaires indépendantes des instances de gestion des crises : l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) et l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (Afsset)<sup>10</sup>. Les avis qui y sont rendus sont régis par une nouvelle conception – pluraliste et contradictoire – de l'expertise (Granjou 2003 ; Granjou & Barbier 2010). Ces défaillances ont également incité les administrations des ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Économie à coordonner leurs efforts pour élucider et circonscrire ces contaminations, tandis que se développaient des méthodes d'analyse plus sensibles. Les moyens humains et technologiques alloués à la tâche ont alors mécaniquement entraîné une augmentation des cas de malades détectés (Gimbert 2005).
- 16 La détection contemporaine des intoxications alimentaires par des *Escherichia coli* productrices de shigatoxines hérite du dispositif d'alerte sanitaire mis en place à cette époque. Pour limiter l'ampleur des crises, la logique consiste à élucider au plus vite le périmètre de l'intoxication et son origine. Ce dispositif s'appuie sur un système de collecte d'échantillons prélevés chez les malades frappés des mêmes symptômes, et sur une enquête épidémiologique. Si une origine alimentaire est suspectée, des aliments

communs sont recherchés et analysés, afin d'identifier, ou pas, un agent pathogène commun aux aliments et aux malades. La détection puis la gestion des alertes implique une diversité d'acteurs et d'institutions. Du côté des aliments, des producteurs et transformateurs alimentaires, on trouve la Mission des urgences sanitaires (MUS) au sein de la DGAL du ministère de l'Agriculture, ainsi que les services de sécurité sanitaire départementaux au sein des Directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP), responsables de l'enquête sur les aliments et des mesures pour limiter la contamination. Du côté des malades, les médecins sont chargés de signaler les cas de maladies à « déclaration obligatoire » ; les Centres nationaux de référence (CNR)<sup>11</sup> spécialisés par agent pathogène, conjuguent les services de laboratoire d'analyse et la constitution de collections de référence ; et enfin l'agence Santé publique France (SPF) est chargée d'identifier et regrouper les cas de malades atteints par la même souche ou – selon la méthode d'analyse – le même sérotype. Une alerte est déclenchée quand au moins deux malades atteints des mêmes symptômes attribués à la même origine alimentaire sont identifiés – on parle alors de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) –, ou quand un sérotype commun est retrouvé chez des malades parfois éloignés dans l'espace ou dans le temps – l'Anses parle d'« épidémie ». Ce sont alors des maladies plus rares et diffuses, qui affectent surtout des classes d'âge particulières – enfants, personnes âgées – ou des personnes dans des états de santé spécifiques (femmes enceintes, personnes immunodéprimées). Sont principalement concernées les listérioses, les salmonelloses, les infections à staphylocoques et, plus récemment, les syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) au cœur des deux alertes de mai 2018 et avril 2019. La surveillance des SHU représente un cas particulier par rapport aux autres maladies d'origine alimentaire. Elle repose en effet sur le signalement obligatoire des cas recensés chez les enfants de moins de 15 ans dans un réseau de 32 services de néphrologie pédiatrique. Les cas survenus chez les adultes en revanche, hormis lorsqu'ils surviennent dans le cadre de toxi-infections alimentaires collectives, ne font pas l'objet d'un recensement<sup>12</sup>.

- 17 Les années 1990 à 2000 sont le théâtre des premières infections dues à certains sérotypes d'*Escherichia coli*, aux États-Unis notamment où l'industrie de la viande est la première touchée (Dunn 2007 ; Dutch 2012). Les végétaux sont plus tard identifiés comme un vecteur possible, avec en Europe la crise des graines germées de 2011 dont l'ampleur inédite, depuis la France jusqu'à l'Allemagne, affecte les exportations intra-communautaires de fruits et légumes (Bonnaud et Coppalle 2011). Aux États-Unis, en 2018, les salades produites dans le comté de Yuma provoquent l'intoxication de plus de 200 personnes et le décès de cinq autres (Baur 2021). En France, les premières épidémies recensées en 2005 et 2011 sont restreintes à quelques départements, touchant des enfants qui avaient consommé des steaks hachés surgelés<sup>13</sup>. Mais entre 2004 et 2019, des fromages au lait cru sont identifiés dans six des dix épidémies recensées, avec 58 malades, dont 79 % d'enfants de moins de cinq ans, plaçant cette catégorie d'aliments sur le banc des suspects et les jeunes enfants dans une catégorie à risque. Ainsi que nous allons le voir, les alertes de mai 2018 et avril 2019 vont renforcer la suspicion des autorités sanitaires.

## Évincer les fromages au lait cru du régime alimentaire des moins de 5 ans : la réponse des autorités sanitaires face à deux intoxications alimentaires collectives touchant des jeunes enfants

- 18 Le 9 mai 2018, Santé publique France lance une alerte suite au rapprochement de plusieurs cas de SHU chez douze jeunes enfants chez lesquels la même souche de STEC (sérogroupe O26) a été retrouvée. L'un des enfants décède. Les investigations font le lien avec la consommation de reblochon au lait cru et permettent de retrouver des STEC dans deux des vingt-huit élevages livreurs de lait. De nombreuses questions demeurent : sur le lien effectif entre la consommation de fromages et le décès d'un enfant – la souche n'ayant pas été retrouvée dans l'usine –, sur les modalités de contrôle mises en place dans l'usine ou sur les méthodes d'analyse pour détecter la souche dans le lait et le fromage. Cet épisode provoque un traumatisme dans toute la filière reblochon : un an plus tard, le sujet reste sensible chez les techniciens de l'Union des coopératives laitières de Savoie en charge de l'accompagnement des producteurs de reblochon. En avril 2019, quinze nouveaux cas, dont quatorze enfants, sont identifiés par Santé publique France. L'enquête menée conjointement par Santé publique France et la DGAL fait cette fois-ci le lien avec la consommation de Saint-Marcellin et de Saint-Félicien au lait cru.
- 19 Si la presse nationale et régionale mentionne d'autres cas récents de retraits-rappels de fromages liés à des contamination STEC (camemberts, fromages de chèvre), les deux alertes font l'objet d'une couverture médiatique plus importante car, cette fois, des malades ont été identifiés, parmi lesquels de jeunes enfants. Pour l'alerte de mai 2018, le pic médiatique est atteint le 14 mai, lors de l'élargissement des retraits-rappels à l'Allemagne et l'Espagne. Certains journaux adoptent une tonalité à scandale, avec un vocabulaire proche de l'enquête policière et la recherche d'entités coupables – fromages ou bactéries. *Aujourd'hui en France* titre par exemple sur son site Internet le 12 mai « Des enfants malades... du reblochon », tandis que le 1<sup>er</sup> juin *Ouest-France* mentionne l'« enquête » ouverte après « la mort suspecte d'un enfant », puis, à partir du 4 juin, les difficultés pour détecter « la bactérie incriminée ». Le 22 juin, *Ouest-France*, encore, titre « Reblochons contaminés. L'origine de la bactérie découverte ». Si les articles de presse documentant l'épisode font état des incertitudes, ils concluent quasi-systématiquement par le même message : « Les autorités sanitaires rappellent que le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (Emmental, Comté), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé ».
- 20 Fin avril 2019, après les premières mentions du second épisode<sup>14</sup>, *Le Figaro* titre « *E. coli* : pas de lait cru pour les moins de 5 ans ». L'article rapporte le communiqué à l'Agence France-Presse (AFP) de la cheffe de la Mission des urgences sanitaires (MUS), Marie-Pierre Donguy : « Les enfants de moins de cinq ans ne doivent pas consommer de fromage au lait cru, ni de lait cru. Au-delà, le risque existe toujours mais il est quand même décroissant, les enfants sont quand même mieux protégés au-delà de cinq ans ». Elle ajoute que « lors des deux dernières épidémies, l'ensemble des cas étaient des enfants de moins de cinq ans ». Dans les jours suivants, plusieurs journaux et sites d'information en ligne reprennent dans leurs titres le communiqué de l'AFP<sup>15</sup>. Le

2 mai 2019, 2019 paraît l'instruction technique n°365 de la DGAL<sup>16</sup> qui officialise le « message de prévention visant à éviter la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans » dont ont convenu les ministères de la santé et de l'agriculture. Celui-ci pose en substance :

- 21 « • le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;
- 22 • les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;
- 23 • ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;
- 24 • les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire ». Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite, dont le processus de production comporte un traitement thermique, sont précisés n'être pas concernés par ces recommandations. La communication institutionnelle sur le risque sanitaire en lien avec la consommation de fromages au lait cru annonce avoir été renforcée, notamment par une vignette insérée sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture (voir Figure 1).
- 25 Le 3 mai, un article de *20 minutes* interroge pour la première fois ces recommandations : « Intoxication alimentaire : Faut-il vraiment supprimer les fromages au lait cru pour les enfants de moins de 5 ans ? ». Le journaliste est allé chercher des réponses auprès de François-Xavier Weill, qui s'exprime avec sa casquette de directeur du Centre national de référence (CNR) des *E. coli*, *Shigella* et *Salmonella* à l'Institut Pasteur. Celui-ci justifie : « L'incidence est très importante de 6 mois à 3 ans. Après, elle va baisser, mais elle reste encore élevée. Par mesure de précaution, il vaut mieux dire 'avant 5 ans, autant éviter le lait cru et les fromages au lait cru'. Personnellement, c'est ce que j'ai fait avec mes enfants. Après, c'est un choix personnel ». Si l'article signale que « des études ont montré que faire manger des fromages tôt à ses enfants les protégeait contre des allergies cutanées et respiratoires », son argument principal reste centré sur les recommandations de l'expert.
- 26 On note à travers cette séquence médiatique que l'âge de 5 ans s'impose rapidement dans la communication gouvernementale et qu'il est présenté comme un seuil découlant naturellement de résultats scientifiques. Cependant, les propos de l'expert révèlent que l'établissement d'un tel seuil n'a rien d'évident et qu'il y a bien un choix politique à porter le niveau de précaution à 5 ans (et non pas 3 ans, ou 15 ans, par exemple). Dans leurs communiqués, les autorités sanitaires se justifient en avançant le pourcentage très élevé d'enfants de moins de 5 ans parmi les victimes<sup>17</sup>, privilégiant cette statistique à celle qui apparaît dans d'autres rapports de SPF : l'âge médian des victimes, de 24 ou 22 mois. Cette communication témoigne à la fois du souci de poser la limite des 5 ans comme une évidence scientifique, et d'une appréhension probabiliste du risque qui se décline dans l'identification de catégories à risque : « souches à risque », « populations à risque », « technologies fromagères à risques » (les fromages à pâte molle s'avérant statistiquement plus risqués que les fromages à pâte pressée cuite)<sup>18</sup>.

Figure 1



Source <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

- 27 Une note de service charge les inspecteurs et inspectrices des services départementaux de sécurité sanitaire de l'alimentation de sanctionner par une « non-conformité majeure » les établissements de restauration collective qui serviraient lesdits fromages à des enfants de moins de cinq ans. Le directeur général de l'alimentation, Patrick Dehaumont, adresse également un courrier aux préfets pour les inviter à diffuser le message aux responsables de la restauration collective. S'il tente de ménager les acteurs des filières, en rappelant l'importance pour le développement territorial des Appellations d'origine protégée (AOP) fromagères (en grande partie au lait cru), il insiste sur le risque que représentent « des bactéries nuisibles » que peut contenir le lait cru pour certaines catégories de population et mentionne plusieurs alertes sanitaires « marquées par des cas très graves de jeunes enfants atteints de SHU »<sup>19</sup>. À un message de prévention à la tonalité normative se rajoute celui d'un contrôle des acteurs de la restauration collective scolaire – un secteur où « les consommateurs sont les véritables sanctuaires de la nation, et considérés comme incapables de produire des choix » (Poulain 2020 : 64).
- 28 Un mois plus tard, en juin 2019, l'Anses publie plusieurs documents qui mettent à jour les recommandations nutritionnelles pour les enfants, les femmes enceintes ou allaitantes et les personnes âgées. Les avis portent l'âge à partir duquel la consommation de fromages au lait cru est considérée sans risque majeur à 10 ans. La panique s'empare des acteurs au contact direct des mangeurs : dans les Pyrénées, les cuisiniers de certains collèges retirent les fromages au lait cru de leur menu, les remplaçant par des fromages au lait pasteurisé. Dans l'Ouest, c'est une coopérative qui met en place un formulaire de décharge de responsabilité lors des dégustations des fromages au lait cru qu'elle organise (Lagrola 2022 : 162-163).
- 29 L'affaire intervient alors que les connaissances sur les STEC sont encore lacunaires et que les méthodes de détection de la pathogénicité des souches d'*E. coli* sont débattues, en France et à l'échelle européenne. Dans ce contexte, l'élucidation des chaînes de contamination demeure complexe et lente. À défaut de moyens efficaces pour contenir ou identifier rapidement les contaminations *E. coli*, les autorités privilégient l'éviction des fromages au lait cru de l'assiette des jeunes enfants, parce qu'elle apparaît comme

le principal levier pour réduire les risques de SHU pédiatriques. Cette priorité donnée à la prévention des maladies des enfants peut aussi s'interpréter à l'aune du statut de l'enfance dans les sociétés modernes. Historiens et sociologues ont analysé l'universalisation d'un idéal de l'enfance, qui exige selon les normes occidentales surprotection et asepsie, reconfigurant dès lors les enfants en catégorie vulnérable (James et Prout 1990 ; Füredi 2001). Il en résulte une politisation extrême des risques liés à l'enfance. Dans ce contexte, on peut voir les mesures prises comme un « souci de protection de soi de l'État » (Borraz 2013 : 249), visant à se préserver de toute mise en cause – politique ou judiciaire. Celles-ci reviennent en effet à dégager la responsabilité de l'État, en renvoyant les établissements de restauration collective à leur responsabilité juridique, et les parents à leur responsabilité morale.

- 30 Les intoxications alimentaires de 2018 et 2019 amènent alors les acteurs du contrôle sanitaire à réaffirmer leur conception des fromages principalement comme produit porteur de risques infectieux aigus. Les écrits administratifs de la DGAL expliquent que ces aliments sont « sensibles » parce que porteurs d'une « flore riche » et consommés sans chauffage préalable – les fromages au lait cru émergeant dans la catégorie des « aliments prêts à manger », au même titre que les fruits, les légumes, les graines germées crues et la viande hachée. La filière dans son ensemble est identifiée comme « à risque » par la DGAL, qui dédie aux fromages au lait cru, en 2018 puis en 2022, un programme national de prélèvements et d'analyse pour mesurer la prévalence de trois bactéries : les STEC, « susceptibles de déclencher des syndromes hémolytiques et urémiques chez les enfants de moins de 15 ans », *Listeria monocytogenes*, l'espèce bactérienne responsable de la listériose « mortelle dans 20 à 30 % des cas, [...] particulièrement grave chez les femmes enceintes et les personnes âgées ou immunodéprimées », et la salmonelle, caractérisée comme la deuxième cause de toxoinfection d'origine alimentaire<sup>20</sup>. En effet, si, comme le soulignent fréquemment les acteurs des filières, les fromages au lait cru sont rarement identifiés dans les toxoinfections alimentaires collectives dans leur ensemble (autour de 3 % pour les produits laitiers<sup>21</sup>), ils sont la première cause identifiée de salmonellose (17 cas sur 50 entre 2008 et 2018, soit 34 % des cas), de listériose (14 épisodes entre 2014 et 2018, représentant 38 % des cas) et des intoxications provoquées par *E. coli* STEC. La priorité semble alors d'éviter des épidémies à l'étendue certes limitée mais revêtant une portée symbolique et médiatique forte.
- 31 Cette classification des fromages au lait cru comme des aliments « à risque » percole à tous les niveaux des administrations investies d'une mission de prévention des toxoinfections alimentaires, depuis les services centraux à la DGAL, jusqu'aux inspecteurs et inspectrices en charge du contrôle sanitaire des usines agroalimentaires. Il faut, selon une inspectrice, « faire prendre conscience que le fromage au lait cru c'est un risque, c'est la catégorie des produits à risque »<sup>22</sup>. Lors d'une formation à destination de producteurs fermiers, le référent national produits laitiers auprès de la DGAL, également inspecteur, qualifie les produits laitiers au lait cru de « produits sensibles avec des mélanges de flore, utile, pas utile, certains dangereux », et poursuit : « notre métier à tous, c'est de protéger la santé du consommateur. Quand ça arrive, il faut agir rapidement ». Dans cette culture institutionnelle marquée par le cadrage par les risques, les produits laitiers au lait cru apparaissent comme incertains, potentiellement dangereux, toujours susceptibles de basculer vers le développement intempestif d'un microorganisme pathogène. Cette vigilance des agents s'inscrit dans l'accroissement de la sensibilité aux risques sanitaires qui a accompagné la mise en place des dispositifs de

surveillance (Gimbert 2005), mais aussi dans la crainte accrue d'une judiciarisation des affaires de contamination alimentaire<sup>23</sup>.

- 32 C'est aussi, sous-jacente, la crainte de morts ou handicaps infantiles, qui avec la « sacralisation » des enfants dans les sociétés modernes, sont devenus des événements moralement inacceptables (Zelizer 1985). Un membre des autorités de contrôle sanitaire confie ainsi en janvier 2020 à l'une des autrices, que les jeunes enfants constituent une catégorie de population « à risque », et que si un jour son enfant mangeait du fromage au lait cru et avait un SHU, il s'en voudrait toute sa vie. Cette position, partagée par d'autres membres de l'administration et des médecins pédiatres, traduit une anxiété aiguë pour la sécurité des enfants. Selon le sociologue Franz Füredi, cette peur de faillir à protéger ses enfants (et les enfants des autres par extension) serait nourrie par les discours officiels et médiatiques contemporains, et serait à l'origine d'un nouveau régime de parentalité, qu'il qualifie de « paranoïaque » (Füredi 2001).

## Coalition de cause et plaidoyer scientifique pour une approche globale des fromages au lait cru

- 33 La tentative des pouvoirs publics de normaliser les comportements alimentaires se heurte rapidement à des résistances parmi les acteurs et actrices des filières fromagères au lait cru. Fin mai 2019, le président de la Fédération nationale des éleveurs de chèvres (FNEC) rappelle les efforts réalisés par les producteurs fermiers dans la « gestion des risques sanitaires » et souligne les contradictions du message avec les précédentes incitations du ministère de l'Agriculture à approvisionner en produits laitiers locaux la restauration collective<sup>24</sup>. La Confédération paysanne dénonce « une communication 'aux fondements scientifiques incertains' », qui pourrait à terme « éliminer les fromages fermiers au profit du monopole industriel »<sup>25</sup>. Rendez-vous est demandé à la DGAL « afin de comprendre sur quelles bases est fondé son raisonnement »<sup>26</sup>. Dans la même ligne, les producteurs et productrices fermiers rencontrés pendant l'été 2019 critiquent une injonction valant interdiction et craignent qu'une focalisation démesurée sur le risque sanitaire ne profite à la production industrielle de fromages au lait pasteurisé. Se plaçant sur le terrain de la santé publique, ils relativisent le risque infectieux au regard des chiffres de l'obésité et des maladies cardiovasculaires liés à l'alimentation ultra-transformée ou d'autres risques de la modernité, comme les pesticides ou les nanoparticules (Lagrola 2022 : 165-166). Leur critique fait écho à celle énoncée par la sociologue Virginie Gimbert (2005) selon laquelle les risques sanitaires les plus investis par les inspecteurs de santé publique ont en réalité des impacts moindres que des risques diffus et systémiques. L'ensemble de ces réactions condamne une « communication institutionnelle disproportionnée »<sup>27</sup> qui colle aux fromages au lait cru l'étiquette de produits « à risque ».
- 34 Dans le même temps, l'interprofession laitière (le CNIEL), l'interprofession caprine (l'ANICAP) et l'organisation fédérant les appellations d'origine laitières (le CNAOL) mettent en place un site Internet dédié et bien référencé, où les recommandations ministérielles sont mises en regard des bénéfices connus des fromages au lait cru (voir Figure 2)<sup>28</sup>. La toile devient un terrain investi pour construire une image positive des fromages au lait cru couvrant l'écho négatif de ces alertes sanitaires<sup>29</sup>. Ces structures négocient avec la grande distribution les mentions à apposer sur les étiquettes pour

informer les consommateurs sans entacher la réputation des fromages au lait cru. Malgré ces efforts, certaines enseignes redoublent de précautions pour se prémunir des conséquences d'une alerte et apposent un logo semblable à celui déconseillant la consommation d'alcool pour les femmes enceintes. Par l'ensemble de ces actions, les principales organisations des filières fromagères au lait cru tentent de limiter la construction d'une image dangereuse des fromages au lait cru tout en donnant aux autorités des gages qu'elles prennent au sérieux les risques d'intoxication par les *E. coli*.

Figure 2





Cartes postales incluses dans le kit de communication sur les fromages au lait cru mis à disposition sur le site [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)

© CNIEL

- 35 Face à la montée de ce qui est décrié par les acteurs de « pression sanitaire », une « coalition de cause » – pour reprendre un terme de la sociologie des mouvements sociaux – se construit pour éclairer les fromages au lait cru sous un autre angle que celui des risques infectieux. Le Collectif lait cru, créé en juillet 2019 à l'initiative du rédacteur en chef de la revue *Profession Fromager* s'attelle à rappeler les multiples dimensions – culturelles, économiques – de la production et la consommation de ces aliments en France. Le Collectif lait cru, réunissant des crémiers-fromagers, producteurs, transformateurs, ainsi que des chercheurs et des médecins, publie une vidéo sur la plateforme YouTube<sup>30</sup>, où il plaide en faveur de la protection de la « biodiversité fromagère », expression qui évoque à la fois la diversité microbienne des laits et des fromages, mais aussi les acteurs et les savoir-faire des multiples productions fromagères françaises. De son côté, le Réseau Mixte Technologique « Filières fromagères valorisant leur terroir » (appelé « RMT Fromages de terroir »), réunissant chercheurs et animateurs des différentes filières fromagères sous appellations d'origine, décide à l'occasion de son renouvellement d'inscrire dans sa feuille de route pour le contrat 2020-2025 l'objectif de faire reconnaître les savoir-faire de fabrication des fromages au lait cru à l'inventaire français du Patrimoine culturel immatériel.
- 36 Les instances représentatives des filières sont habituées à pratiquer la cogestion avec les autorités administratives : elles sont même à l'initiative de la création d'espaces ad hoc pour favoriser le dialogue et la concertation avec l'administration<sup>31</sup>. Imprégnées de cette pratique, elles ont ici à cœur d'asseoir leurs propos sur un argumentaire scientifique, le plus entendable par le législateur. S'inquiétant d'une réglementation de plus en plus hygiéniste, le CNAOL appelle à la compilation d'éléments scientifiques permettant d'appréhender les effets de la consommation de fromages au lait cru, non

plus seulement sous l'angle des risques, mais aussi des bénéfiques. À l'automne 2018, des membres de la commission R&D du CNAOL évoquent au sein du groupe de travail « STEC-Lait Cru » du CNAOP/INAO l'idée d'organiser un colloque faisant un état des connaissances scientifiques, certes sur les risques mais aussi et surtout sur les bénéfiques liés à la consommation de fromage au lait cru. La proposition suscite l'adhésion des chercheurs présents. Un comité de pilotage constitué de parties prenantes est formé, qui prend en charge l'orientation générale du thème du colloque et réalise un travail important d'enrôlement des acteurs institutionnels. Un comité scientifique interdisciplinaire indépendant est chargé d'assurer la programmation suivant deux principes directeurs : qualité scientifique des intervenants et représentation équilibrée des domaines d'expertise. Soucieux de renouveler les approches des risques liés aux fromages au lait cru, le comité scientifique s'efforce donc, à travers ses invitations, d'élargir le cercle des spécialistes habituellement sollicités par les autorités sanitaires au travers du CES Biorisk<sup>32</sup>. Il s'agit ici au contraire d'ouvrir les échanges aux médecins intéressés par d'autres types de pathologies que les infections aiguës ainsi qu'aux chercheurs offrant d'autres perspectives.

- 37 Le colloque se tient en janvier 2020. L'Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) n'ayant pas souhaité s'impliquer en tant qu'institution, il apparaît principalement organisé sous l'égide de l'INAO et du CNAOL et – ce n'est pas anodin – il est accueilli dans les locaux du ministère de l'Agriculture. Intitulé « Fromages au lait cru entre risques et bénéfiques : la diversité au cœur du débat », il rassemble près de 800 personnes, en présence et en ligne – chercheurs, membres des services de contrôle sanitaires et des agences d'évaluation des risques, professionnels et conseillers des filières. Après une ouverture du colloque par Marc-André Sélosse et par Sylvie Lortal, microbiologistes fervents défenseurs des produits fermentés riches en biodiversité, la première table ronde du colloque s'affiche en cohérence avec le « *master frame* » de la sécurité sanitaire décrit par Borraz (2013) – c'est un passage obligé pour entrer en dialogue avec les autorités de contrôle. Son animation est confiée à une chercheuse de l'INRAE spécialiste en évaluation quantitative des risques. Un exercice de quantification est assuré par une responsable de Santé publique France, invitée à présenter le nombre de cas de maladies liés à la consommation des fromages au lait cru. Ce bilan, qu'elle n'avait jamais réalisé auparavant car ces aliments sont souvent englobés sans distinction dans la catégorie des produits laitiers, lui permet de conclure que le risque est faible, bien que plus élevé pour certaines catégories de consommateurs. Son intervention est suivie de celle d'un professeur en bactériologie et praticien hospitalier spécialiste des *Escherichia coli* pathogènes (par ailleurs membre du CES Biorisk de l'Anses). La suite de la table ronde laisse la place à une plus large diversité de disciplines que celles habituellement représentées dans le CES Biorisk de l'Anses : un gastro-pédiatre, qui s'intéresse à l'installation du microbiote dans les premières années de vie et les conséquences à long-terme sur différentes maladies digestives ; une médecin allergologue spécialiste de l'immunité, ayant participé à l'étude de cohorte européenne Pasture, qui a mis en évidence une corrélation positive entre l'exposition précoce d'enfants à des environnements riches en microorganismes (tels les fermes de production laitière) et une protection significative contre les allergies (Vuitton *et al.* 2019). Si les résultats de cette étude épidémiologique ne permettent pas de conclure sur le cas spécifique des fromages au lait cru, ils constituent une hypothèse de travail solide pour de nouvelles recherches qui viseraient à tester les bienfaits de la consommation précoce de fromages

au lait cru dans la réduction des maladies dites « de la modernité ». La suite du colloque est un exercice pour montrer l'ancrage historique, la diversité et la richesse gastronomique, économique et culturelle des fromages au lait cru, la variété de pratiques, de savoir-faire, de formes, l'importance d'une éducation précoce des goûts, et l'importance de ces produits pour des territoires où ils représentent à la fois un patrimoine et une source de valeur ajoutée par rapport aux productions standards. Les fromages au lait cru se dévoilent alors comme un fait social total, support de l'existence d'une multiplicité d'acteurs et de diversité face à l'uniformisation des goûts et des consommations alimentaires. La conclusion du colloque est confiée à un grand témoin, Bernard Chevassus-au-Louis, qui dans son parcours a cumulé différentes casquettes le rendant à plusieurs égards légitime sur le sujet – tour à tour directeur général de l'INRA, directeur de l'Afssa, président du Muséum national d'histoire naturelle (MNHN) et, en 2020, directeur de l'ONG Humanité et Biodiversité. Son allocution reprend le thème de la biodiversité (des microflores, des races animales, des paysages), des liens que permettent les fromages au lait cru, et plaide pour « [reprendre] le débat de la fixation sociale des normes et des règles »<sup>33</sup>. Par contraste, le mot de clôture laissé à la conseillère en charge de la qualité et de la sécurité sanitaire auprès du cabinet du ministre de l'Agriculture et de l'alimentation témoigne de l'inflexibilité du ministère sur le sujet des enfants. Après avoir brièvement posé les fromages français comme des éléments du patrimoine national, elle enchaîne : « *Ces fromages ne sont pas sans risques pour les tout jeunes enfants. L'Anses est formelle. Les enfants de moins de cinq ans ne doivent pas consommer de fromage au lait cru, et il est évident pour le ministère comme pour la filière que la santé publique n'est pas négociable* ». La suite du discours martèle la confiance du ministre dans « la science », présentée comme univoque : « *Dans un contexte où les sujets sanitaires d'alimentation sont parfois clivants, c'est la science et la rationalité qui doivent nous guider ; c'est la science qui doit nous permettre d'appréhender au mieux la notion de risque, d'aider à la décision politique sur des sujets bien souvent complexes en pesant au mieux les risques et les bénéfices* ». Mention est certes faite qu'« *au-delà du sujet sanitaire, la diversité microbienne des fromages est une véritable richesse – c'est ce qui fait leur goût, arôme, typicité si divers – et d'après certaines études elle pourrait avoir des bénéfices pour la santé* », mais les conclusions qui pourraient s'imposer – en l'occurrence, l'appel et le soutien à de nouvelles recherches visant à consolider ces résultats – ne sont pas tirées. La conclusion insiste sur la responsabilité de la recherche, façon, peut-être, de dégager celle des politiques : « *c'est à la recherche de nous permettre de relever ce défi de taille, d'assurer la sécurité sanitaire des fromages au lait cru tout en préservant au maximum la richesse et la diversité microbienne* »<sup>34</sup>.

- 38 Le succès en termes de couverture médiatique et de fréquentation du colloque de janvier 2020 encourage le projet d'un deuxième colloque « Lait cru ». C'est Christophe Chassard, microbiologiste directeur de recherches à l'INRAE et directeur de l'Unité mixte de recherche « Fromages » sur le site d'Aurillac, qui propose de l'organiser à la faveur des 50 ans du laboratoire qu'il dirige. Le colloque se tient donc en novembre 2023 au cœur d'un territoire historique de production fromagère (le Cantal) et au sein d'un lieu historique de recherche sur les écosystèmes microbiens des fromages au lait cru. Il recueille le soutien officiel de l'INRAE. Son comité de pilotage l'oriente vers la perspective One Health, qui invite à penser conjointement la santé humaine, animale et écologique ; à faire travailler ensemble médecins, vétérinaires et écologues. Pour Estelle Loukiadis, directrice scientifique de l'école de formation agronome et vétérinaire VetAgroSup, ancienne responsable du laboratoire de référence sur les

*Escherichia coli* et membre du comité scientifique, il s'agit d'« ouvrir des pistes » pour mettre en place une « approche globale et intégrée de l'ensemble de la santé », en associant acteurs du secteur réglementaire et scientifiques. Mais au-delà du cercle des spécialistes, le concept One Health ouvre la possibilité d'un récit mobilisateur décloisonnant les politiques environnementales, agricoles, alimentaires et de santé, pour tendre vers des systèmes alimentaires plus sains et durables (Duru et Therond 2024). La traduction officielle de One Health – « une seule santé » – étant peu explicite pour les non avertis, le titre en français retient finalement : « Fromages au lait cru, du pré à l'assiette, l'indispensable approche globale ». Cette formulation présente l'avantage de renvoyer aussi à une approche interdisciplinaire et systémique, et de convoquer conjointement les travaux récents en écologie microbienne pour caractériser les flux microbiens de la prairie au fromage, l'appréhension pluridisciplinaire des qualités plurielles des fromages, mais également une approche positive de la santé, non pas réduite aux maladies infectieuses mais élargie à la qualité de vie tout au long de la vie. Le comité scientifique garde pour double préoccupation le caractère académique des présentations et la représentation d'une diversité de perspectives. Un soin particulier est placé à éviter une structuration des sessions par discipline – la session microbiologie d'abord, puis la session agronomie, pour finir par la session « SHS » (acronyme des sciences humaines et sociales) – qui aurait pu reconduire le clivage entre approches *science-based* et *value-based* du risque (avec la crainte que les officiels invités n'assistent qu'aux premières). Au contraire, les sessions sont organisées par thème, à commencer par la « maîtrise sanitaire », classiquement abordée sous le prisme des sciences biotechniques, mais appréhendée ici à travers le « pluralisme des expertises ». Y contribue d'ailleurs une des autrices de cet article, qui témoigne en tant que socio-anthropologue des pratiques et conceptions des éleveurs et fromagers. La dernière session intitulée « Vers de nouveaux cadrages pour les fromages au lait cru » est une tentative pour faire émerger de nouvelles conceptualisations des fromages au lait cru : aliment nature selon le sociologue de l'alimentation, patrimoine vivant selon la socio-anthropologue, etc. Les discussions visant à tester la pertinence de l'approche interdisciplinaire et systémique One Health pour les fromages restent un peu décevantes dans la mesure où le spécialiste invité (intervenant en visio) ramène le concept One Health à la surveillance des zoonoses. En revanche, l'intervention lors de la première journée du chargé des recherches en microbiologie quantitative et évaluation du risque à l'Anses suscite l'espoir des professionnels, dans la mesure où il promeut dans l'évaluation des risques l'indicateur DALY, pour *disability adjusted life year*<sup>35</sup>. Cet indicateur synthétique du « fardeau » causé par telle ou telle maladie a été créé dans les années 1990 sous l'impulsion de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et la Banque mondiale pour mieux éclairer la décision en santé publique. Contrairement à des métriques plus rudimentaires telles le nombre de cas observés, le nombre de personnes hospitalisées ou le nombre de décès, l'indicateur DALY exprime la perte cumulée d'années de vie en bonne santé et permet de traduire conjointement la fréquence et la sévérité (en termes de mortalité et de morbidité) d'une maladie. À l'écoute de cette intervention, une partie de l'auditoire se met à rêver que la métrique DALY pourra un jour saisir de façon cohérente l'ensemble des risques alimentaires sans s'en tenir aux seuls risques infectieux aigus. Mesurées en termes de DALY, il apparaîtrait alors que les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) pèsent bien peu au regard des maladies chroniques<sup>36</sup>. L'intervenant tempère les espoirs car si l'indicateur DALY commence à être utilisé dans les évaluations quantitatives du risque

alimentaire, il l'est principalement pour évaluer les dangers microbiologiques, pour lesquels « l'imputabilité des cas à la présence d'un pathogène est forte, en particulier du fait de leur caractère le plus souvent aigu »<sup>37</sup>. Par contraste, les dangers toxicologiques, plus diffus, ou les risques liés à une mauvaise nutrition, ont un impact sanitaire difficile à évaluer en termes de DALY. En outre, si cet expert y est favorable, l'utilisation des DALY pour l'évaluation des risques liées aux fromages au lait cru à l'Anses reste tributaire d'une nouvelle saisine par le ministère de l'Agriculture. En conclusion du colloque, rappelant avec malice l'étymologie commune des mots sanitaire et santé, Benoît Assemat, inspecteur général siégeant au CGAAER<sup>38</sup>, met en exergue de façon magistrale la question au cœur du colloque : de quelle santé parle-t-on lorsqu'on parle de risque pour la santé des fromages au lait cru ?<sup>39</sup>.

- 39 Parallèlement aux deux colloques, une des premières actions lancées par la Fondation pour la biodiversité fromagère, qui prend le relais du Collectif lait cru en juin 2021, est de financer un post-doctorat chargé d'établir une revue de la littérature scientifique sur les effets sur la santé de la consommation de fromages au lait cru. Y sont considérés non pas seulement les maladies infectieuses, mais également les maladies cardiovasculaires, cancers et autres maladies chroniques. L'objectif des commanditaires est alors d'explorer un angle mort des connaissances, celui des liens entre la consommation des fromages au lait cru, leur microflore, le microbiome intestinal et un ensemble de maladies chroniques. De cette revue systématique des études sur les effets sur la santé de la consommation de fromage, il ressort que les fromages sont rarement cause de maladie et peuvent même se révéler des facteurs protecteurs. La limite reste que les études internationales recensées ne testent pas spécifiquement les effets de la consommation de fromages au lait cru mais celle de fromages en général. Après la présentation des résultats intermédiaires de l'étude dans plusieurs événements médiatiques (Mondial du Fromage, colloque d'Aurillac), le « Livre blanc »<sup>40</sup> *Bénéfices et risques pour la santé de la consommation de fromage - intérêts de la biodiversité microbienne* est finalement présenté en octobre 2024, à l'Académie de médecine. Par sa composition, la table ronde élargit encore le périmètre des spécialités représentées : un directeur de recherche travaillant sur les liens entre immunité et développement de l'athérosclérose, un médecin membre de l'Académie de médecine et spécialiste des interactions entre foie et microbiote intestinal, ainsi que la directrice adjointe du département Alimentation humaine à l'INRAE. Une partie des échanges entre les scientifiques pointe les limites des études de cohorte, longues, coûteuses, limitées à la mise en évidence de corrélations entre pratiques alimentaires et prévalences de maladies, et de la nécessité de programmer des études cliniques dites « interventionnelles », seules capables d'investiguer les liens causaux entre les unes et les autres.

## Conclusion : l'émergence d'une communauté épistémique en faveur d'un recadrage des fromages au lait cru du risque à la « santé »

- 40 Dans notre revue de littérature, nous soulignons que le traitement par les sciences humaines et sociales des crises sanitaires des années 1990 a mis en lumière leurs vertus démocratiques. Le cas étudié ici, notamment des échanges lors du 1<sup>er</sup> colloque « Lait cru », ne permet pas d'en dire autant, tant on perçoit de décalages entre des acteurs

soucieux de mettre en discussion les approches scientifiques des risques et bénéfiques associés aux fromages au lait cru, et une représentante du ministère de l'Agriculture qui à toute interrogation du seuil des 5 ans oppose l'autorité de « la science » ou « l'expertise formelle de l'ANSES ». Or, d'une part, la science n'avance pas indépendamment du contexte socio-historique dans lequel elle se déploie : elle est dépendante des politiques publiques, notamment de programmation de la recherche, et il est établi que la focalisation sur certaines questions ou enjeux a pour effet d'en invisibiliser d'autres et de produire des zones de « non-savoir »<sup>41</sup>. D'autre part, le modèle normatif de l'expertise posé dans le sillage des crises de 1990 la définissait suivant quatre principes : indépendante, transparente, pluraliste et contradictoire (Granjou 2003 ; Chevassus-au-Louis 2007). Pourtant, dans l'établissement du seuil de 5 ans, on observe un manquement au principe de transparence : les fondements scientifiques sur lesquels l'Anses s'est appuyée n'ont jamais été explicités, ce qui entretient le doute sur le caractère avant tout politique de la décision.

41 Quelles sortes de reconfigurations aura alors généré cette crise ? Partis de l'inventaire de ce qu'a établi ou pas « la science », les acteurs mobilisés autour des deux colloques et du Livre Blanc ouvrent finalement aussi l'inventaire de ce que l'on ne sait pas encore parce qu'on ne l'a jamais interrogé – ce que l'agnotologie, ou étude de l'ignorance, appelle « la science non faite » (Frickel *et al.* 2010 ; Hess 2016). À revers de l'image d'acteurs principalement guidés par des intérêts économiques, qui voudraient passer sous silence les risques sanitaires liés à leurs produits, les représentants des filières fromagères au lait cru pris dans la tourmente de cette crise *E. coli* STEC soulèvent des dimensions laissées de côté par le cadrage par les risques infectieux. Ils s'allient à de nouveaux chercheurs et médecins pour concevoir ou approfondir des perspectives de recherche appréhendant ces fromages, non plus seulement comme des réservoirs de pathogènes, mais comme aliment probiotique ou plus largement aliment-santé, dans un contexte marqué par la prévalence croissante des maladies chroniques associées aux modes de vie modernes (urbains, aseptisés, laissant une place croissante aux aliments ultra-transformés). L'« hypothèse hygiène » au cœur de l'étude Pasture pèse ici de façon centrale : les pathologies allergiques, en forte augmentation depuis la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, seraient liées à une diminution de l'exposition des enfants aux agents microbiens (Vuitton *et al.* 2019). Les nouveaux fronts de recherche identifiés devraient approfondir l'hypothèse en explorant les dynamiques des microbiotes (des fromages, de l'intestin humain, etc.) et leurs rôles dans la santé humaine.

42 À l'issue des deux colloques et à travers la rédaction du Livre Blanc, une véritable « communauté épistémique » en défense des fromages au lait cru s'est renforcée et élargie. Peter Haas définissait ce concept comme « un réseau de professionnels ayant une expertise et une compétence reconnue dans un domaine particulier et une revendication d'autorité en ce qui concerne les connaissances pertinentes pour les politiques » (Haas 1992 : 3, cité dans Meyer & Molyneux-Hodgson 2011) : nous reconnaissons effectivement là un réseau de professionnels et scientifiques partageant une même appréhension d'un problème complexe et engagé dans sa traduction en politiques publiques<sup>42</sup>. Cette communauté n'apparaît pas *ex nihilo* : un réseau de chercheurs et professionnels en microbiologie fromagère s'était mis en place au début des années 2000 pour défendre la richesse des écosystèmes microbiens fromagers face aux excès hygiéniques (Demeulenaere & Lagrola 2021) ; des structures comme le Réseau Mixte Technologique « Filières fromagères valorisant leur terroir » ou le groupe STEC

Lait cru ont été des incubateurs des alliances forgées durant cette séquence. La nouveauté est que cette communauté se trouve encore élargie, incluant notamment le regard des immunologistes interrogeant l'effet de l'exposition précoce aux microorganismes dans l'entraînement de l'immunité.

- 43 Conçu pour chapeauter ces nouvelles perspectives, le concept One Health se heurte encore à quelques incompréhensions. En effet, quand bien même la santé est définie par l'OMS comme « un état de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité »<sup>43</sup>, l'approche One Health reste souvent très centrée sur les maladies infectieuses. La DGAL au sein du ministère de l'Agriculture a elle-même récemment placé son action de prévention et lutte contre les zoonoses sous la bannière de ce concept. Pour clarifier le malentendu, une conceptualisation des fromages au lait cru sous l'angle d'un concept proche mais qui vise à se démarquer d'une perspective pathogénocentrée – One Welfare (« un seul bien-être ») – s'avèrerait plus juste. On pourrait alors plaider pour inclure dans cette perspective le bien-être, non pas seulement des mangeurs, des animaux, des écosystèmes microbiens ou non, mais aussi celui des éleveurs et producteurs fromagers, bien malmenés pendant ces crises. Mais ce cadrage reste-il accessible à un large public ? Offre-t-il un « récit mobilisateur » pour enrôler, convaincre, et transformer les politiques publiques relatives à la production et à la consommation des fromages au lait cru (Duru et Therond 2024) ? Dans un tout autre domaine, des pédologues se sont inquiétés de la perte alarmante de fertilité des sols à l'échelle mondiale et l'ont instauré en problème public. Ils l'ont fait en conceptualisant la « santé des sols » (*soil health*)<sup>44</sup>. Pour faire face aux problèmes conjoints d'augmentation de la contamination pathogène des fermes et des usines, d'émergence de nouveaux pathogènes et d'explosion des maladies de la modernité liées pour partie à des dysbioses et à des systèmes immunitaires insuffisamment entraînés, on pourrait concevoir de la même façon une promotion (scientifique et politique) de la « santé des écosystèmes microbiens » – ou, pour reprendre une expression plus en vogue, de la « santé des microbiotes » – du pré au tube digestif. À ce stade, nul ne peut prédire du succès de ces opérations de re-signification.
- 44 Depuis la survenue de la première alerte, plusieurs années se sont écoulées. On constate dans les milieux fromagers, une acceptation progressive – à moins qu'il ne s'agisse de résignation – du message déconseillant la consommation de fromages au lait cru pour les moins de cinq ans. Les filières fromagères au lait cru se rangent finalement à la doctrine selon laquelle il faut faire la différence entre risque subi et risque choisi et qu'à défaut de pouvoir supprimer le risque, une information claire permet au consommateur de choisir le risque qu'il prend – pour lui ou ses enfants. Qu'importe si cette « information claire » véhiculée par la communication institutionnelle se focalise sur le risque infectieux, et ignore les voix informées qui alertent sur l'importance des premières années de vie, dans la constitution du microbiote intestinal, dans la formation du goût ou dans la protection des allergies<sup>45</sup>. Qu'importe aussi si ces recommandations officielles catégoriques dissonent avec les résultats scientifiques émergents, au risque de nourrir la confusion de parents inquiets et sommés d'arbitrer entre des injonctions contradictoires (Füredi 2001). La contrepartie attendue de cette concession est celle d'un soutien continu du ministère de l'Agriculture aux filières fromagères de qualité. Un nouvel élément, économique, semble peser dans le dialogue entre administration et représentants des filières fromagères françaises. Dans la filière Morbier, représentative d'une technologie fromagère risquée, le coût relatif à la gestion

du risque sanitaire a été estimé à 16 % du prix du fromage – dont 80 % liés au coût des analyses et 20 % à la destruction, parfois préventive, des lots. Dans un contexte où la contamination des filières par *Listeria*, salmonelle et *E. coli* STEC semble augmenter<sup>46</sup>, la précarité économique et la détresse psychologique de nombreux producteurs deviennent préoccupantes. Des positions venant de la DGAL admettent la tension entre réduction maximale du risque sanitaire et survie économique des exploitations : « notre objectif, c'est qu'il n'y ait plus de risques associés aux fromages au lait cru, pas qu'il n'y ait plus de fromages au lait cru » ; « nous avons un double objectif, préserver la santé des consommateurs tout en maintenant la viabilité économique des filières fromagères au lait cru ». À l'échelle européenne, les autorités françaises agissent en ce sens en défendant des méthodes de détection des souches pathogènes d'*E. coli* les plus spécifiques possibles, contre d'autres pays européens qui privilégient la sensibilité des méthodes, au risque de créer des « faux positifs ». C'est ici que la diplomatie française en défense de ses fromages au lait cru joue de nouveau, plus de trente ans après les négociations tendues au Codex alimentarius. L'écriture de cette page est en cours et, quelles que soient leurs divergences d'approches sur les risques sanitaires, toutes les personnes évoquées dans cet article espèrent une avancée rapide des recherches sur les *E. coli* STEC pour réduire les incertitudes concernant leur expression et leur pathogénicité. Ceci afin d'endiguer une menace qui pèse finalement moins sur les épaules des consommateurs que sur les filières fromagères au lait cru.

---

## BIBLIOGRAPHIE

ADAM B., ERKHOUT F., DYSON T., GROVE-WHITE R., MARSDEN T., O'RIORDAN T., SCOONES I., STIRLING A., WILLIAMS C. et WYNNE B. 1999 *The Politics of GM Food: Risk, Science and Public Trust*. Brighton, Sussex, University of Sussex. ESRC Global Environmental Change Programme.

BAUR P.F. 2021 « Missing the outbreak for the germs. Institutionalized non-knowledge and industrial power in agrofood safety governance », *Elementa: Science of the Anthropocene*, 9, 1: 00041.

BELVÈZE H. & THÉVENARD E. 1998 « La bataille des fromages au lait cru ». in M. Apfelbaum (dir.) : *Risques et peurs alimentaires*. 213-223. Paris: Odile Jacob.

BENFORD R.D., SNOW D.A., et PLOUCHARD N.M. 2012 « Processus de cadrage et mouvements sociaux : présentation et bilan », *Politix*, 99, 3 : 217-255.

BESANÇON J., BORRAZ O. et GRANDCLÉMENT C. 2004 *La sécurité alimentaire en crises*. Paris: L'Harmattan.

BONNAUD L. et COPPALLE J. 2011 *Qui contrôle ce que nous mangeons ? La sécurité sanitaire des aliments*. Paris: Ellipses.

BORRAZ O. 2013 « Pour une sociologie critique des risques ». in D. Bourg, P.-B. Joly, et A. Kaufmann (dir.) : *Du risque à la menace. Penser la catastrophe*. 237-256. Paris: Presses Universitaires de France.

BUI-NGUYEN T. et DÉCAUDIN J.-M. 2022 « « Quand ce que nous mangeons nous met en danger » Comment punissons-nous les marques ? », *Décisions Marketing*, 107, 3 : 85-116.

- CALLON M. 1999 « The Role of Lay People in the Production and Dissemination of Scientific Knowledge », *Science, Technology and Society*, 4, 1: 81-94.
- CERF O. 2016 « Les fromages au lait cru face au risque sanitaire : De 1980 à nos jours ».
- CHATEAURAYNAUD F. et TORNY D. 1999 *Les sombres précurseurs : une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*. Paris: EHESS.
- CHEVASSUS-AU-LOUIS B. 2007 *L'analyse des risques. L'expert, le décideur et le citoyen*. Paris: Editions Quæ.
- DELIND L.B. et HOWARD P.H. 2008 « Safe at any scale? Food scares, food regulation, and scaled alternatives », *Agriculture and Human Values*, 25, 3: 301-317.
- DEMEULENAERE É. et LAGROLA M. 2021 « Des indicateurs pour accompagner « les éleveurs de microbes ». Une communauté épistémique face au problème des laits « paucimicrobiens » dans la production fromagère au lait cru (1995-2015) », *Revue d'anthropologie des connaissances*, 15, 3.
- DOUGLAS M. 2005 [1971] *De la souillure : essais sur les notions de pollution et de tabou*. Paris: Éditions La Découverte.
- DOUGLAS M. et WILDAVSKY A.B. 1982 *Risk and culture : an essay on the selection of technical and environmental dangers*. Berkeley: University of California Press.
- DUNN E. 2007 « Escherichia coli, Corporate Discipline and the Failure of the Sewer State », *Space & Polity*, 11, 1: 35-53.
- DURU M. et THEROND O. 2024. « One Health (Une seule santé) pour concevoir des alternatives crédibles aux défaillances des systèmes alimentaires », *Cahiers Agricultures*, 33 : 18.
- DUTCH J. 2012 « Poisoned: The True Story of the Deadly E. Coli Outbreak that Changed the way Americans Eat: By Jeff Benedict », *Food, Culture & Society*, 15, 3: 518-520.
- ENTICOTT G. 2003 « Risking the rural: nature, morality and the consumption of unpasteurised milk », *Journal of Rural Studies*, 19, 4: 411-424.
- FERRIÈRES M. 2002 *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age à l'aube du XXe siècle*. Paris: Seuil.
- FISCHLER C. 1990 *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob.
- FLANDROIS J.-P. et LEGAY J.-M. 2000 « La *Listeria*, une bactérie pas comme les autres », *Nature Sciences Sociétés*, 8, 2 : 58-63.
- FRICKEL S., GIBBON S., HOWARD J., KEMPNER J., OTTINGER G. et HESS D.J. 2010 « Undone Science: Charting Social Movement and Civil Society Challenges to Research Agenda Setting », *Science, Technology, & Human Values*, 35, 4: 444-473.
- FRICKEL S. et MOORE K. 2006 *The New Political Sociology of Science: Institutions, Networks, And Power*. Madison: University of Wisconsin Press.
- FÜREDI F. 2001 *Paranoid Parenting: Abandon Your Anxieties and be a Good Parent*. Allen Lane.
- GILBERT C. dir., 2002 *Risques collectifs et situations de crise. Apports de la recherche en sciences humaines et sociales*. Paris: L'Harmattan.
- , 2013 « Quels risques pour la recherche en sciences humaines et sociales ? » in D. Bourg, P.-B. Joly, et A. Kaufmann (dir.) : *Du risque à la menace*. 217-236. Paris: Presses Universitaires de France.
- GIMBERT V. 2005 « Gérer les risques sanitaires : le fonctionnaire, l'expert et le politique », *Politiques et Management Public*, 23, 3 : 61-77.

GIRARD T. 2013 « Comment pense Mary Douglas ? Risque, culture et pouvoir », *Ethnologie française*, vol. 43, 1 : 137-145.

GRANJOU C. 2003 « L'expertise scientifique à destination politique », *Cahiers internationaux de sociologie*, n° 114, 1 : 175-183.

GRANJOU C. et BARBIER M. 2010 *Métamorphoses de l'expertise : Précaution et maladies à prions*. Paris: Editions Quae.

HAAS P.M. 1992 « Introduction: Epistemic Communities and International Policy Coordination », *International Organization*, 46, 01: 1-35.

HARDING S. 1991 *Whose Science? Whose Knowledge?: Thinking from Women's Lives*. Cornell University Press.

———, 1992. « Rethinking Standpoint Epistemology: What Is “Strong Objectivity?” », *The Centennial Review*, 36, 3: 437-470.

HESS D.J. 2016 *Undone Science: Social Movements, Mobilized Publics, and Industrial Transitions*. MIT Press.

JAMES A. et PROUT A. (dir.) 1990 *Constructing and Reconstructing Childhood: Contemporary Issues in the Sociological Study of Childhood*. London, New York: Falmer Press.

KERMISCH C. 2010 *Les paradigmes de la perception du risque*. Paris, Éd. Tec & doc-Lavoisier.

LAGROLA M. 2022 « Des fromages sous surveillance. La construction du “sanitaire” dans la production fromagère au lait cru en Auvergne et en Ariège ». Thèse de doctorat, Université Paul Valéry-Montpellier 3.

MEYER M. et MOLYNEUX-HODGSON S. 2011 « « Communautés épistémiques » : une notion utile pour théoriser les collectifs en sciences ? », *Terrains & travaux*, n° 18, 1 : 141-154.

MISZCZYCHA S. 2024 « Livre blanc : bénéfices et risques pour la santé de la consommation de fromages - Intérêt de la biodiversité microbienne »,.

NESTLE M. 2003 *Safe Food: Bacteria, Biotechnology, and Bioterrorism*. University of California Press.

NICKLAUS S., DIVARET-CHAUVEAU A., CHARDON M.-L., RODUIT C., KAULEK V., KSIAZEK E., DALPHIN M.-L., KARVONEN A.M., KIRJAVAINEN P., PEKKANEN J., LAUENER R., SCHMAUSSER-HECHFELLNER E., RENZ H., BRAUN-FAHRLÄNDER C., RIEDLER J., VUITTON D.A., MUTIUS E.V., DALPHIN J.-C., et PASTURE STUDY GROUP. 2019 « The protective effect of cheese consumption at 18 months on allergic diseases in the first 6 years », *Allergy*, 74, 4: 788-798.

PEREIRA DE CARVALHO D. 2017 *Produits laitiers. Les réseaux d'influence sur le web*. . Rapport du projet REPASTOL (Revisiter l'évidence pasteurienne).

POULAIN J.-P. 2002 « De la sociologie du risque à l'étude des modèles alimentaires ». in *Manger pour vivre, Encyclopédie Diderot*. 85-116. Paris: PUF.

———, 2012 « Risques et crises alimentaires ». in J.-P. Poulain (dir.) : *Dictionnaire des cultures alimentaires*. 1168-1185. Paris: PUF.

———, 2020 « Risques et inquiétudes alimentaires », *Raison présente*, 213, 1 : 61-71.

SOULÉ B. 2007 « Observation participante ou participation observante ? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales », *Recherches qualitatives*, 27, 1 : 127-140.

STASSART P. et WHATMORE S.J. 2003 « Metabolising Risk: Food Scares and the Un/Re-Making of Belgian Beef », *Environment and Planning A: Economy and Space*, 35, 3: 449-462.

VUITTON D.-A., DIVARET-CHAUVEAU A., DALPHIN M.-L., LAPLANTE J.-J., VON MUTIUS E. et DALPHIN J.-C. 2019 « Protection contre l'allergie par l'environnement de la ferme : en 15 ans, qu'avons-nous appris de la cohorte européenne "PASTURE" ? », *Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine*, 203, 7 : 618-630.

WEST H.G. 2008 « Food fears and raw-milk cheese », *Appetite*, 51, 1: 25-29.

WYNNE B. 1991 « Knowledges in Context », *Science, Technology, & Human Values*, 16, 1: 111-121.

———, 1996 « May the Sheep Safely Graze? A Reflexive View of the Expert-Lay Knowledge Divide ». in S. Lash, B. Szerszynski, et B. Wynne (dir.): *Risk, Environment and Modernity. Towards a New Ecology*. 44-83. London: Sage.

ZELIZER V.A. 1985 *Pricing the Priceless Child: The Changing Social Value of Children*. New York: Basic books.

## NOTES

1. En décembre 2017, Santé publique France identifie 37 cas de salmonelloses chez des nourrissons ayant consommé du lait produit par la multinationale dans son usine de Craon. Épidémie nationale de salmonelloses à *Salmonella agona* en cours associée à des laits pour nourrissons distribués à l'échelon international, France, décembre 2017. (s. d.). [en ligne, URL : <https://www.santepubliquefrance.fr/revues/articles-du-mois/2018/epidemie-nationale-de-salmonelloses-a-salmonella-agona-en-cours-associee-a-des-laits-pour-nourrissons-distribues-a-l-echelon-international-france>] Tous les liens Internet ont été consultés pour la dernière fois le 1<sup>er</sup> août 2025.

2. Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365, datée du 2 mai 2019 [en ligne, URL : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-365/telechargement>].

3. Repères alimentaires pour les populations spécifiques - Enfants, femmes enceintes & allaitantes, personnes âgées, Expertise Anses 2019. Dossier de presse 25 juin 2019 [en ligne, URL : <https://www.anses.fr/en/system/files/PRES2019DPA02.pdf>].

Jusqu'alors, la consommation de fromage au lait cru n'est déconseillée que jusqu'à l'âge de 3 ans – c'est la recommandation qui figure sur les carnets de santé des enfants nés jusqu'en 2020.

4. La directive 92-46, complétée par la directive 92-47 établissant des dérogations. On peut également signaler une directive antérieure de 1989 (89-362) concernant les conditions d'hygiène des exploitations de production de lait.

5. Le Codex est une commission sous la double tutelle de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de celle pour la santé (OMS), en charge de fournir aux États des définitions, des codes d'usage et des recommandations pour les aliments.

6. L'expression *Politics of knowledge* est utilisée depuis les années 1990 par les courants foucauldien de la *Political ecology* et de l'analyse critique des discours. Elle exprime l'idée que le pouvoir s'adosse sur la production de savoir et l'oriente en retour. Nous la retrouvons également au cœur de la nouvelle sociologie politique des sciences, qui s'intéresse aux formes multiples de démocratisation des sciences.

7. Ce groupe a été impulsé en 2017 par Patrice Chassard, lors de son arrivée à la présidence du Comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières (CNAOP) au sein de l'INAO, à une période où montait une inquiétude sur *E. coli* producteur de shigatoxine (S-TEC) dans les filières fromagères. Il rassemble des membres du CNAOP, des agents de l'INAO, et des experts invités choisis au sein des administrations (DGAL, DGCCRF), au sein du CNIEL (direction Sécurité des aliments), et parmi des scientifiques (microbiologiste, agronome, chercheuse en sciences sociales). Si le contenu des discussions est confidentiel et ne peut

constituer un matériau pour cet article, la participation au groupe a nourri des pistes de recherche qui ont été approfondies au-delà de ce cadre.

8. Recherche Europresse avec les mots-clés (STEC | *Escherichia coli*) & fromage.

9. Notre traduction.

10. Ces deux agences ont été fusionnées en 2010 pour former l'Anses.

11. Ce sont pour la plupart des laboratoires de l'Institut Pasteur ou de l'Anses.

12. <https://sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>

13. L'Obs, 31 octobre 2005. *Quatorze intoxiqués au steak haché* [en ligne, URL : <https://www.nouvelobs.com/societe/20051030.OBS3713/quatorze-intoxiques-au-steak-hache.html> ;

L'Express.fr, 18 juin 2011. *Bactérie E. coli : Les steaks hachés à l'origine de l'épidémie* [en ligne, URL : [https://www.lexpress.fr/actualite/societe/sante/bacterie-e-coli-les-steaks-haches-a-l-origine-de-l-epidemie\\_1003827.html](https://www.lexpress.fr/actualite/societe/sante/bacterie-e-coli-les-steaks-haches-a-l-origine-de-l-epidemie_1003827.html)]

14. Le 27 avril 2019 sur le site web du journal gratuit *20 minutes* ainsi qu'un site d'informations en ligne belge, Belga News Agency.

15. Par exemple, 1<sup>er</sup> mai, le journal d'information national *La Croix* titre « Pas de fromage au lait cru avant l'âge de 5 ans ».

16. Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365 [en ligne, URL : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-365/telechargement>].

17. Les esprits critiques relèveront que ce pourcentage serait plus élevé si la tranche d'âge était plus large encore.

18. Selon la réglementation, le lait cru est « le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40°C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent » [tel microfiltration ou thermisation].

Les fromages à pâte pressée cuite peuvent être fabriqués à partir de lait cru. Cependant le procès de fabrication comprend une étape de chauffage du caillé au-dessus de 50°C considérée comme efficace pour éliminer les principales bactéries pathogènes.

19. DGAL. Lettre aux préfets de région et de département du 30 avril 2019 : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans. En septembre 2024, un nouveau courrier à la même teneur est adressé aux préfets.

20. Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-29 du 10 janvier 2022 : Plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par *Listeria monocytogenes*, par *Salmonella spp.* et par *E. coli* STEC au stade de la production – 2022. La salmonelle ressortait en troisième dans les chiffres présentés précédemment : le classement entre les trois principaux pathogènes à l'origine du plus grand nombre de toxi-infections alimentaires varie suivant les années.

21. Loin derrière les plats cuisinés, qui en regroupent 43% ou les œufs et la volaille autour de 10%. Santé publique France (2021). Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives. Données de la déclaration obligatoire, 2020 [en ligne]. <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives/documents/bulletin-national/surveillance-des-toxi-infections-alimentaires-collectives.-donnees-de-la-declaration-obligatoire-2020>

22. Entretien, juin 2020.

23. La mise en examen en février 2023 du groupe Lactalis pour « tromperie aggravée et blessures involontaires » suite à la contamination de lait infantile, de même que celle en juillet 2023 de Nestlé France pour le scandale des pizzas Buitoni, marquent des précédents. La judiciarisation ne s'arrête pas là puisque dans la première affaire, Lactalis s'est retourné contre le laboratoire d'analyses, réclamant un milliard d'euros de dommages et intérêts (jugement en attente).

24. Lettre de la FNEC au Directeur Général de l'alimentation du 23 mai 2019 [en ligne]. [http://fneec.fr/IMG/pdf/19\\_05\\_23\\_Courrier\\_FNEC\\_-\\_Communication\\_fromages\\_au\\_lait\\_cru.pdf](http://fneec.fr/IMG/pdf/19_05_23_Courrier_FNEC_-_Communication_fromages_au_lait_cru.pdf)

25. Cette crainte fait écho aux analyses qui pointent une gestion des crises sanitaires aux États-Unis plus orientée vers la protection des grands intérêts capitalistes que vers le bien-être public (*public welfare*) et dommageable aux petits plus acteurs du marché (DeLind & Howard 2008).
26. Communiqué de la Confédération Paysanne, 8 mai 2019 : « Fromages au lait cru : une richesse à défendre » [en ligne]. <https://www.confederationpaysanne.fr/actu.php?id=8915>
27. *Idem*.
28. Voir : CNIEL, ANICAP, & CNAOL. (s. d.). C'est quoi un fromage au lait cru ? Fromages au lait cru. [en ligne] <https://www.fromagesaulaitcru.fr/cest-quoi-un-fromage-au-lait-cru>  
Le site sort en tête d'une requête formulée « fromages au lait cru » sur les moteurs de recherche.
29. Par contraste, en 2016, une enquête sur les réseaux d'influence autour du fromage au lait cru sur le web n'avait pas fait ressortir l'indication « au lait cru » comme particulièrement investie (Pereira de Carvalho 2017).
30. Profession Fromager. 20 juillet 2019. *Collectif du Lait Cru : Fromages au lait cru : Un collectif pour réagir*. [vidéo en ligne]. <https://www.youtube.com/watch?v=8W3uT6y3y8o>
31. Parmi ceux-ci, le groupe STEC-Lait Cru (voir note 8) et les « journées réglementaires ». Organisées tous les deux-trois ans par l'interprofession caprine (FNEC) et le réseau des producteurs laitiers fermiers (PLF), elles informent les professionnels du fromage sur les actualités réglementaires et surtout leur offrent une opportunité d'interpellation des fonctionnaires en charge de l'application de la réglementation.
32. Ce comité spécialisé de l'Anses, consulté pour répondre aux saisines de la DGAL, rassemble principalement des cliniciens spécialisés dans les infections aiguës liées à telle ou telle bactérie pathogène et des spécialistes de la modélisation quantitative des risques infectieux.
33. [https://www.rmtfromagesdeterroirs.com/wp-content/uploads/2020/04/Verbatim\\_colloque-lait-cru.pdf](https://www.rmtfromagesdeterroirs.com/wp-content/uploads/2020/04/Verbatim_colloque-lait-cru.pdf) p. 21.
- B. Chevassus-au-Louis est l'auteur d'un petit ouvrage issu d'une conférence dans la collection « Sciences en question », qui témoigne d'une parfaite acculturation, durant son passage à l'Afssa, aux conceptions de l'expertise portée par les chercheurs en sociologie du risque (Chevassus-au-Louis 2007).
34. Intervention de la Conseillère en charge de la qualité et de la sécurité au Cabinet du Ministre de l'agriculture et de l'alimentation, 1<sup>er</sup> colloque « Lait cru », 30 janvier 2020 [en ligne, URL : <https://www.youtube.com/watch?v=vK6d8s4SCEY>]
35. Moins connu en français sous l'acronyme ACVI pour « Année de vie corrigée du facteur d'invalidité ».
36. Les maladies chroniques en France représentent en 2025 37% des affections ; les experts s'inquiètent de leur forte croissance, et estiment que ce pourcentage pourrait passer à 43% en 2035. On apprend dans ce même rapport que 46% de la population française est en surpoids dont 17% en situation d'obésité, et que 75% des 4-7 ans dépasse le seuil recommandé de 60g/jour de sucre.
- Charges et produits pour 2026*, rapport annuel de la Caisse nationale de l'Assurance maladie (CNAM), présenté en juillet 2025 au sein de la Commission des Affaires Sociales du Sénat <https://www.publicsenat.fr/actualites/sante/la-soutenabilite-de-lassurance-maladie-en-peril-nous-avons-besoin-dans-notre-pays-que-les-gens-soient-moins-malades>
37. « Le DALY, un indicateur synthétique du fardeau sanitaire », Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire, 28 avril 2021, [https://www.pplateforme-sca.fr/point\\_sur/le-daly-un-indicateur-synthetic-du-fardeau-sanitaire](https://www.pplateforme-sca.fr/point_sur/le-daly-un-indicateur-synthetic-du-fardeau-sanitaire)
38. Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), instance de conseil, d'expertise, d'évaluation, de prospective, d'audit ou d'inspection contrôle, en appui à la ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

39. « Au moment où se développe la science de la microbiologie, il serait paradoxal de devoir renoncer à la richesse des fromages au lait cru au nom d'une recherche un peu illusoire du risque zéro, en oubliant que notre santé dépend aussi de la richesse de la biodiversité de notre alimentation et de notre relation avec le monde vivant. Je crois que nous pouvons, à condition que tout le monde continue à travailler ensemble sur ce chemin-là, réconcilier les notions de sanitaire et de santé, deux mots qui partagent la même étymologie » (Intervention de Benoît Assemat, colloque Aurillac, 17 novembre 2023).

40. Miszczycha, 2024, en téléchargement libre ici : <https://www.fondationlaitcru.org/fondation-lait-cru/news/article/le-livre-blanc-en-pdf-telechargeable> .

41. Au sein des *science studies*, l'agnotologie s'est spécialisée dans l'étude du « non-savoir ». Ce cadre conceptuel est mobilisé dans l'analyse d'une crise sanitaire liée à *E. coli* STEC aux États-Unis (Baur 2021). Patrick Baur se penche moins sur les investigations menées par les autorités et les actions prises en conséquence, que sur les questions non posées et la production active d'ignorance.

42. Après le 2<sup>ème</sup> colloque, certains participants plaisaient même à l'idée de fonder les *raw milk cheese studies*, le modèle des *studies* renvoyant à la mobilisation d'une communauté interdisciplinaire autour d'un objet d'étude et de concernement.

43. Constitution de l'Organisation mondiale de la santé adoptée en juillet 1946 par la Conférence internationale de la santé.

44. On retrouve par exemple l'expression dans la stratégie européenne pour les sols, sous-titrée « *Reaping the benefits of healthy soils for people, food, nature and climate* ».

45. Voir interventions d'Alexis Mosca, pédiatre et gastroentérologue au service des Maladies Digestives de l'Enfant

à l'Hôpital Universitaire Robert Debré à Paris, invité au 1<sup>er</sup> colloque « Lait cru » mais également présent dans les médias en ligne ; ainsi qu'une autre publication issue de la cohorte PATURE (Nicklaus *et al.* 2019).

46. Tendance suggérée par la comparaison des plans de surveillance de 2018 et 2022. Un nouveau plan est en cours en 2025, mais la méthodologie de détection des STEC aura changé par rapport aux campagnes précédentes ce qui rendra les résultats difficilement comparables. L'hiver 2024-2025 a été par ailleurs marqué par une nouvelle alerte STEC, dans la filière Morbier cette fois.

## RÉSUMÉS

En 2018 en France, deux épisodes d'intoxication alimentaire liés à des souches pathogènes d'*Escherichia coli* se sont suivis de mesures officielles visant à évincer les fromages au lait cru de l'assiette des enfants de moins de 5 ans. L'article suit la gestion de crise par les autorités sanitaires, puis la mobilisation consécutive d'une coalition d'acteurs (incluant professionnels fromagers et scientifiques) pour sortir du cadrage qui depuis les années 1990 a construit les fromages au lait cru comme « aliment à risque ». À rebours des analyses qui opposent approches scientifiques et culturelles du risque, nous envisageons cette mobilisation sous l'angle d'une politique des savoirs : la coalition œuvre en effet à élargir l'éventail des disciplines scientifiques convoquées pour expertiser les risques sanitaires des fromages au lait cru, et à identifier des domaines et questions de recherche insuffisamment explorés. À une époque où explosent les

maladies chroniques dites « de la modernité », l'enjeu est de sortir d'une focalisation exclusive sur les agents pathogènes et les maladies infectieuses aiguës, et de reconsidérer les bienfaits pour la santé d'une alimentation fermentée riche en biodiversité.

In 2018, two *E. coli* outbreaks in France seriously affected young children. This was followed by official measures to ban raw milk cheese for children under 5. This article examines how the health authorities managed the crisis, and how a coalition of actors (including cheese professionals and scientists) subsequently mobilized to challenge the long-standing framing of raw milk cheese as a high-risk food product. We distance ourselves from analyses that oppose scientific and cultural approaches to risk against each other. Instead, we consider this mobilization as a means of giving a stand to competing knowledge claims, i.e., as a form of knowledge politics. Indeed, the coalition is working to expand the range of scientific disciplines involved in assessing the health risks associated with raw-milk cheese and identifying areas of research that have not been sufficiently explored. At a time when chronic diseases are exploding as a result of modern lifestyles, this scientific advocacy in the making calls for moving beyond an exclusive focus on pathogens and on the risk of food-borne infections to better consider the health benefits of a fermented diet harboring a rich microbiote.

## INDEX

**Mots-clés** : sociologie de l'alimentation, études des sciences, sécurité sanitaire, hygiène, One Health, mouvement alimentaire, cadrage, expertise, communauté épistémique, ignorance

**Keywords** : food studies, science studies, food safety, hygiene, One Health, food activism, framing, expertise, epistemic community, ignorance

## AUTEURS

### ÉLISE DEMEULENAERE

anthropologue, CNRS, Centre Alexandre Koyré (UMR 8560 CNRS-EHESS-MNHN),  
elise.demeulenaere@cnrs.fr ORCID : <https://orcid.org/0000-0001-6467-2488>

### MATHILDE LAGROLA

socio-anthropologue, Université Lyon 1, UMR LEHNA, INRAE, UMR G EAU,  
mathilde.lagrola@gmail.com ORCID : <https://orcid.org/0000-0003-4205-9847>

# Sortir de crise ? Délibérations autour d'une politique publique du droit à l'alimentation

*Beyond the crisis? Deliberations on a public policy for the right to food*

Laurence Ossipow, Yann Cerf et Anne-Laure Counilh

---

## Introduction

- 1 L'aide alimentaire accompagne à bas bruit nos systèmes économiques. Elle se déploie plus visiblement dans les situations qualifiées de crises, tant l'indigence et la privation apparaissent à ces moments-là comme massives. La Grande Dépression des années 1930 ; la pénurie et le rationnement durant la Seconde Guerre mondiale ; les chocs pétroliers de 1973 puis 1978-79 ; la crise des *subprimes* en 2008 et la pandémie du COVID-19 suivie de la hausse des prix de l'énergie et de certaines matières premières dues à la guerre en Ukraine, en sont quelques exemples<sup>1</sup>.
- 2 À partir d'une enquête sur l'aide alimentaire, financée de 2019 à 2022 par le Fonds national suisse de la recherche scientifique<sup>2</sup>, nous nous intéresserons ici à la façon dont la crise sanitaire liée à la pandémie de COVID-19 a fait soudainement augmenter les demandes d'aide alimentaire des personnes vivant en-dessous du minimum vital, habituées à économiser sur la nourriture pour faire face à leurs dépenses mensuelles. Cette enquête de longue haleine (2019-2023), spécifiquement ancrée dans deux cantons (Genève et Fribourg), se fonde sur plusieurs démarches anthropologiques : observation participante multisituée et multi-sites (Marcus 1995) dans les différentes associations et dans les coulisses de l'État; entretiens semi-directifs ou conversations, tant avec les instances organisatrices de l'aide et des autorités politiques qu'avec des bénéficiaires et des bénévoles ; cartographie des dispositifs dans les deux cantons ainsi que, plus globalement, en Suisse ; construction et lectures de statistiques ; analyse des sites internet et des rapports d'activités de diverses associations.

- 3 Dans cet article, nous partirons de ce qui a été appelé « la crise des Vernets », relative aux distributions alimentaires d'urgence qui ont eu lieu à Genève en mai et juin 2020 dans le centre sportif du même nom. Nous nous appuyerons sur l'analyse de son déroulement pour voir ensuite si des changements de fond ont été entrepris dans la gestion de l'aide alimentaire, le magistrat en charge du Département cantonal de la Cohésion Sociale (ci-après DCS) ayant manifesté sa forte volonté de « sortir de la crise » et de passer de l'aide alimentaire à un droit à l'alimentation. Théoriquement, nous examinerons comment est utilisée la notion de crise, par qui, dans quels contextes et circonstances. De même, à l'instar de Fassin (2023), nous chercherons à comprendre ce que le registre de la crise cache, révèle et transforme.

## La crise dans la crise

- 4 Le registre de la crise est très largement convoqué par les responsables d'associations, le corps politique et par les médias<sup>3</sup> ainsi que par les chercheuses et chercheurs<sup>4</sup> qui se sont exprimés sur l'impact de la pandémie de COVID-19 dans la demande d'aide alimentaire en Suisse. À Genève, Bourrier, Corthay et Duquesnoy (2022) retracent « la chronologie de la crise des Vernets » (un centre sportif) en distinguant quatre régimes successifs. Le premier, qu'ils nomment le « régime d'alerte », coïncide avec le moment où les Colis du Cœur<sup>5</sup> doivent être notamment réorganisés, car les personnes bénévoles, souvent âgées, cessent brusquement leurs activités pour se protéger du COVID-19. Le second, qualifié de « régime de crise », se distingue par l'arrestation de la directrice de la Caravane de la Solidarité (une association humanitaire). Cette directrice voulait en effet tenter de résoudre à elle seule la distribution de vivres parce que 600 personnes étaient réparties sans colis lors d'une première distribution communale. La démarche a effrayé les autorités communales et cantonales, prenant peur du désordre social et sanitaire qui pourrait en résulter. Le troisième, défini comme un « régime humanitaire », concorde avec la période de distribution aux Vernets, dont la logistique est notamment assurée par Médecins Sans Frontières Genève (MSF). Enfin, le quatrième régime, désigné comme une « sortie de crise », prend place lorsque les distributions sont reprises par les Colis du Cœur dans cinq lieux, puis quatre, au lieu d'un seul comme en 2019. L'analyse de nos collègues sociologues se penche sur un moment spécifique de la pandémie et se fonde sur les entretiens de 12 actrices et acteurs tant cantonaux que communaux, directement impliqués dans la gestion de la crise. L'article analyse les rôles de chaque personne ainsi que la volonté de trouver en commun un moyen de faire face. Cette crise est pensée « comme un temps de régulation sociale. Une opportunité de redéfinir les règles dans une logique d'amélioration du système organisationnel » (Bourrier, Corthay et Duquesnoy 2022 : 188). Les autorités concernées en profitent d'ailleurs pour remettre au goût du jour un projet déjà ancien, le BIS, un bureau d'information sociale qui permettrait de diffuser des données sur les diverses aides disponibles autant que lutter contre le non-recours aux prestations sociales (Lucas, Ludwig, Chapuis, Jenny et Crettaz 2019).
- 5 Centrés sur l'analyse des organisations, nos collègues font état « d'une nouvelle dynamique collaborative rendue possible par la crise » (Bourrier, Corthay et Duquesnoy 2022 : 189), mais ne soulignent pas les tensions qui préexistaient entre les autorités politiques, les associations et le personnel du travail social (à l'exception de l'arrestation de la directrice de la Caravane de la Solidarité). Ces collègues n'insistent

pas non plus sur l'engagement très relatif de l'État (le canton) qui, à l'exception de la mise à disposition d'emplois réservés aux personnes en fin de droits de chômage (les « emplois de solidarité »), laisse habituellement la gestion de l'aide alimentaire aux communes (en particulier la commune Ville de Genève) et aux associations fortement soutenues par des fonds privés, notamment ceux d'une très importante fondation philanthropique (la Fondation Wilsdorf<sup>6</sup>). On notera toutefois que, durant le semi-confinement, le gouvernement cantonal a effectué des démarches pour qu'une contribution de 300.000 francs de la Loterie romande puisse être versée aux Colis du Cœur et que la banque alimentaire puisse être aidée par une subvention exceptionnelle de 500.000 francs. Le gouvernement a aussi instauré un arrêté provisoire qui permettait aux personnes titulaires d'un permis de travail annuel de pouvoir essayer d'obtenir l'aide sociale sans crainte de voir leur permis abrogé (voir note 9, infra). Mais, d'après ce que disent les responsables des associations qui les soutiennent, peu de ces personnes y ont recouru, craignant vraisemblablement d'être quand même menacées dans leur fragile statut de résidence. Même si l'approche par la sociologie des organisations décrit avec une grande précision la chronologie de la « crise des Vernets » et les interactions entre les différents acteurs et actrices, elle laisse dans l'ombre les raisons structurelles qui conduisent à la visibilité de la précarité genevoise et ne permet pas de se faire une idée du paysage global de l'aide alimentaire dans la cité de Calvin.

## La crise : cacher, révéler, transformer ?

- 6 Comme le suggère le texte de l'appel à contribution dans la revue *Anthropology of food* et Didier Fassin (2023 : 9), le substantif *krisis* signifie à la fois l'action de distinguer, de séparer, et l'action de décider, de juger. On peut, dans différentes conjonctures (maladie, crise sanitaire, guerre...) : « parler de 'phase critique' (c'est-à-dire où se dessine la crise) appelant une 'évaluation critique' (c'est-à-dire un jugement susceptible de la dénouer). Les mots crise et critique ont donc la même origine. Résoudre une crise suppose un travail critique » (Fassin 2023 : 9).
- 7 Référant à un ouvrage de Jürgen Habermas, *Legitimationsprobleme im Spätkapitalismus* (1973), Fassin propose que la crise se caractérise par la conjonction de deux composantes, l'une objective, l'autre subjective. Il montre alors qu'il existe des crises fondées sur des données objectives, mais qui, comme dans le cas de la crise climatique, ont mis longtemps à être reconnues et des crises d'emblée subjectivées, mais qui ne reposent pas sur des données objectives, notamment démographiques. C'est le cas de la crise migratoire de 2015-2016 qui a affolé l'Europe alors même que les pays du Sud absorbaient bien davantage de personnes réfugiées : « [...] D'une manière générale, les pays du Sud ont rarement l'autorité pour imposer leur propre discours de crise, lequel ne peut légitimement leur venir que des pays du Nord, notamment lorsqu'ils parlent de 'crise humanitaire'. Elle est un phénomène subjectif sans substrat objectif » (Fassin 2023 : 20). C'est pourquoi l'anthropologue français suggère :
 

« Pour les sciences sociales, une autre forme de critique de la crise consiste donc à analyser ce que sa reconnaissance ou son déni autorise ou, au contraire, entrave, voire censure, les enjeux de pouvoir et les logiques structurelles qu'elle révèle ou qu'elle masque, les stratégies que déploient les agents qui détiennent cette autorité pour imposer leur vocabulaire et leur interprétation des faits et les tactiques par lesquelles celles et ceux qui en sont dépourvus tentent d'y résister » (2023 : 21).

- 8 Dans le cadre de la demande d'aide alimentaire durant la crise sanitaire, substrat objectif et phénomène subjectif sont bien réunis : le nombre des demandes hebdomadaires d'aide alimentaire aux Colis du Cœur bondit (3.457 personnes en 2019 ; 7.075 en 2020, 6.639 en 2023 ; 8.150 en 2024, 8.500 en 2025) et le gouvernement parle de « crise humanitaire ». Il conforte d'ailleurs son propos en demandant, comme on l'a vu plus haut, à MSF d'agir. Parallèlement, comme chaque fois que « la raison humanitaire » (Fassin 2010) est convoquée, on observe un fort engagement compassionnel de la part de la population genevoise et des centaines de personnes se proposent pour être bénévoles dans la distribution de nourriture. Si cette crise est bien le résultat d'une augmentation soudaine des demandes d'aide de personnes (surtout celles dites « sans papiers » ne disposant pas de contrats de travail réglementaires qui les auraient plus ou moins protégées de la rupture d'emploi due au semi-confinement), elle révèle aussi la méconnaissance générale de la précarité en Suisse, une précarité qui ne concerne pas que les personnes sans droit à l'aide sociale ou qui n'osent pas la demander. Il y a donc bien des données objectives, mais il y a également une subjectivation qui humanitarise l'événement, se centre sur ce seul événement, sans considérer plus globalement les formes de pauvreté qui existaient bien avant la pandémie dans le canton et en Suisse<sup>7</sup>.
- 9 Depuis 1993, date de la fondation des Colis du Cœur, et 2005, année de création de la banque alimentaire Partage, les colis alloués n'étaient décrits par les instances distributrices que comme « un coup de pouce » censé pallier des difficultés financières personnelles et transitoires. Toutefois, d'autres associations telles que Caritas, considèrent la pauvreté comme un problème structurel que les économies sur l'alimentation tentent de juguler. L'alimentation est donc une variable d'ajustement du budget pour faire face à d'autres dépenses incompressibles (tels les frais de santé<sup>8</sup> et le loyer). À l'heure actuelle (et probablement déjà avant 2020), le recours aux colis ou à d'autres systèmes de distributions alimentaires ne suffit plus pour faire tourner le budget sans s'endetter. Les colis distribués une fois par semaine procurent de la nourriture pour trois jours, mais n'aident pas suffisamment les personnes qui n'ont qu'un emploi précaire et pas de droit à l'aide sociale parce qu'elles résident illégalement à Genève ou parce que, même si elles sont légalement enregistrées, craignent de demander cette aide sociale<sup>9</sup>. Depuis la pandémie, l'inflation des prix de certains produits alimentaires, la hausse des loyers et des prix de l'énergie, l'augmentation des primes d'assurance-maladie, l'accroissement des dettes touchent en particulier les familles modestes, mais fragilisent aussi celles qui sont issues des classes moyennes inférieures<sup>10</sup>.
- 10 En 2023, selon l'OFS, 16,1% de la population vivant en Suisse est exposée au risque de pauvreté, soit plus d'une personne sur six. En comparaison européenne, le seuil de risque de pauvreté suisse, exprimé en standard de pouvoir d'achat sans loyer fictif, est parmi les plus élevés d'Europe après le Luxembourg, la Norvège et l'Autriche<sup>11</sup>. 18,5% de la population sont dans l'incapacité à faire face à une dépense inattendue de 2.500 francs dans un délai d'un mois ; 11% ne peuvent pas avoir d'activités de loisir payantes ; 4,1% ne peuvent pas s'autoriser à prendre un verre ou un repas dans le cadre de relations familiales ou amicales ; 1,9 % n'ont pas accès à un repas « complet » (avec viande ou substitut végétariens)<sup>12</sup>. Les personnes vivant seules ou dans un ménage monoparental avec des enfants, celles sans formation post obligatoire et celles de nationalité étrangère issues de l'Europe de l'Est ou d'un pays extra européen comptent

parmi les groupes les plus exposés. À Genève, si l'on additionne, comme l'a fait Martenot (2024 : 19), les chiffres de toutes les formes d'aides alimentaires (colis ; épicerie estudiantine ; restauration en lieu d'accueil à bas seuil ou en logement d'urgence ; épiceries solidaires communales ; épiceries Caritas ; repas ou collations dans divers lieux d'aide non alimentaire ; soutiens aux enfants ou aux personnes âgées ; aide financière communale ou cantonale), le montant s'élève à 61.258 personnes par mois (chiffres pour février 2024).

- 11 Comme on l'a vu, la plupart des chercheuses et chercheurs, l'ensemble des autorités politiques et les personnes venues par centaines « aux Vernets » soutenir les distributions de vivres, mobilisent le registre de la crise. En revanche, les bénéficiaires qui font de longue date usage de l'aide alimentaire<sup>13</sup>, n'utilisent pas prioritairement le narratif de la crise pour décrire leur situation. La « crise » est pour ces personnes (très) démunies financièrement — quotidienne ou « normale ». Leur situation s'est aggravée pendant la pandémie : le semi-confinement leur a fait perdre leurs emplois ; elles se sont endettées pour pouvoir payer leurs frais fixes ; elles ne pouvaient plus se rendre en France voisine pour leurs achats ; elles craignaient pour leur santé et celle de leurs proches à l'étranger ; elles manquaient d'information sur de potentiels soutiens. Mais, même hors situation de semi-confinement, les bénéficiaires d'un soutien alimentaire, avec ou sans aide sociale, souffrent d'importantes privations et ne savent guère de quoi le lendemain sera fait (Duvoux 2023). Ainsi, un état durable d'inquiétude et parfois d'angoisse s'ajoute-t-il à la honte de recevoir de l'aide alimentaire.

## La sortie de la crise ?

- 12 En Suisse, dès le 16 mars 2020, date à laquelle le semi-confinement est mis en place, jusqu'en mai, moment où l'ensemble du système va être repris « aux Vernets » par MSF sur délégation du gouvernement cantonal et communal, des « bons » (des cartes cadeaux provenant d'une des grandes enseignes régionales de supermarchés) sont distribués par poste aux bénéficiaires des Colis du Cœur déjà dûment enregistrés dans le système informatique de l'association. Ces « bons », quoiqu'extrêmement appréciés des personnes que nous avons rencontrées (Ossipow, Counilh et Cerf 2022), sont décrits par les organisations et par leurs bénévoles comme un système insatisfaisant parce que certains courriers n'arrivaient pas à la bonne adresse, qu'ils ont été parfois volés par le voisinage ou qu'ils forceraient des personnes sans statut légal à devoir s'identifier trop précisément. Ces réactions négatives peuvent aussi être interprétées comme relevant d'une défiance propre au champ de l'aide alimentaire qui fonctionne encore largement sur le principe d'une charité laïque peinant à admettre que l'aide soit donnée en espèces et non pas en nature. Il semble en effet souvent impensable dans le champ de l'aide alimentaire que des personnes ne gagnant pas (ou pas assez) leur vie puissent recevoir de l'argent pour s'acheter à manger. L'idée d'une aide alimentaire délivrée en espèces ne fait d'ailleurs pas son chemin dans les pays du Nord hors des cercles militants alors qu'elle est actuellement presque toujours la norme dans l'aide alimentaire internationale, sauf en cas d'urgence majeure. Au-delà des considérations morales (les « pauvres » feraient un mauvais usage des espèces, lire notamment Zelizer 2005 et Colombi 2020), les autorités et les responsables d'associations partent, de leur côté, du principe que l'aide alimentaire qui s'adresse pour moitié à des personnes résidant illégalement sur le territoire (supra note 5) doit être donnée en nature comme

le font les lieux dits « d'accueil d'urgence » ou « d'accueil à bas seuil », principalement réservés aux personnes sans domicile fixe. Selon l'article 12 de la Constitution fédérale suisse<sup>14</sup>, il convient en effet de venir en aide « aux personnes dans la détresse » qui ne peuvent prétendre à l'aide sociale, mais sans que cela ne dépasse le minimum vital (Tabin 2005).

- 13 Une fois les distributions des « Vernets » terminées et le site des Colis du Cœur démultiplié, le DCS s'est demandé « comment sortir vraiment de la crise ? ». Il s'est aussi demandé s'il fallait trouver une autre solution que la banque alimentaire Partage, sachant que cette optique pérennise l'aide alimentaire d'urgence. Toutefois, la banque alimentaire, née il y a presque 20 ans, est bien trop « institutionnalisée » (Le Crom et Retière 2003) pour qu'elle soit remise en cause tant que d'autres solutions ne sont pas trouvées. De surcroît, la banque se veut vertueuse en matière d'environnement. Elle met en avant ses pratiques anti-gaspillage, basées sur la transformation et la redistribution des produits consommables qui ne peuvent plus être écoulés en raison du dépassement de la date de vente. Lutter contre le gaspillage alimentaire ne fait cependant qu'encourager l'agroalimentaire à perpétuer la surproduction (Lorenz 2012 ; Caplan 2017 ; Caraher et Furey 2017 ; Bonzi 2023 ; Ossipow 2025). À l'heure actuelle, seule une petite partie des marchandises est collectée<sup>15</sup>, car les magasins recyclent eux-mêmes les produits avant la date de péremption et les proposent à un prix avantageux dans leurs circuits de vente ou via une application dédiée. La banque alimentaire devient donc une plateforme d'achat pour des vivres achetés le moins cher possible dans toute l'Europe<sup>16</sup>, à l'exception des fruits et des légumes qui sont commandés aux systèmes locaux de maraîchage et des conserves de poisson devant provenir de pêche « durable »<sup>17</sup>.
- 14 Plutôt que de toucher à la banque alimentaire, qui remplit à ses yeux correctement sa mission auprès des Colis du Cœur, nourrissant essentiellement des bénéficiaires au statut de résidence fragile (voir supra note 5), le magistrat aimerait développer les épiceries sociales solidaires, pensant que ces initiatives communales qui ne desservent que des personnes résidant légalement dans la commune, présentent un complément intéressant à la démarche associative des Colis du Cœur. Il mandate alors notre équipe de recherche en juin 2022<sup>18</sup> pour enquêter auprès des 4 épiceries communales solidaires existantes à l'époque<sup>19</sup>. Notre rapport (Ossipow, Counilh, Cerf, Martenot et Renevier 2023) sur les épiceries communales solidaires a toutefois déplu au magistrat et à son équipe de travail puisqu'il montrait que les épiceries ne différaient guère dans leur fonctionnement des Colis du Cœur, même si la proximité communale permet peut-être, en amont (au moment de l'obtention d'une carte d'accès), de mieux agir sur les causes immédiates de la précarité. En fin de compte, le Département ne tiendra pas vraiment compte de notre recherche qui mettait clairement en avant les causes structurelles de la précarité. Le magistrat appellera alors à des recherches supplémentaires pour avoir une vue d'ensemble (lire le rapport déjà cité de Martenot 2024), voire pour quantifier ou isoler tel ou tel type de précarité. On pourrait suggérer que cet appel à davantage de recherches est une diversion. Alors qu'il faudrait une réponse politique, la solution semble se trouver dans la technocratie et dans l'expertise sans cesse convoquée de spécialistes plutôt quantitativistes.
- 15 Parallèlement, des associations d'aide alimentaire, elles aussi galvanisées par la « crise des Vernets » et l'écho qu'elle a eu au sein de la population genevoise, ont pris - ou se sont vues obligées de prendre - des engagements politiques pour qu'un « droit à

l'alimentation » voie le jour. Ce « droit à l'alimentation » existe de longue date sur le plan international, mais n'a été mis en avant en Europe qu'au moment de la pandémie de Covid-19 (Golay 2024 :18-20). Secondé par des juristes<sup>20</sup> ainsi que par toutes les associations distributrices d'aide alimentaire et par des réseaux d'agricultrices et agriculteurs, le parlement du Canton de Genève a proposé d'inscrire le droit à l'alimentation dans la Constitution genevoise, proposition acceptée le 18 juin 2023 par 67 % du public votant.

- 16 Dans les réunions de préparation<sup>21</sup> qui précédaient la mise en place de la Commission d'application de la loi, le terme d'alimentation « adéquate » a suscité moult discussions. Un consensus s'est toutefois établi sur le fait qu'il y a un substrat nutritionnel au concept même si les bénéficiaires devraient avoir le choix de leur nourriture. Quand celles et ceux, particulièrement sensibles aux inégalités structurelles, soulignaient l'importance de ne pas réduire cette notion à une simple question de nutrition « saine », arguant que les conditions de vie et les choix des personnes précaires doivent être prises en compte, d'autres insistaient sur un consensus mondial (légaliste) concernant les besoins nutritionnels de base. La question de qui choisit ce qui est adéquat, pour qui et par quels moyens est au cœur de ces tensions et peut déboucher sur des formes de moralisation, très présente dans les distributions d'aide alimentaire (voir notamment Duboys de Labarre et Crenn 2019 ainsi qu'Ossipow et Counilh 2024). L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture des Nations-Unies (FAO) par le truchement d'Olivier de Schutter, rapporteur spécial pour le droit à l'alimentation du Conseil des droits de l'homme de 2008 à 2014, a pourtant défini bien plus largement ce droit comme celui d'un accès permanent, soit directement (par le travail paysan), soit par des achats financiers, à une nourriture qui corresponde aux habitudes autant individuelles que collectives des personnes et leur permet une vie physique et mentale épanouissante et exempte de peur (De Schutter 2014). Ce droit à l'alimentation concerne donc globalement un droit à se nourrir selon ses propres habitudes et goûts (Bourdieu 1979), mais protège aussi les moyens de le faire en tentant de redonner du pouvoir aux paysanneries locales.
- 17 À la suite de ces préliminaires, une Commission pour la mise en place d'une loi d'application est nommée. Elle rassemble les directions des principales associations d'aide alimentaire, notre collègue sociologue (voir supra Martenot 2024), des paysannes et des paysans, des directions de communes, des directions de l'agroalimentaire et une diététicienne enseignante dans l'École de santé du canton. Un juriste, spécialiste de la question de l'aide alimentaire dans les pays du Sud, est convié, mais vite poussé à la démission, car il tentait d'élargir les points de vue. Pour les mêmes raisons, il nous semble, qu'en raison des conclusions de notre rapport sur les épiceries communales, notre équipe de recherche ne sera pas invitée. Les responsables d'associations liées à la précarité de même que notre collègue démissionnaire plaident pour des solutions qui respecteraient le principe d'un droit à l'alimentation en proposant des dispositifs qui, comme les Épiceries Caritas, offriraient une libre détermination de choix ; la militance paysanne argue qu'il n'y a pas de droit à l'alimentation si les productrices et producteurs ne sont pas entendus et que leurs produits ne sont pas achetés au juste prix ; la diététicienne se bat pour qu'une alimentation dite saine soit disponible auprès des élèves adolescents de l'enseignement secondaire inférieur. En fait, les membres de la commission sont censés œuvrer pour un droit à l'alimentation qui défende les personnes démunies financièrement tout en soutenant les productrices et les producteurs locaux contre l'agrobusiness notamment responsable de

l'appauvrissement d'une partie de sa clientèle. Mais ce travail commun est ardu : chaque membre se battant pour sa paroisse, sans vouloir ni pouvoir froisser le Département qui chapeaute la commission et qui peut faciliter le soutien financier des associations. Nous ne connaissons pas à l'heure actuelle le résultat final des délibérations, mais la possibilité de renforcer la banque alimentaire Partage comme centrale d'achat revient à plusieurs reprises, et est d'ailleurs déjà ancrée dans les faits puisque désormais Partage peut compter sur le soutien régulier d'une subvention d'Etat qui prend en charge la location des espaces de travail. La modeste augmentation de l'aide sociale est également mentionnée ainsi que le versement de « bons » pour les personnes qui n'ont pas accès à l'aide sociale. Mais ces solutions coûteront cher et beaucoup doutent de leur application concrète. Par ailleurs, les Colis du Cœur pensent avoir amélioré « la dignité » des bénéficiaires en leur proposant désormais du choix dans leur offre, une démarche qui permet de proposer une alternative entre deux ou trois produits de base (par exemple entre du riz, des pâtes et des légumineuses). La viande, qui avait disparu de l'offre durant la pandémie faute d'armoires frigorifiques, a été réintroduite en très petite quantité (des saucisses de volaille) tandis que les végétaux frais sont toujours disponibles. Rien toutefois qui, dans l'immédiat en tout cas, puisse mener au droit à l'alimentation tel qu'il a été défini par la FAO ni vraiment changer le régime de charité laïque qui prédomine dans les dispositifs de distributions alimentaires, puisque ceux-ci fonctionnent encore largement grâce à la philanthropie et au bénévolat. Enfin, l'émotion et la compassion qui avaient caractérisé l'engagement bénévole au moment de la « crise des Vernets » semblent s'être quelque peu émoussées. Bien que ne pouvant pas être considérée comme offrant des droits justiciables, la loi d'application au « droit à l'alimentation » permettra toutefois à des collectifs et des individus de faire peut-être avancer des revendications. Par ailleurs, les lendemains de la « crise des Vernets » sont encore bien présents dans certaines démarches communales qui cherchent à faire des personnes démunies financièrement des clientes comme les autres en leur remettant des « bons » ou des espèces, et dans des initiatives citoyennes proposant, sur le modèle de Montpellier<sup>22</sup>, des caisses alimentaires de quartier (la CALIM, la Caisse genevoise d'alimentation)<sup>23</sup> ou une assurance sociale alimentaire (<https://www.assurance-alimentaire.ch/appe>) sur le modèle suisse de l'assurance vieillesse et survivants.

## Conclusion

- 18 Comme nous avons essayé de le montrer en cheminant avec Bourrier, Corthay et Duquesnoy (2022), puis Fassin (2023) et Habermas (2012 (1988)), « la crise des Vernets » est bien une crise elle-même enchâssée dans d'autres crises qui font système (Roitman 2014): une crise sanitaire mondiale (la pandémie de COVID-19) qui touche en particulier des personnes migrantes sans statut sûr, empêchées de se nourrir, non pas parce que la nourriture viendrait à manquer comme en cas de famine, mais parce qu'elles sont employées « au noir » ou sur la base de contrats qui ne les protègent pas entièrement en cas de chômage ou de renvoi. Cette « crise des Vernets » révèle donc la pauvreté et la vulnérabilité statutaire d'une partie de la population d'un canton appartenant pourtant à un des pays les plus riches du monde. Mais cette crise cache aussi une pauvreté moins spectaculaire, celle des personnes employées à des salaires inférieurs à la norme ou sur appel et qui peinent à se maintenir à flot en temps ordinaire comme en période d'inflation. La « crise des Vernets » ne peut donc pas se

comprendre sans référence à une analyse approfondie des logiques structurelles capitalistes qui, n'entravant que très peu le libre-commerce, conduisent à des inégalités économiques et sociales majeures marquées par le pouvoir des « super-riches » dans la distribution des revenus (Piketty 2013<sup>24</sup>) et le développement effréné des géants de l'agro-industrie. On rappellera d'ailleurs à ce propos que l'aide alimentaire reposait à ses débuts aux Etats-Unis (Poppendieck 2014, op.cit.), comme en France et dans le reste de l'Union européenne, sur les surplus de l'agroalimentaire qu'il fallait écouler d'une façon ou d'une autre : « les pauvres, les 'bénéficiaires' de l'aide apparaissent ici comme une variable d'ajustement chargée d'absorber des surplus de production et de permettre et encourager des déductions fiscales en se situant complètement à la marge du système » (Bonzi 2023 : 367). L'aide alimentaire a donc aussi partie liée avec l'agro-industrie qui, si elle nourrit à moindre prix, affaiblit les paysanneries locales et menace les environnements de production. Comme nous l'avons vu, le registre narratif de la crise n'est pas central dans les propos des réceptrices et des récepteurs de l'aide alimentaire puisqu'ils sont au quotidien dans la privation et parfois depuis très longtemps en dehors du système économique usuel. Pour les autres actrices et acteurs, principalement les responsables politiques et associatifs, la notion de crise permet de transcender l'analyse, de rappeler la contingence (Roitman 2014) et de s'en approprier la signification. A Genève, la subjectivation s'est faite sous un angle humanitaire qui a pris une ampleur inédite durant la « crise des Vernets », mais ce registre humanitaire était déjà prégnant avant celle-ci sous la forme d'une charité laïque, c'est-à-dire d'une forme d'aide principalement financée par des dons privés et assumée par des personnes bénévoles qui compatissent autant qu'elles tiennent des propos moralisateurs à l'égard des bénéficiaires. Les responsables politiques comme celles et ceux qui président à la gestion des associations d'aide alimentaire savent bien que l'aide alimentaire est le résultat d'inégalités économiques, sociales et statutaires, mais ils ont choisi, à l'exception de la CALIM précédemment évoquée (note 23 supra), des formes d'action et de discours humanitaires qui n'engendrent pas dans l'immédiat de changement de fond. Une démarche politique a certes été tentée (faire accepter le principe d'un droit à l'alimentation) sans que pour autant ce droit puisse être (en tout cas pour l'instant) mis concrètement en application.

- 19 En réalité, il est illusoire de considérer la « crise des Vernets » comme un problème conjoncturel ou temporaire. De même, il est tout aussi naïf de croire que de simples ajustements suffiront à faire se résorber la pauvreté locale. Les discussions politiques qui ont émergé de cette crise ont révélé une tendance à mettre de côté les éléments les plus radicaux de la critique, au profit d'une approche plus policée et compatible avec l'ordre existant, diluant les revendications les plus importantes en réponses humanitaires superficielles et temporaires. Les discours qui réduisent la crise à une urgence passagère ou qui prétendent pouvoir la contenir par des interventions ponctuelles masquent ainsi le véritable enjeu : celui d'un système où l'aide alimentaire n'est pas une exception ou une urgence mais la norme pour un pourcentage de la population qui va grandissant. La « crise des Vernets », loin d'être un accident, est en fait le reflet des logiques structurelles profondes qui façonnent nos sociétés.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- BARTELMESS T, JASIOK S, KÜHNEL E, YILDIZ J. 2022. A scoping review of the social dimensions in food insecurity and poverty assessments. *Front Public Health*. DEC 22;10:994368. DOI: 10.3389/FPUBH.2022.994368.
- BONVIN J.-M., LOVEY M., ROSENSTEIN E. & KEMPENEERS P. 2020. *La population en grande précarité en période de COVID-19 à Genève : conditions de vie et stratégies de résilience*. Rapport final de l'étude sollicitée par la Fondation Colis du Cœur. Genève : Université de Genève.
- BONZI B. 2023. *La France qui a faim. Le don à l'épreuve des violences alimentaires*. Paris : Seuil.
- BOURDIEU P. 1979. *La distinction, critique sociale du jugement*. Paris : Éditions de Minuit.
- BOURRIER M., CORTHAY O & DUQUESNOY L. 2022. « L'aide alimentaire au cœur de la gestion de crise aux Vernets » in E. Rosenstein & S. Mimouni (Ed.) *Covid-19 : Tome II. Les politiques sociales à l'épreuve de la pandémie* :173-209. Genève : Seismo.
- BRODIEZ-DOLINO A. 2013. *Combattre la pauvreté. Vulnérabilités sociales et sanitaires de 1880 à nos jours*. Paris : CNRS
- BRODIEZ-DOLINO A. 2025. « Deux siècles d'aide alimentaire en France, du 19e siècle à la crise de la Covid », in A.-L. Counilh, Y. Cerf & L. Ossipow (Ed.), *L'aide alimentaire en Europe : débats et perspectives*. Paris: PUF. [à paraître]
- CAPLAN P. 2017. « Win-win? Food poverty, food aid and food surplus in the UK today », *Anthropology Today*, n° 33, vol. 3: 17-22.
- CARAHER M. & S. FUREY. 2017. « Is it appropriate to use surplus food to feed people in hunger? Short-term Band-Aid to more deep-rooted problems of poverty». Food Research Collaboration Briefing Paper, Esme Fairbairn Foundation.
- CERF Y. 2021. « Cuisine profitable, cuisine charitable. Formes quotidiennes de persistance dans un restaurant social ». *Tsantsa* 26 : 139-52, accessed 27 september 2024 : <https://doi.org/10.36950/tsantsa.2021.26.6891>.
- CERF Y. 2025. « Refettorio : gastronomie et déchets » in A.-L. Counilh, Y. Cerf & L. Ossipow (Ed.) *L'aide alimentaire en Europe : débats et perspectives*. Paris : PUF. [à paraître]
- COLOMBI D. 2020. *Où va l'argent des pauvres : Fantômes politiques, réalités sociologiques*. Paris: Payot.
- COUNILH A.-L., CERF Y. & OSSIPOW L. (Ed.). 2025. *L'aide alimentaire en Europe: débats et perspectives*. Paris: PUF. [à paraître]
- CRETTAZ, E. 2025. «Insécurité alimentaire et privation matérielle en Suisse », in A.-L. Counilh, Y. Cerf & L. Ossipow (Ed.) *L'aide alimentaire en Europe : débats et perspectives*. Paris : PUF. [à paraître]
- DE SCHUTTER, O. 2014. *Final report: The transformative potential of the right to food*. (Report of the Special Rapporteur on the right to food, Olivier De Schutter). Geneva : ONU, General Assembly. accessed 27 September 2024 : [http://www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20140310\\_finalreport\\_en.pdf](http://www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20140310_finalreport_en.pdf)
- DICKINSON M. 2020. *Feeding the Crisis: Care and Abandonment in America's Food Safety*. Oakland: University of California Press.

- DUBOYS DE LABARRE M. & CRENN C. 2019. « De quoi la sécurisation alimentaire des 'démunis' est-elle le nom ? », *Socio-anthropologie* : 39, accessed 22 November 2020: <https://doi.org/10.4000/socio-anthropologie.5289>.
- DUVOUX N. 2023. *L'avenir confisqué. Inégalités de temps vécu, classes sociales et patrimoine*. Paris : PUF.
- HABERMAS J. 2012 (1988). *Raison et légitimité : problèmes de légitimation dans le capitalisme avancé*. Paris : Payot, réédition 2012.
- FASSIN D. 2010. *La Raison humanitaire. Une histoire morale du temps présent*. Paris : Gallimard.
- FASSIN D. 2023. « Sciences sociales par temps de crise ». Leçon inaugurale prononcée au Collège de France le jeudi 30 mars 2023 : 9-55, accessed 27 September 2024 : <https://books.openedition.org/cdf/16706#anchor-fulltext>
- FRASER N. & JAEGLI R. 2018. *Capitalism: a conversation in critical theory*. Cambridge: Polity Press.
- GOLAY, C. 2024. *Le droit à l'alimentation à Genève. Pour une transition juste vers des systèmes alimentaires durables*. Academy briefing No 24. Genève: Geneva Academy.
- KESSL, F., LORENZ, AND SCHONEVILLE H. 2020. «Social exclusion and food assistance in Germany», in Hannah Lambie-Mumford, and Tiina Silvasti (eds), *The Rise of Food Charity in Europe*. Bristol: Policy Press Scholarship.
- <https://doi.org/10.1332/policypress/9781447340003.003.0003>, accessed 4 Apr. 2025.
- LORENZ, S. 2012. «Socio-ecological consequences of charitable food assistance in the affluent society: the German *Tafel*». *International Journal of Sociology and Social Policy*, 32(7/8): 386-400.
- DAMHUIS, L., SERRÉ, A. ET ROSENZWEIG, M. 2020. «Concrétiser l'ambition démocratique de l'alimentation durable?», *Anthropology of food*, n° S15. En ligne, consulté le 14.10.2022. URL : <http://journals.openedition.org/aof/11372>
- LUCAS, B., LUDWIG, C., CHAPUIS, J., MAGGI, J. & CRETTEAZ, E. 2019. *Le non-recours aux prestations sociales à Genève. Quelles adaptations de la protection sociale aux familles en situation de précarité ?* Genève : HETS, HES-SO, accessed 27 September 2024 : [https://www.hesge.ch/geneve/sites/default/files/Documents/Communique\\_de\\_presse/rapport\\_non\\_recours\\_aux\\_prestations\\_sociales\\_hets\\_heds.pdf](https://www.hesge.ch/geneve/sites/default/files/Documents/Communique_de_presse/rapport_non_recours_aux_prestations_sociales_hets_heds.pdf)
- MARCUS, G. E. 1995. Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. *Annual Review of Anthropology*, 24(1), 95-117. <http://doi.org/10.1146/annurev.an.24.100195.000523>
- MARTENOT A. 2024. *Cartographie de l'aide alimentaire à Genève*. Genève: DCS. <https://www.ge.ch/document/cartographie-aide-alimentaire-geneve>
- OSSIPOW L., COUNILH A.-L. & CERF Y. 2022. « Les dispositifs d'aide alimentaire à Genève et Fribourg : aide d'urgence et droit à l'alimentation », in E. Rosenstein & S. Mimouni, *Covid-19 : Tome II. Les politiques sociales à l'épreuve de la pandémie*, p. 125-140. Genève : Seismo.
- OSSIPOW, L., COUNILH A.-L., CERF, Y., MARTENOT, A. & RENEVIER, J. 2023. *De l'aide alimentaire au droit à l'alimentation. Ressources, besoins et pistes de transformation à Genève. Rapport de recherche*. Genève, Suisse : Haute École de Travail Social. Genève ; Haute École de Travail Social (HES-SO \ Genève), accessed 27 September 2024 : <https://arodes.hes-so.ch/record/12132?ln=fr&v=pdf>
- OSSIPOW L. & COUNILH A.-L. 2024. « La sanitarisaton du social ou la transmission de normes diététiques dans la distribution de colis d'aide alimentaire », *Emulations - Revue de sciences sociales*, (45) : 97-114.

OSSIPOW L., COUNILH A.-L., CERF Y. [à paraître]. *Indigence en pays d'opulence : anthropologie de l'aide alimentaire en Suisse*. Genève: éd.ies.

OSSIPOW L. (à paraître). « Pour en finir avec le don ? Echanges, transferts et transactions liés à l'aide alimentaire », In A.-L. Counilh, L. Ossipow & Cerf Y. (dir.) *Débats et perspectives sur l'aide alimentaire en Europe*. Paris : PUF.

PANNATIER, C (à paraître). « De l'aide alimentaire à la démocratie alimentaire : un exemple genevois ». In A.-L. Counilh, L. Ossipow & Cerf Y. (dir.) *Débats et perspectives sur l'aide alimentaire en Europe*. Paris : PUF.

PIKETTY T. 2013. *Le capital au XXI<sup>e</sup> siècle*. Paris: Seuil.

POPPENDIECK, J. 2014. *Breadlines Knee-Deep in Wheat: Food Assistance in the Great Depression* (1st ed.). University of California Press, accessed 27 September 2024 : <http://www.jstor.org/stable/10.1525/j.ctt6wqbmq>

POWER M. 2022. *Hunger, whiteness and religion in neo liberal Britain: an inequality of power*. UK: Policy Press.

RAMEL, M. 2022. Le droit à l'alimentation et la lutte contre la précarité alimentaire en France. Université de Tours. [http://www.applis.univ-tours.fr/theses/2022/106097\\_RAMEL\\_2022\\_archivage.pdf](http://www.applis.univ-tours.fr/theses/2022/106097_RAMEL_2022_archivage.pdf)

RAPPORT 2025 SUR LE SUIVI DE LA PAUVRETÉ EN SUISSE. Berne : OFAS. <http://www.monitoringdelapauvrete.ch>

RETIÈRE, J.-N. & LE CROM, J.-P. 2003. « Nourrir les pauvres : assister et/ou entreprendre ? » In Lionel Prouteau, Les associations entre bénévolat et logique d'entreprise : 67-84. Rennes : Presses universitaires de Rennes.

RETIÈRE J.-N. & LE CROM. J.-P. 2018. Une solidarité en miettes. Sociohistoire de l'aide alimentaire des années 1930 à nos jours. Rennes : PUR.

RICHES G. (2018). *Food Bank Nations: Poverty, Corporate Charity and the Right to Food* (1st ed.). London : Routledge.

ROITMAN J. 2014. *Anti-Crisis*. Durham : Duke University Press.

TABIN, J.-P. 2005. « L'article 12 de la Constitution fédérale : une 'dignité' à géométrie variable ». In W. Schmid & T. Ueli (Eds.), *Menschenwürdig leben? Fragen an die Schweizer Sozialhilfe: eine Publikation zum 100-jährigen Bestehen der Schweizer Konferenz für Sozialhilfe (SKOS)*, pp. 133-142. Luzern: Caritas-Verlag.

ZELIZER V. 2005 (1997). *The social meaning of money*, Princeton, Princeton University Press.

## NOTES

1. Pour la Grande-Bretagne, on pourra notamment se référer à Caplan (2020) ainsi qu'au récent ouvrage de Power (2022). Pour l'Allemagne, voir Lorenz (2012) ; Kessler, Lorenz, and Schoneville (2020) ainsi que Bartelmeß, Jasiok, Kühnel, Yildiz (2022). Pour la France, notamment Brodiez-Dolino (2013, 2025) ; Retière et Le Crom 2018 ; Bonzi 2023. Pour les États-Unis, l'ouvrage fondateur de Poppendieck (2014) et la récente enquête de Dickinson (2020). Pour le Canada, entre autres Riches (2018).

2. Le projet *Indigence en pays d'opulence : approche anthropologique de l'aide alimentaire en Suisse* s'est déroulé du 01.09.2019 au 30.11.2022. Il a été soutenu par le Fonds national suisse de la recherche

scientifique et a déjà fait l'objet de nombreuses publications listées sur le site suivant : <https://data.snf.ch/grants/grant/185449>. Nous profitons de cette note pour remercier les collègues qui nous ont fait part de nombreuses informations et de judicieuses remarques. Nos remerciements vont aussi aux relectrices ou relecteurs du présent article.

3. Le déroulement des distributions, au début chaotique, a été décrit comme une crise intimement associée à la crise sanitaire. Lire par exemple <https://www.letemps.ch/suisse/geneve/geneve-heures-dattente-un-sac-nourriture> et <https://www.nytimes.com/2020/05/30/world/europe/geneva-coronavirus-reopening.html>

4. La notion de crise (liée à la pandémie) a donné lieu à une série de recherches spécialement financées en 2022 par le Fonds national suisse de la recherche scientifique <https://www.nfp80.ch/media/de/H3l2OA9dlDFBnGNS/NRP-80-Projects-1.pdf>

5. À Genève, les Colis du Cœur représentent le principal dispositif de distribution de colis alimentaires. (<https://colisducoeur.ch/>). L'essentiel des vivres et produits d'hygiène sont fournis par la banque alimentaire Partage (<https://www.partage.ch/fr/>). D'après une enquête menée pendant la « crise des Vernets » (Bonvin, Lovey, Rosenstein, Kempeneers 2020), les bénéficiaires des Colis du Cœur sont majoritairement des personnes immigrées. 44,5 % de ces personnes sont dites « sans papiers » ou en voie de régularisation. Les personnes précaires, mais qui disposent néanmoins d'un petit budget ou d'une aide sociale peuvent, elles, se rendre dans les Épiceries Caritas payantes, mais à moindre prix.

6. La fondation Hans Wilsdorf est rattachée à l'entreprise commerciale des montres Rolex. <https://hanswilsdorf.ch/>

7. Jusqu'à présent les monitorings cantonaux sur la pauvreté étaient très peu développés, mais la Confédération vient d'en publier un tout récemment (Rapport 2025 sur le suivi de la pauvreté en Suisse, <http://www.monitoringdelapauvrete.ch>)

8. Les assurances maladies sont obligatoires et extrêmement coûteuses en Suisse.

9. Les personnes, au bénéfice d'une autorisation de séjour liée à l'emploi et renouvelable chaque année, craignent de se la voir supprimer si elles effectuent une demande d'aide sociale. En outre, depuis la révision du 1<sup>er</sup> avril 2023 de la « Loi fédérale sur les étrangers et l'intégration », même les personnes au bénéfice d'un permis d'établissement de longue durée, longtemps considéré comme un statut très sûr, ont peur de voir leur permis et leur statut rétrogradés en autorisation de séjour en cas d'aide sociale. Voir l'Art. 62 « Révocation des autorisations et d'autres décisions » de la Loi (<https://www.fedlex.admin.ch/filestore/fedlex.data.admin.ch/eli/cc/2007/758/20230401/fr/pdf-a/fedlex-data-admin-ch-eli-cc-2007-758-20230401-fr-pdf-a.pdf>)

10. [https://caritas-regio.ch/media/downloads/Caritas.mag/CaritasMag\\_2024-29\\_Geneve.pdf](https://caritas-regio.ch/media/downloads/Caritas.mag/CaritasMag_2024-29_Geneve.pdf)

11. <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/situation-economique-sociale-population/bien-etre-pauvrete/pauvrete-privations/risque-pauvrete.html>

12. <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/situation-economique-sociale-population/bien-etre-pauvrete/pauvrete-privations/privations-materielles-sociales.html>. Ces statistiques nationales datent de 2022. Crettaz (2025) sur la base d'autres indicateurs SILC (Enquête sur les revenus et les conditions de vie) signale que la difficulté à se nourrir de repas « complets » peut s'élever à 4%.

13. Personnes que nous avons interviewées avant la pandémie (en 2019), pendant celle-ci (2020) et après celle-ci (en 2021-2022).

14. <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1999/404/fr>

15. Cette partie « d'inventus » est principalement donnée aux associations qui gèrent des lieux d'accueil à bas seuil. Ce qui est remis est parfois hétéroclite et ne permet souvent pas de cuisiner des repas complets, voir Cerf 2021.

16. En 2024, les achats sont toutefois devenus plus locaux, sauf en cas de pénurie comme la pénurie d'œufs, un produit très recherché puisqu'il se prépare aisément et qu'il remplace avantageusement d'autres sources de protéines animales.

17. Partage a également mis au point des projets de valorisation d'invendus, par exemple la confection de cookies avec du pain sec. Ce projet paraît exemplaire et ce d'autant plus que ce sont des personnes requérantes d'asile qui les fabriquent. Mais au vu des dépenses engagées pour un faible écoulement du produit (dans les épiceries solidaires communales), on peut s'interroger sur la durabilité effective de l'opération. <https://www.partage.ch/que-faisons-nous/valorisation/>.

18. Conjointement à la Haute Ecole Spécialisée (HES-SO//Genève) dont la direction a financé l'enquête pour plus de la moitié.

19. L'une de ces épiceries est d'ailleurs une association et n'est pas organisée par la commune.

20. Dont C. Golay précité et M. Ramel (2022), autrice d'une thèse récente sur la question en France.

21. Elles ont eu lieu à *Après Genève*, un réseau de l'économie sociale et solidaire dans la région genevoise (<https://www.apres-ge.ch/>) et au *Refettorio Geneva* qui nourrit gratuitement les précaires le soir des mêmes plats qu'elle facture à midi à la population qui a les moyens de se les offrir. <https://www.refettoriogeneva.org/fr/a-propos>. Sur le Refettorio, lire Cerf (2025).

22. Un projet de caisse alimentaire a été mis en place à Montpellier en janvier 2023. Ce projet émane d'un collectif national « Accès digne à l'alimentation », une mobilisation inter-associative qui appelait de ses vœux, dès mi-2020, une politique nationale de lutte contre la précarité alimentaire, et le soutien de projets d'accès à une alimentation dite durable et de qualité. <https://securite-sociale-alimentation.org/membre/caisse-commune-de-lalimentation-montpellier/>  
<https://securite-sociale>

23. À Genève, un projet pilote, la CALIM, plus ou moins identique à la démarche de Montpellier vient d'aboutir le 2.10.2025. ([https://www.letemps.ch/suisse/geneve/la-premiere-caisse-alimentaire-solidaire-de-suisse-nait-a-geneve?](https://www.letemps.ch/suisse/geneve/la-premiere-caisse-alimentaire-solidaire-de-suisse-nait-a-geneve?srsltid=AfmBOoqUqdXTg-2AxbKmoXjWr9kqISOFHacDPYFVxLsPrdHUa6F4nyxP)

[srsltid=AfmBOoqUqdXTg-2AxbKmoXjWr9kqISOFHacDPYFVxLsPrdHUa6F4nyxP](https://www.letemps.ch/suisse/geneve/la-premiere-caisse-alimentaire-solidaire-de-suisse-nait-a-geneve?srsltid=AfmBOoqUqdXTg-2AxbKmoXjWr9kqISOFHacDPYFVxLsPrdHUa6F4nyxP)). L'inscription à la CALIM donne accès à 150 francs d'achat pour les adultes et 75 francs pour les enfants (jusqu'à 14 ans), des montants non négligeables, à dépenser dans des commerces proposant, autant que faire se peut, des produits considérés comme « durables ». Le projet a été soutenu sur le plan communal (Ville de Genève et Ville de Meyrin), mais pas directement par le canton qui n'a pas encore visibilisé les démarches entreprises pour mettre en place la loi d'application du « droit à l'alimentation ». Aussi méritoire qu'il soit, le projet, compte, pour l'instant, peu de membres provenant des couches défavorisées de la population (Pannatier, à paraître) d'une part car le processus pour être membre peut paraître compliqué, et, de l'autre, parce que les prix pratiqués semblent excessifs à des personnes habituées à choisir la gamme la meilleure marché lorsqu'elles font leurs courses. De surcroît, comme le notent Damhuis et Rosenzweig (2020 : 47-52) pour la Belgique, ces espaces se heurtent à des barrières sociologiques, les précaires ne s'y sentant pas à l'aise.

24. Pour une perspective anthropologique sur le capitalisme, on consultera aussi l'ouvrage de N. Fraser et R. Jaeggi (2018).

## RÉSUMÉS

En mai 2020, plusieurs médias internationaux ont publié des images de longues files d'attente lors de distributions de colis alimentaires gratuits à Genève, une des villes les plus riches du monde. Cet événement a rudement éprouvé le système d'aide sociale genevois qui avait

jusqu' alors laissé aux seules associations la gestion de l'aide alimentaire. Les démarches menées par les associations et les instances politiques pour trouver une issue favorable à ce qu'elles ont qualifié de crise, ont finalement permis au système de retrouver une certaine stabilité. Toutefois, bon nombre de responsables d'association et des autorités politiques ont cherché à savoir comment dès lors sortir d'une aide alimentaire fondée sur des formes de charité laïque, pour mettre en place un droit à l'alimentation, accepté en votation en 2023 et inscrit dans la Constitution genevoise. L'article permet de se demander si cette future loi d'application révèle une volonté de forger des outils concrets pour une politique publique de l'alimentation ou s'il s'agit d'un coup d'épée dans l'eau.

In May 2020, several international media published images of people queuing to get a free food parcel in Geneva, one of the wealthiest cities in the world. Geneva's social welfare system, which traditionally leaves the management of food aid to associations, was deeply impacted. Various steps taken by both food aid associations and municipal and cantonal political bodies to find a favorable outcome to the event, which they have described as a crisis, eventually enabled the system to regain a degree of stability. However, the political authorities and the associations then asked themselves how to get rid of food aid, essentially based on secular forms of charity. After months of advocacy, a right to food was approved by vote and enshrined in the Geneva Constitution on 18 June 2023. This article seeks to explore whether this legislative move is merely temporary or signifies a genuine commitment to crafting tangible strategies for public food policy.

## INDEX

**Mots-clés** : anthropologie, approche multi-située, aide alimentaire, droit à l'alimentation, Suisse

**Keywords** : anthropology; multi-sited ethnography; food aid; right to food, Switzerland

## AUTEURS

### LAURENCE OSSIPOW

anthropologue, Haute école de travail social, HES-SO Genève, laurence.ossipow-wuest@hesge.ch

### YANN CERF

anthropologue, Université de Genève, yann.cerf@unige.ch

### ANNE-LAURE COUNILH

géographe, Haute école et école supérieure de travail social, HES-SO Valais-Wallis, anne-laure.counilh@hevs.ch

# ‘Vulnerability’ at the Crossroads: Ageing, Nutrition, and the Food Transition

*La « vulnérabilité » à la croisée des chemins : vieillissement, nutrition et transition alimentaire*

Julie Mayer

---

## Introduction

- 1 While population ageing is not a recent phenomenon, the contemporary context, marked by both a global ecological crisis and a transformation of health policies, gives a renewed centrality to age-related food issues. The accelerating ageing of the baby-boom generations, combined with increased life expectancy, is fuelling social, health, and economic concerns, particularly regarding dependency and the costs associated with caring for the elderly (Martin 2001).
- 2 In this context, older people are often referred to as a ‘vulnerable’ group, on the basis of physiological criteria (muscle loss, loss of capacities, malnutrition) and social criteria (loss of social ties, isolation) (Thomas 2008; Brodriez-Dolino 2016). This vulnerability, as projected by public authorities, justifies normative interventions in the area of nutrition, which are considered a key lever for prevention in public health (Poulain 2002; Bertillot & Bloch 2016). In France, the gap between life expectancy and healthy life expectancy remains significant – between 14 and 21 years according to the latest data (INSEE, 2024) – and malnutrition affects 5 to 10% of people over 70 living at home (Haute autorité de santé, 2007; Cereda *et al.* 2016).
- 3 At the same time, older people are also exposed to another form of ‘vulnerability’, this time linked to the effects of climate change, calling for adaptation measures (Laganier *et al.* 2023). In this context, food takes on another preventive role: reducing the environmental impact of the agri-food system. Agriculture accounts for around 20% of greenhouse gas emissions in France (Barbier *et al.* 2019), with animal products making a

major contribution (IPCC 2023). As a result, nutritional recommendations no longer focus solely on optimising individual nutritional intake but seek to integrate sustainability criteria, making the food transition a key lever for addressing climate change and biodiversity loss (FAO 2018 : 6-7). However, to date, there are no sustainable dietary recommendations specific to the ageing population (this is precisely one of the requests made for the future National Nutrition and Health Programme #5 - HCSP 2025 : 99). Thus, the recommendations for older people are the same as those for the French population as a whole.

- 4 This dual movement towards healthier and more environmentally friendly eating habits has led to a proliferation of initiatives aimed at transforming consumption patterns, in particular by reducing animal protein in favour of plant-based sources.
- 5 In this context, older people are increasingly expected to demonstrate resilience (Thomas 2008), by adapting their diets, improving their health status, and ultimately overcoming the condition of vulnerability assigned to them. These expectations frame ageing not as a process of continuous adjustment, but as a set of behaviours to be managed, corrected, and aligned with collective goals, particularly those of public health and ecological transition.
- 6 However, these conflicting recommendations potentially create tension. For older people, nutritional messages can be ambiguous. On the one hand, nutritional recommendations emphasise the importance of sufficient protein intake, particularly animal protein more readily absorbed by the body, to prevent muscle wasting and malnutrition<sup>1</sup>. On the other, food transition policies (not specific to older people) encourage a reduction in the consumption of animal products in favour of plant-based proteins. This confusion can lead to ambivalent, even contradictory, discourse at the intersection of public health, environmental sustainability and cultural food norms.
- 7 It is precisely this complexity that we propose to examine, in an inquiry based on ethnographic fieldwork focused on cooking workshops for an ageing audience. While domestic kitchens are often thought of as private spaces, here they become places for social experimentation and the transmission of norms, as well as for negotiation with those norms (Augor & Lhuissier 2006; Cardon 2015; Mayer 2024; Meïer & Mayer à paraître).
- 8 These workshops, designed both as health prevention measures and as vehicles for raising awareness of ecological transition, allow us to observe the interactions between institutional prescriptions and the participants' actual eating habits. Our objective is to analyse how the dietary standards conveyed in the workshops (public health, environmental, professional and personal) come into conflict, particularly when tested against the 'vulnerability' of the target audience, as conceived by public policy, and experienced by ageing individuals. We will focus in particular on how these individuals navigate between recommendations sometimes perceived as contradictory, through the role played by the professionals supervising the workshops as well as through the margins of innovation and autonomy that participants retain. In short, the aim is to examine the place of food in the ageing process, not only as an object of care, but also as a space of power, distinction and resistance.

## An ethnography of cooking workshops for older adults in France

- 9 In a context where food policies increasingly link public health issues and environmental imperatives, older people find themselves at the crossroads of multiple prescriptions. These injunctions, relayed in the media and professional and institutional spheres, contribute to the reconfiguration of contemporary food standards, targeting in particular so-called 'vulnerable' groups.
- 10 In this context, our research aims to understand how these nutritional and ecological messages are issued, transmitted, negotiated and eventually reappropriated by older people. The study focuses more specifically on cooking workshops for people aged 60<sup>2</sup> and over, set up with a view to primary prevention of loss of autonomy. These workshops, funded at the departmental and regional levels, are part of public health and ageing policies and are organised by an association, recognised as an 'operator' of these policies (Cottin-Marx 2019 : 47; Mayer 2024). The cooking workshops provide a privileged field of observation for examining ordinary relationships with food, norms, and the health and ecological dimensions of everyday cooking.
- 11 The methodological approach is both ethnographic and comprehensive. The fieldwork is based on participant observation conducted between 2021 and 2023 in 25 cooking workshops across several French regions (Île-de-France, Brittany, Auvergne-Rhône-Alpes, Normandy, Alsace and Pays de la Loire). This choice of geographical locations was intended to capture a diversity of socio-cultural contexts, eating styles and relationships with cooking. As a researcher on a CIFRE contract (an industrial agreement for training through research) with the organising association, I was presented as the scientific director of a study on elderly people's food habits, which allowed me to actively immerse myself in the project while ensuring its transparency.
- 12 Observations were systematically recorded in a field notebook and supplemented by the analysis of 77 documents produced by the association (calls for projects, recipes, reports and communication materials). At the end of twelve of these workshops, semi-structured interviews were conducted with 9 dietitians, 5 chefs and 8 project managers from the association, as well as with 42 participants (30 women and 12 men, aged between 60 and 90 from diverse socio-cultural backgrounds). A second interview was conducted with twenty-four of them, two to three months after the workshop, to assess whether or not they had used the information, advice and cooking techniques presented. These interviews, conducted mainly at home, provided an opportunity to explore dietary patterns, perceptions of plant proteins and everyday cooking practices, as well as the reception of the workshops and their messages. The sample, which was predominantly female, reflects the participation observed in these programmes (85% women in 2023).
- 13 The interviews were conducted until saturation was reached in terms of new information gathered on the topics covered. This occurred when the main themes had been identified, the variations in discourse were redundant, and continuing the data collection would no longer alter the analysis (Glaser & Strauss 1967/2006).
- 14 Finally, this work received ethical approval from the Ethics and Research Committee of the University of Toulouse and the CNRS data protection department.

## Managing multiple crises: between ‘moral crusades’ and situated ‘vulnerabilities’

- 15 Faced with the interrelated challenges of public health, ecological transition and social cohesion, institutions such as Santé Publique France (the national public health agency) and ADEME (the French environment and energy management agency) delegate the implementation of awareness-raising measures to associations, described as ‘public policy operators’ (Cottin-Marx 2019 p.47). In practical terms, these actions take the form of cooking workshops for people aged 60 and over, which are places designed to normalise social representations and eating practices. In these spaces, the workshops’ facilitators – chefs and dietitians – are selected through an empirical process: they are recruited to lead an initial workshop, after which the association’s project managers decide whether to contact them again. The chefs, dietitians and project managers act as conduits for a normative discourse they did not produce but which they disseminate with conviction. This dynamic can be described as a ‘moral crusade’ (Becker 1963 : 147-162), in which the facilitators take on the role of ‘preachers’ of dietary norms, at the crossroads of institutional logic and their personal commitment.

### Written environmental recommendations driven by the facilitators’ beliefs

- 16 The recommendations made in the cooking workshops come from four main sources: written materials, the facilitators’ discourses and exchanges with participants, and exchanges between the participants themselves. In this section, we focus on the written information.
- 17 In terms of sustainable food, 2021 marks a turning point for the association with the launch of a project supported by ADEME based on cooking workshops. Beyond simply providing funding, this partnership reflects the personal commitment of the association’s project managers who are sensitive to environmental issues and adopt a diet that reflects this commitment (with little or no meat, based on local, seasonal and certified products). The workshop thus becomes a space for extending their standards and values to the target audiences.
- 18 This project implements practical workshop practices, such as reducing non-recyclable plastics and packaging, increasing the proportion of organic and local food in recipes, and reducing food waste. It also involves adding texts on sustainable food, validated by ADEME, to the recipes distributed in the workshops (Figure 1). These are short texts, two of which focus on protein:
- ‘Producing 1kg of meat emits 5 to 10 times more greenhouse gases than producing 1kg of cereals. Eating more pulses and whole grains helps to limit your environmental footprint.’
- ‘Don’t hesitate to replace meat with a source of vegetable protein (legumes, chickpeas, tofu) to vary your flavours and balance your nutritional intake!’

Figure 1

**Les INSATIABLES**  
Groupes03

## Courgettes farcies végétariennes



### INGRÉDIENTS

- 3 courgettes
- 125g de polenta
- 150g de chèvre séchées
- 100g de tomates cerises
- 1 oignon rouge
- 250mL d'eau
- 40g de beurre
- 75g de graines de tournesol
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel et poivre

*Pour une alimentation durable*

La production d'1kg de viande émet 5 à 10 fois plus de gaz à effet de serre que celle d'1kg de céréales. Manger plus de légumes secs et des céréales complètes permet de limiter son empreinte sur l'environnement.



### MISE EN ŒUVRE



- Préchauffez le four à 200°
- Lavez les courgettes et coupez les dans le sens de la longueur.
- Creusez une cavité dans la courgette à l'aide d'une cuillère et hachez le cœur des courgettes finement.
- Badigeonnez les courgettes d'huile d'olive et faites les cuire au four pendant 15min.
- Pendant ce temps, versez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir 3min le cœur des courgettes.
- Versez la polenta et l'eau. Salez et poivrez.
- Remuez bien et laissez cuire à feu doux pendant 10min puis ajoutez le beurre.
- Laissez cuire 10min de plus jusqu'à ce que la polenta soit cuite. Puis laissez refroidir quelques minutes.
- Emincez l'oignon, coupez les tomates cerises en quart, les tomates séchées et le chèvre en petits morceaux.
- Ajoutez les à la polenta en conservant la moitié du chèvre pour le dressage.
- Garnissez les courgettes sorties du four avec la farce de polenta.
- Terminez en déposant quelques tomates séchées et les graines de tournesol dessus.
- Faites cuire 20min au four à 200°.
- Décorez avec le reste du chèvre et le basilic.

**Les INSATIABLES**  
Groupes03

## Risotto d'été



### INGRÉDIENTS

- 500mg de riz arborio
- 4 courgettes jaunes ou vertes moyennes
- 2 gousses d'ail
- 1 Oignon
- 45ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1,25l de bouillon de légumes chaud
- 1kg de pousses d'épinards
- 250mg de parmesan râpé
- Sel et poivre
- 320g de chèvre frais
- (facultatif) bacon



### MISE EN ŒUVRE

- Dans une grande casserole à feu vif, faire dorer les courgettes coupées en petits cubes dans 30ml (2 c. à soupe) d'huile jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Saler et poivrer.
- Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 30sec. Réserver sur une assiette.
- Dans la même casserole, faire dorer l'oignon ainsi que le riz dans le reste de l'huile.
- Mélangez pendant 5min, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
- Ajouter le bouillon, environ 250ml, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé entre chaque ajout.
- Après environ 20min, votre riz est al dente.
- Ajouter les épinards, poursuivre la cuisson environ 2 minutes.
- Ajouter les courgettes, le parmesan et bien remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Pendant ce temps faites dorer 2 minutes le bacon dans une poêle.
- Éteignez le riz et procédez à la liaison en versant le fromage de chèvre frais et en mélangeant doucement. Le tout doit être homogène et crémeux. Goûter, saler et poivrer.
- Servir sans attendre avec les chips de bacon.

*Quand consommer cette recette?*

**J F M A M J**  
**J A S O N D**

*Pour une alimentation durable*

N'hésitez pas à remplacer la viande par une source protéique végétale (légumineuses, pois chiche, tofu...) afin de varier les saveurs et équilibrer vos apports nutritionnels !



Two recipes used and distributed during the workshops in Bonneuil-sur-Marne and Paris, incorporating messages on sustainable food practices. Identifying details anonymised by the author.

Credits: Les Insatiables

- 19 These messages are discreet, appearing in written materials but absent from communication documents used to recruit participants which focus more on the

convivial, gastronomic and dietary aspects of the workshops (Figures 2 and 3). Participants are therefore not informed in advance that the workshop will also address sustainable food. This theme is introduced in a more implicit – and often secondary – way, both in printed materials and, as we will see in the next section, in oral interactions.

Figure 2

**Les INSATIABLES**  
Groupe SOS

**ATELIER CUISINE**

LÉGUMES DE SAISON EN RECETTES MODERNES

**Lundi 2 octobre**  
14h30 - 17h00

réservé aux + de 60 ans  
**GRATUIT**

**PROGRAMME**

- Réalisation de recettes avec un chef cuisinier et une diététicienne
- Conseils et astuces diététiques et gourmands
- Dégustation et moment convivial !

[www.lesinsatiables.org](http://www.lesinsatiables.org)

Action soutenue par la Conférence des Financeurs de la prévention de la perte d'autonomie de Val-de-Marne.

Poster distributed by the local partner in anticipation of a cooking workshop organised by the association. Identifying details anonymised by the author.

Credits: Les Insatiables

Figure 3



Article published in the local press in the Côtes-d'Armor region.

## A constructed vulnerability: discrepancies between prescriptive standards and real-life experiences

- 20 The institutional discourse legitimising these workshops is based on an abstract concept of vulnerability, seen as a risk to be controlled: malnutrition, isolation and loss of independence are described as the causes and consequences of a lack of food skills. These dimensions are projected onto the target audiences and taken up by the facilitators to justify their food educational mission. One chef puts it this way: *“Very often, these people are not always... [...] They don't always enjoy cooking. My goal is to convert those who are dragging their feet”* (a former chef who has been working in this type of workshop for two years in the Île-de-France region).
- 21 And a dietitian: *“They also have less appetite, so you have to stimulate them to eat things they like, simple things”* (dietitian who has been working in this type of workshop for three years, in the Île-de-France region).
- 22 However, in the workshops, the majority of the participants display notable culinary skills, and in some cases, ‘dietary skills’ (meaning the ability to apply dietary knowledge in everyday practice). This can be partly explained by an implicit selection process at the recruitment stage, which tends to favour women who are already in charge of food preparation within their households, whether for themselves and their partners or for themselves alone.
- 23 These individuals describe cooking practices that sometimes inadvertently reflect eco-responsibility but are primarily shaped by the need to adapt to particular

circumstances. For example, Catherine, who lives alone, usually cooks for several days at a time. She does this not to use less gas or to avoid throwing food away, but to manage the unpredictability of her multiple sclerosis: *'I freeze a lot. I freeze a lot because of my multiple sclerosis; today I can walk, tomorrow I don't know'* (Catherine, 69, divorced, living alone in the Hauts-de-Seine. Retired *charcutière* and canteen worker, suffering from multiple sclerosis for 15 years).

- 24 This discrepancy between the vulnerability projected by institutions and the 'challenges' (Caradec 2014) experienced in a specific way by ageing participants sometimes produces a dissonance effect in relation to environmental standards. It is within this gap that a significant proportion of the differentiated and sometimes critical responses to dietary recommendations can be found.

## Plant proteins: nuances and controversies in the workshop

- 25 Project managers carefully select speakers to ensure that their messages are aligned with those of the French National Nutrition and Health Programme. One of them stated: *"When it comes to food, they mustn't take an anti-meat, anti-something, anti-dairy stance. No, I just want them to respond to what we know today, what science says about food and what the main issues are. I don't want them to go any further than that."* (project manager for the association, in Paris).
- 26 Behind this issue is the risk of promoting personal beliefs that deviate from official recommendations and go against the objective of standardising behaviour, as defined by health and environmental authorities. We will see that there is still room for negotiation within the recommendations on animal and plant proteins.
- 27 Although these workshops combine culinary, gastronomic, dietary and environmental aspects, the dietary approach is dominant. Nutritional messages are delivered orally and put into practice during the preparation of recipes. They benefit from clear professional legitimacy, that of dietitians, who are perceived as the guarantors of 'eating well'. As found in other types of cooking workshops (Heyes 2006; Crenn & Delavigne 2020), this legitimacy goes beyond the health domain and takes on a moral dimension: eating well becomes not just a matter of physical well-being, but also of being a good and responsible individual. The dietitians position themselves as guides, helping to distinguish between fact and fiction in a context of abundant information. A recurring theme concerns protein sources, as it is recommended that older people increase their intake. For example, a dietitian in a workshop in the Rhône region says: *"As we age, we don't need to eat less; that's a misconception! [...] We don't have to eat less meat: not at all! However, you can vary your sources of protein."* This reflects one of the central ideas of health promotion, which is to change social representations in order to change practices (Bouchayer 1984).
- 28 In addition, some participants explicitly look to dietitians for rules of conduct regarding health. For example, Corinne, one of the participants in a workshop in the Essonne, asks: *'And how many eggs are we allowed per week?',* a question which is more generally in line with the social value placed on food in terms of its dietary aspects (Poulain 2002).
- 29 While dietitians promote all animal proteins as part of 'eating well to age well', plant proteins are approached in a more variable manner, according to their own standards and values. Some dietitians promote red meat as a dietary requirement during ageing,

while others emphasise plant-based proteins as a supplement for both health and environmental reasons.

- 30 Finally, despite the facilitators' goal of reducing 'food cacophony' (Fischler 1990/2001: 204) by disseminating the 'right' information, certain controversies or contradictions - particularly those circulating in the media - are nonetheless reproduced during the workshops.
- 31 With regard to protein, these controversies and contradictions concern the benefits or harmfulness of meat and milk. They may arise from an interaction between the dietitian and a member of the audience: *'As we age, we feel less like eating red meat. But we shouldn't, because protein builds muscle.'* One participant: *'There's more than just red meat!'*
- 32 Such tensions may also arise from a disagreement between the beliefs of the chef and those of the dietitian: in a workshop in the Hauts-de-Seine department, the chef recommended consuming soya milk as a substitute for cow's milk for health and environmental reasons. The dietitian then intervened to highlight the health benefits of cow's milk, whose calcium is better absorbed, and recommended eating three portions of dairy products a day.
- 33 Finally, contradictions can be latent: for example, in a workshop in the Val-de-Marne, a dietitian recommended maintaining sources of animal protein, while the recipes distributed carried the message: *'The production of 1kg of meat emits 5 to 10 times more greenhouse gases than 1kg of cereals. Eating more pulses and whole grains helps to limit your environmental footprint.'* These occasional controversies are quickly dismissed, as the dietitian's initial response or recommendation is enough to end the debate. This is also because participants tend to retain only the information that resonates with their existing beliefs, needs, and priorities, filtering out messages they find less relevant or applicable to their own situations.
- 34 Like public health recommendations, which cannot be understood outside the cultural context in which they are formed, the advice given in workshops is the result of a situated construction, shaped by the representations and practices of the facilitators and participants themselves. Although rooted in public health and ecological transition, the workshops are spaces where general prescriptions and specific situations clash. Participants, often assigned to a position of nutritional vulnerability, do not always identify with this image of people who need to be re-educated in dietary and ecological terms. Their relationship with food, shaped by their life experiences, state of health and domestic organisation, complicates the reception of the messages conveyed. In this context, environmental injunctions, which are more discreet and less legitimate than nutritional recommendations, are often relativised with regards to dietary advice (and the associated culinary advice), which is related more directly to 'eating well to age well'.
- 35 It is around these tensions that the issue of plant protein consumption crystallises. The rest of this analysis focuses on the dynamics of adherence, resistance and circumvention in the face of this still-emerging dietary norm.

## A mixed reception for plant-based proteins, between occasional experimentation and reaffirmed meat-based habits

- 36 Although plant-based protein dishes receive positive feedback during cooking workshops, their adoption at home remains limited. Meat continues to be a central reference point in people's perceptions of 'healthy eating', while plant-based proteins occupy a peripheral position. Eating habits formed over a lifetime strongly influence these choices. Environmental concerns are reflected more in other areas than in increased consumption of plant-based proteins.

### In the workshop: dishes that are out of the ordinary, without being imposed

- 37 During the workshops, the tasting of recipes based on plant proteins (Figure 6) elicited mostly positive comments from participants. They recognised the difference between what they tasted and what they were used to, while appreciating the novelty: 'There's no meat, but it's good too!' or 'There's no meat, which is good, it makes a change'.

Figure 4



Shared meal at the end of the workshop in a small town in the Rhône region. Identifying details anonymised by the author.

Photo credits: Julie Mayer

- 38 Although the participants' comments show that meat remains the norm, this collective tasting legitimises the fact that a main course based on vegetable proteins can be 'good to eat'. As in previous work on changing social representations with a view to changing

eating behaviours (Lewin, 1943), this validation takes place within a small group. One might therefore think that this collective acceptance encourages subsequent food adjustments at home. However, interviews conducted after the workshops reveal that, in the domestic setting, plant proteins are most often thought of as substitutes for starchy food or as peripheral foods.

### **Persistence of the meat-based model and plant proteins relegated to the periphery of meals**

- 39 During interviews, when asked what ‘eating well’ means, meat (white or red) was the first source of protein mentioned. And for seven people, red meat was considered an essential food. Some emphasise that this is a belief specific to their generation, stemming from the ways of doing things when they were children, highlighting the importance of life experiences within a given socio-cultural-historical context (Martuccelli 2006). Georges, an 85-year-old retired teacher who lives alone in the Haut-Rhin region, said: *“I may have preconceived ideas. For my grandson, who is ill at the moment, I recommended a good slice of meat, which is what I was taught growing up in the countryside. Meat was necessary, and quality meat was more important than quantity.”*
- 40 Conversely, among some participants and more often women with high cultural capital and internalised health representations, we observe a partial questioning of meat. It is a question of eating less meat, not for environmental reasons but for health reasons. Four participants expressed the opposite view: *‘you should avoid eating red meat’*. These gendered and socially positioned representations have already been noted in previous studies focusing on the diets of ageing people (Poulain 2003; Dion *et al.* 2020).
- 41 Furthermore, analysis of dietary habits through 24-hour dietary recalls conducted during the interviews reveals that just over half of the participants surveyed eat plant-based proteins at least once a week, while the remainder do not. Only one participant, who is a vegetarian out of concern for animal welfare, systematically replaces meat with plant-based proteins. As previously observed in other contexts (Melendrez-Ruiz *et al.* 2019), plant-based proteins remain predominantly associated with meat and vegetables – for example, couscous containing chickpeas, or meat accompanied by lentils – or they are eaten separately as a starter (e.g. in the form of a lentil salad).
- 42 This peripheral place of plant proteins in the dietary model persists after the workshop tasting, even when the recipe is replicated at home. Geneviève, aged 73, living alone in the Val-de-Marne, talks about her adaptations of the recipe: *‘I made the stuffed courgettes, I made that again, but I didn’t use bulgur wheat, I used rice’*. She replaces bulgur wheat, a source of protein, with rice, which belongs to the carbohydrate group in nutrition. The cooking method (boiling), taste (neutral) and final consistency determine which food can be used as a substitute. This substitution illustrates that it is not the nutritional or environmental qualities of the food that are paramount, but its culinary characteristics (taste, texture and cooking method), which are part of a pre-existing culinary repertoire.
- 43 Furthermore, life experiences also serve as justification for cooking a meat-based dish rather than one based on vegetable proteins. Thierry, aged 70, from a higher social class, living alone in the Seine-et-Marne and sensitive to environmental issues, explains: *“I was born on a farm. Back then, we ate healthily, we hunted rabbits, which made*

*two meals, and wild boar, which made about ten meals. There were no injections, no weird food. When I see a nice steak, a nice pork chop... I can't bring myself to eat less meat."*

- 44 Despite the gradual integration of discussions about sustainable food into cooking workshops, the meat-based model remains firmly rooted in participants' representations and practices of 'eating well'. Meat, especially red meat, continues to embody this norm, supported by generational, gender and social references. Plant-based proteins, meanwhile, struggle to establish themselves as central alternatives: they remain relegated to the periphery of meals or incorporated in an incidental manner, often as a complement to meat, rarely as a substitute. Their acceptance depends more on culinary habits, tastes and textures than on nutritional or ecological arguments. It is therefore mainly biographical anchors and culinary repertoires that shape food choices, to the detriment of recommendations to substitute animal proteins with plant proteins. These findings were observed across the five regions involved in the study.
- 45 This persistence of the meat-based model cannot be understood without taking into account the different vulnerabilities that shape dietary trajectories. This is where the more or less critical reception of environmental standards largely comes into play.

### **Vulnerabilities and differentiated acceptance of environmental standards**

- 46 It appears that participants do not attend workshops primarily for the purpose of adapting their diet to environmental recommendations. When they discuss their environmental practices in relation to food (these are people with high social status, particularly due to their high level of education), these practices concern self-consumption and the management of leftovers, rather than the nature of what is eaten. Thierry says: *'At the end of the day, we're more interested in gardening and composting, which allows us to go organic at home. We started thinking about the environment a long time ago. I've had my water tanks and compost for 15 years, and my car was one of the first hybrids 18 years ago.'*
- 47 More broadly, regular self-consumption – i.e. consuming food at least once a month that one has produced (vegetable garden, livestock) or gathered, hunted or fished oneself – remains more common among older populations in France (ANSES 2017, page 288). And as it has been observed elsewhere, generational effects are identified in food preservation practices (Crenn *et al.* 2007, p.95), which aim to avoid waste but are not necessarily framed by participants in terms of environmental concern. These actions, often initiated long ago, reflect an autonomous relationship with ecology, dissociated from the issue of plant-based proteins. This reveals a form of partial or distorted decoding of the environmental message conveyed by the workshops, a dynamic that Stuart Hall (1973) describes as 'negotiated reading': some elements are integrated, others rejected or reconfigured according to the receiver's frame of reference.
- 48 Among the ageing individuals we met, changes in food habits are less the result of adherence to external recommendations than of practices shaped over time and reconfigured by life course challenges, such as illness, the loss of a spouse, or shifting personal circumstances that affect the desire to cook or eat, including seasonal variations or broader political and social contexts (Mayer 2025). These events can alter

the centrality of cooking in everyday life, as well as the salience or perceived relevance of certain nutritional or environmental recommendations.

- 49 Moreover, changes in food habits during ageing are more often motivated by health imperatives – whether in the long term, from a perspective of caring for oneself and one's loved ones, or in the short term, as imposed by health professionals – than by ecological considerations.

## Conclusion: sustainable eating entangled with the temporalities of ageing

- 50 The institutionalisation of cooking for older people has emerged as a means of responding to multiple crises – health-related, social and ecological. The survey, conducted in cooking workshops and among elderly people, shows that, despite an overall positive reception of plant-based protein dishes, the eating habits of participants have changed little in this area: meat remains central and the culinary repertoire continues to be structured by routines (Poulain 2002; Warde 2016). This observation highlights the weight of practices rooted in life trajectories unreceptive to institutional norms, particularly when these do not relate to issues perceived as directly relevant to oneself.
- 51 The results reveal a gap between the aspirations of environmental and health 'entrepreneurs' (Becker 1963, : 147-162) and older people. They call into question an idealised view of ageing people, which is the product of aspirations to progress and individual fulfilment that have been asserting themselves throughout the 20th century and up to the present day with the image of 'active seniors' who are 'ageing well' and are mindful of current health and environmental standards and adapt accordingly (Diasio 2012; Brodiez-Dolino 2016). This is reflected here in an attempt to transform food practices in the name of values promoted by actors who are often socially situated and come from privileged backgrounds (Crenn & Delavigne 2020; Comby 2024).
- 52 Older people are the age group that consumes the least meat and, more generally, the least food (ANSES 2017 : 136), which exposes them to nutritional risks (Cereda et al., 2016). In this context, public policies promoting the transition to plant-based proteins may therefore miss their target by failing to take into account social inequalities, age, gender and the diversity of food habits.
- 53 Vulnerability, often invoked to justify these measures, is conceived in abstract terms, as a failure to adapt to collective norms projected from outside (Thomas 2008; Brodiez-Dolino 2016; Martin 2019). However, the people interviewed in this study experience unique and concrete challenges related to ageing, which can be described as 'situated vulnerabilities': retirement, loss of a loved one, chronic illness, or a decline in financial resources due to inflation. These experiences lead to specific dietary adjustments, though rarely in response to ecological issues. The workshop therefore serves less as a place of ecological transformation than as a space for social and emotional continuity. It acts as a 'collective and relational support' (Caradec 2014), where the practice of cooking, the desire to learn about nutrition and to prolong social interactions take precedence over environmental messages. What is at stake in these workshops is therefore not a delay or a lack of information in the face of ecological challenges, but a

structural gap between the social temporalities of ageing and those of food sustainability recommendations.

- 54 This observation invites us to question how food policies construct their target publics through implicit norms. Understanding vulnerability as a social position rather than a condition to be corrected allows us to recognise the power relations at play in the very definition of food standards. This implies reframing public policies within a grammar of lived experiences, taking into account the capacities to act, choose and innovate in these contexts. In this sense, workshops appear not so much as places of dietary transition as spaces for expressing a moral economy of ageing.
- 55 This economy is reflected in the trade-offs between health, pleasure, culinary expertise and everyday constraints in an ambivalent relationship with the standards brought about by the ecological crisis. This crisis cannot be analysed without questioning its social construction. It is often defined on the basis of dominant categories, which project their own forms of criticism and solutions (Comby 2024). Didier Fassin (2023 : 19-23) points out that this conception of the crisis, inherited from the Enlightenment, was constructed in parallel to European colonial and economic enterprises, ignoring minority critiques. Jean-Pierre Olivier de Sardan (2011) also invites us to consider crisis as an arena of interpretations and conflicts, rather than as a shared objective state. From this perspective, analysis of the cooking workshops reveals less a lack of ecological awareness than a misalignment between the temporal framework of public policies and the life trajectories of ageing individuals.
- 56 While public initiatives tend to frame health, ageing, and environmental issues as urgent collective challenges, the older adults encountered in cooking workshops reveal food practices deeply anchored in their personal histories, everyday routines and concerns. For these participants, eating is less about abstract collective goals and more about maintaining continuity and familiarity in daily life amidst the process of ageing.

## BIBLIOGRAPHY

ANSES. 2017. Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 3 (INCA 3) Rapport d'expertise collective. Consulté le 10 avril 2026 : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>

AUGOR M. & LHUISSIER A. 2006. « Cuisiner ensemble : Ethnographie de trois ateliers cuisine ». *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, 79 : 97-114.

BARBIER C., COURTURIER C., POUROUCHOTTAMIN P., CAYLA J.-M., SYLVESTRE M. & PHARABOD I. 2019. « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France. De la production à la consommation : 24. Club Ingénierie Prospective Énergie et Environnement », IDDRIs.

BECKER H. 1963. *Outsiders: Studies in the Sociology of Deviance*. London : Free Press Glencoe.

BERRAZAGA I., MICARD V., GUEUGNEAU M., WALRAND S. 2019. « The Role of the Anabolic Properties of Plant- versus Animal-based Protein Sources in Supporting Muscle Mass Maintenance: a Critical Review ». *Nutrients*. 2019 aug 7;11(8):1825.

- BERTILLOT H. & BLOCH M.-A. 2016. « Quand la ‘fragilité’ des personnes âgées devient un motif d’action publique ». *Revue française des affaires sociales* : 107-128.
- BOUCHAYER F. 1984. « Les logiques sociales des actions en Éducation pour la Santé ». *Sciences Sociales et Santé*, 2(3) : 77-103.
- BRODIEZ-DOLINO A. 2016. « Le concept de vulnérabilité ». *La Vie des idées*. Consulté le 20 décembre 2025 : <https://laviedesidees.fr/Le-concept-de-vulnerabilite>.
- CARADEC V. 2014. « Transitions du vieillissement et épreuves du grand âge », in C. Hummel, I. Mallon & V. Caradec (éd.) *Vieillesse et vieillissements* : 273-288. Rennes : Presses Universitaires de Rennes.
- CARDON P. 2015. « Gouverner de l’intérieur. La prévention nutritionnelle comme mode de gestion publique du maintien des personnes âgées à domicile ». *Questions de communication*, 27(1) : 63-77.
- CEREDA E., PEDROLI C., KLERSY M., BONARDI C., QUALERI L., CAPELLO S., TURRI A., RONDANELLI M. & CACCIALANZA R. 2016. « Nutritional status in older persons according to healthcare: A systematic review and meta-analysis of prevalence data using MNA® ». *Clinical Nutrition*, 35(6) : 1282-1290.
- COMBY J.-B. 2024. *Écolos, mais pas trop : Les classes sociales face à l’enjeu environnemental*. Paris : Raisons d’agir éditions.
- COTTIN-MARX S. 2019. « III. Les relations entre associations et pouvoirs publics ». In *Sociologie du monde associatif*. Paris : La Découverte : 45-69.
- CRENN C., DELAVIGNE A.-E., DUBOYS DELABARRE M., MONTAGNE K., PRECIGOUT F., TECHOUEYRES I. & CORBEAU J.-P. 2007. « Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires : Une approche socio-anthropologique qualitative auprès de groupes ‘ciblés’ ». Rapport pour l’INPES.
- CRENN C., DELAVIGNE A.-E. 2020. « Les imaginaires de la gastronomie au service de l’aide alimentaire en France », in J. Csergo, O. Etcheverria & J.-P. Laperrière (éd.) *Imaginaires de la gastronomie* : 97-111. Chartres : Menu Fretins.
- DIASIO N. 2012. « Maillage des temps et gouvernement des corps dans la construction des rapports d’âge et de genre », *SociologieS*. Consulté le 10 avril 2026 : <https://doi.org/10.4000/sociologies.4118>
- DION C. E., GOJARD S., PLESSZ M. & ZINS M. 2020. « Bien vieillir, bien manger ? Avancée en âge et modifications de l’alimentation dans la cohorte Gazel ». *Gérontologie et société*, 42 / 162(2) : 99-120.
- FISCHLER C. 2001. *L’omnivore : Le goût, la cuisine et le corps*. Paris : éditions Odile Jacob. (Édition originale 1990)
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. 2018. « FAO’s Work for Climate Change. United nations Climate Change Conference 2018 ». Page consultée le 10 avril 2026 : <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/7b68d197-abc4-49a2-ad5a-48e7b9141d86/content>
- FASSIN D. 2023. *Sciences sociales par temps de crises*. Paris : Collège de France Éditions, coll. Leçons Inaugurales du Collège de France.
- GLASER B. G. & STRAUSS A. L. 2006. *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*. New Brunswick (USA) and London (UK): Aldline Transaction. (Édition originale 1967)

HALL S. 1973. « Encoding and decoding in the television discourse ». Polycopid n° 7, Birmingham university, cccs.

HAUT CONSEIL DE LA SANTE PUBLIQUE. 2025. Recommandations pour l'élaboration du 5e Programme national nutrition santé (PNNS). Collection Avis et rapports. 286 p. 10 juin 2025.

HAUTE AUTORITE DE SANTE. 2007. Recommandations professionnelles. Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée. *Argumentaire* : 25.

HEYES C. J. 2006. « Foucault Goes to Weight Watchers ». *Hypatia*, 21(2).

INSEE. 2024. « Espérance de vie à la naissance et espérance de vie en bonne santé à la naissance, en France et dans l'UE-27 ». Page consultée le 10 avril 2026: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3281641?sommaire=3281778>

LAGANIER R., VEYRET Y., GACHE M.-L. & NOAILLE J.-M. 2023. « Vulnérabilité, adaptation et résilience », in R. Laganier, Y. Veyret, avec la participation de M. Gache et J. Noaille (éd.). *Atlas des risques et des crises* : 16-17. Paris : éditions Autrement.

LEWIN K. 1943. « Forces behind Food Habits and Methods of Change », In National Research Council, *The Problem of Changing Food Habits: Report of the Committee on Food Habits 1941-1943*. National Academies Press.

MARTIN C. 2001. « Les politiques de prise en charge des personnes âgées dépendantes ». *Travail, genre et sociétés*, 6(2) : 83-103.

MARTIN C. 2019. « Penser la vulnérabilité. Les apports de Robert Castel ». *Les Cahiers de la Justice*, 4(4) : 667-677.

MARTUCCELLI D. 2006. *Forgé par l'épreuve : L'individu dans la France contemporaine*. Paris : Armand Colin.

MAYER J. 2024. « La prévention par la cuisine à destination des personnes âgées. Des normes alimentaires à l'épreuve du quotidien », *Gérontologie et société*, 46(175) : 135-153.

MAYER J. 2025. *Cuisiner pour « bien vieillir » : les liens entre alimentation et santé développés par et pour les personnes vieillissantes*. Thèse de doctorat en sociologie. Toulouse, Université Toulouse Jean Jaurès.

MEÏER S. & MAYER J. 2026. « Le culinaire dans l'intervention sur des vulnérables. Regard croisé sur des animations auprès de personnes âgées et immigrées ». In B. Chambelland & N. D'Andrea (éd.) *L'animation par le mouvement*. Carrières Sociales Éditions. Sous presse.

MELENDREZ-RUIZ J., CHAMBARON S., BUATOIS Q., MONNERY-PATRIS S. & ARVISENET G. 2019. « A central place for meat, but what about pulses? Studying French consumers' representations of main dish structure, using an indirect approach ». *Food Research International*, Volume 123, 2019: 790-800.

OLIVIER DE SARDAN J.-P. 2011. « Aide humanitaire ou aide au développement ? La "Famine" de 2005 au Niger », *Ethnologie française*. 41(3) : 415-429.

POULAIN J.-P. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : Presses Universitaires de France.

POULAIN J.-P. 2003. « Les jeunes seniors et leur alimentation ». *Le mangeur Ocha, Cahier de l'OCHA*, Vol. 9. Consulté le 10 avril 2026 : <https://www.lemangeur-ocha.com/ouvrage/les-jeunes-seniors-et-leur-alimentation/>

THE INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE (IPCC). 2023. « Global Warming of 1.5oC. Special Report ». Consulté le 20 décembre 2025 : <https://www.ipcc.ch/sr15/>

THOMAS H. 2008. « Vulnérabilité, fragilité, précarité, résilience, etc ». *Recueil Alexandries*. Consulté le 10 avril 2026 : <http://www.reseau-terra.eu/article697.html>

WARDE A. 2016. *The Practice of Eating*. Cambridge, United Kingdom: Polity Press.

## NOTES

1. From a physiological standpoint, plant-based proteins have a lower anabolic effect than animal proteins, due to their reduced digestibility, lower essential amino acid content (especially leucine), and deficiencies in other essential amino acids such as sulphur-containing amino acids or lysine (Berrazaga *et al.* 2019).

2. This minimum age is due to the fact that most initiatives are funded by the 'autonomy' branch of the social security system, which classifies individuals as 'older adults' starting at age 60.

## ABSTRACTS

Dans un contexte de vieillissement démographique et de crise écologique, l'alimentation des personnes âgées est devenue un enjeu social, sanitaire et environnemental complexe. Initialement centrées sur la prévention des maladies et de la dénutrition, les recommandations récentes incitent à réduire les protéines animales pour la durabilité. Les personnes âgées sont ainsi invitées à faire preuve de résilience face à ces enjeux globaux. Cette recherche ethnographique, menée dans des ateliers de cuisine pour les 60 ans et plus, révèle que ces espaces – lieux de transmission et d'engagement social – produisent peu de changements en matière de durabilité. Les pratiques alimentaires restent ancrées dans des routines façonnées par des vulnérabilités situées – liées aux ressources, à la maladie, à la perte du conjoint et au contexte sociohistorique – qui diffèrent des préoccupations écologiques définies pour elles. Ces décalages invitent à repenser les politiques alimentaires en intégrant les temporalités et les expériences vécues.

## INDEX

**Keywords:** ageing, older adults, public policies, vulnerability, prevention, malnutrition, environment, cooking, nutrition

**Mots-clés:** vieillissement, personnes âgées, politiques publiques, vulnérabilité, prévention, dénutrition, environnement, cuisine, alimentation

## AUTHOR

### JULIE MAYER

Université Toulouse Jean Jaurès, UMR 5044 Laboratoire CERTOP, [julie.mayer@univ-tlse2.fr](mailto:julie.mayer@univ-tlse2.fr). In a context of demographic ageing and ecological crisis, the diet of older adults has become a complex social, health, and environmental issue. Initially focused on disease prevention and

malnutrition, recent recommendations encourage reducing animal protein consumption for sustainability. Older adults are thus expected to show resilience in the face of these global challenges. This ethnographic research, conducted in cooking workshops for people aged 60 and over, reveals that these spaces – sites of norm transmission and social engagement – lead to limited change concerning sustainability. Food practices remain deeply rooted in routines shaped by situated vulnerabilities related to resources, illness, the loss of a spouse, and sociohistorical context that differ from the ecological concerns defined for them. These gaps call for a rethinking of food policies by integrating the temporalities and lived experiences of older adults.

# Le jardinage comme pratique de « résilience » pour les ménages en insécurité alimentaire en temps de pandémie au Québec

*Gardening as a practice for food insecure households' resilience in times of pandemic*

Logan Penvern, Éric Duchemin, Louise Vandelac et Nathan McClintock

---

## Introduction

- 1 L'impact des systèmes alimentaires conventionnels en matière de changements climatiques, d'effondrement de la biodiversité et d'accentuations des injustices sociales, environnementales et de santé est aujourd'hui largement admis (Crippa *et al.* 2021 ; IPES-Food *et al.* 2021). Ce contexte de crise généralisée s'associe à l'émergence d'alternatives au système agroindustriel dominant afin, par exemple, de relocaliser la production de nos aliments ou encore de reconnecter les agriculteurs et les consommateurs. Parmi ces alternatives, l'agriculture urbaine (AU) vise à produire des aliments en ville, où vit la majeure partie de la population québécoise.
- 2 L'AU est envisagée comme une pratique renforçant la durabilité des systèmes alimentaires urbains et la résilience des villes (Gulyas & Edmondson 2021), notamment en contexte de crise (Camps-Calvet *et al.* 2015). Ce fût le cas à Cuba en réponse à la perte du soutien de l'URSS, après 1991, qui leur permettait de faire face à l'embargo américain en place depuis 1962 (Altieri *et al.* 1999), dans les Victory Gardens pendant les grandes guerres (Gowdy-Wygant 2013 ; Lawson 2014), ou encore dans le cadre de programme visant spécifiquement à lutter contre l'insécurité alimentaire grâce au jardinage (Beavers *et al.* 2020 ; Gray *et al.* 2014).
- 3 Plus récemment, la pandémie de Covid-19 est un exemple de « perturbation » dans un contexte de crise généralisée (Servigne & Stevens 2015) qui a révélé, entre autres, le

manque de ressources financières d'un bon nombre de ménages (Tarasuk & Mitchell 2020) conduisant à un accès inadéquat ou incertain aux aliments. Ainsi, cette insécurité alimentaire, évaluée à un taux relativement stable de 11% en 2017-2018, a touché 26% de la population québécoise au début de la pandémie, en 2020 (Dubé *et al.* 2020).

- 4 Les services d'aides alimentaires ont alors été saturés. Les Banques Alimentaires du Québec ont estimé une hausse de 30% à 40% de la demande d'aide alimentaire entre mars et juin 2020, alors que la distribution de denrées a augmenté de 50% et les dons en denrées alimentaires de 74%, comparativement à 2019 (Les Banques Alimentaires du Québec 2020). Malgré ces dispositifs de grande ampleur, une étude canadienne montre qu'une grande partie des ménages touchés par l'insécurité alimentaire n'a pourtant pas reçue d'aide alimentaire (Men & Tarasuk 2021). Bien qu'essentielle, l'aide alimentaire ponctuelle ne permet guère de résoudre les situations d'insécurité alimentaire structurelles (Bazerghi *et al.* 2016). De plus, l'insécurité alimentaire est soumise au paradoxe de dépendance à l'égard des invendus issus du système dominant de surproduction et de distribution qui la produit (Lohnes 2022).
- 5 Parallèlement, les crises concourent à un engouement et une médiatisation importante des activités de jardinage alimentaire domestique, et particulièrement dans le cas de la pandémie (Cerdea *et al.* 2022 ; Mullins *et al.* 2021). Nous définissons le jardinage alimentaire domestique comme la culture d'aliments (petits fruits, légumes, fines herbes, champignons, etc.) par un ou plusieurs membres d'un ménage, le plus souvent dans l'enceinte du domicile, en pleine terre autour de la maison ou dans des pots sur les balcons et les toits, etc. (Duchemin *et al.* 2021 ; Penvern 2024). Parfois, ces activités de jardinage, prenant place à l'extérieur du lieu de résidence, chez des voisins, la famille, des amis ou encore dans une résidence secondaire, s'associent à l'entretien d'arbres fruitiers, de ruches ou encore à l'élevage de poulets, de poules pondeuses ou de lapins. De nombreux adeptes partagent une partie de leurs récoltes, mais ces derniers jardinent d'abord pour leur propre usage. Certaines de ces activités s'appuient également sur des programmes comme, à Montréal, le programme des jardins communautaires ou de jardinage collectif encadrés respectivement par la ville et ses arrondissements ou des organismes communautaires.
- 6 Au Canada, lors de la pandémie de Covid-19, Mullins *et al.* (2021) ont recensé 50% de jardiniers et jardinières à travers tout le pays. Ce sont 17% des répondants qui ont commencé cette activité en 2020 et 67% qui déclarent avoir été influencés par la pandémie pour se lancer dans le jardinage. À Montréal, le nombre de personnes jardinant après la pandémie a également augmenté (Duchemin & McClintock 2021).
- 7 La résilience des systèmes alimentaires, considérée ici de façon complexe dans son application aux systèmes écologiques et sociaux (Davidson 2010 ; DeVerteuil et Golubchikov 2016), est souvent analysée à l'échelle des villes, des territoires ou des états comme la « capacité d'un système alimentaire et de ses unités à maintenir, à travers le temps et à plusieurs échelles, les approvisionnements alimentaires appropriés, en quantités suffisantes et accessibles pour toutes et tous, malgré les perturbations variées et imprévues » (Tendall *et al.* 2015. Traduction libre). Toutefois, la notion d'échelle évoquée invite à considérer cette capacité non seulement à l'échelle collective des territoires, mais aussi à l'échelle des ménages et du jardinage alimentaire domestique.
- 8 À travers cet article, nous étudions les liens entre pratique du jardinage, insécurité alimentaire (Llobet Estany *et al.* 2020 ; McAll *et al.* 2015) et résilience alimentaire des

ménages. Pour ce faire, nous analysons des données d'enquêtes quantitatives sur les pratiques de jardinage en décrivant, d'une part, les liens entre jardinage et insécurité alimentaire et en examinant, d'autre part, l'effet de la pandémie de Covid-19 sur les dynamiques de jardinage. Nos résultats permettent de discuter la contribution du jardinage à la résilience des ménages et d'identifier quelques pistes pour réconcilier résilience individuelle, collective et lutte contre l'insécurité alimentaire structurelle.

## Méthodologie

- 9 Les données collectées reposent sur deux enquêtes complémentaires réalisées, pour la première, en 2019 dans la région de Montréal, pour la seconde, en 2020 à l'échelle du Québec.

### Le sondage téléphonique de 2019

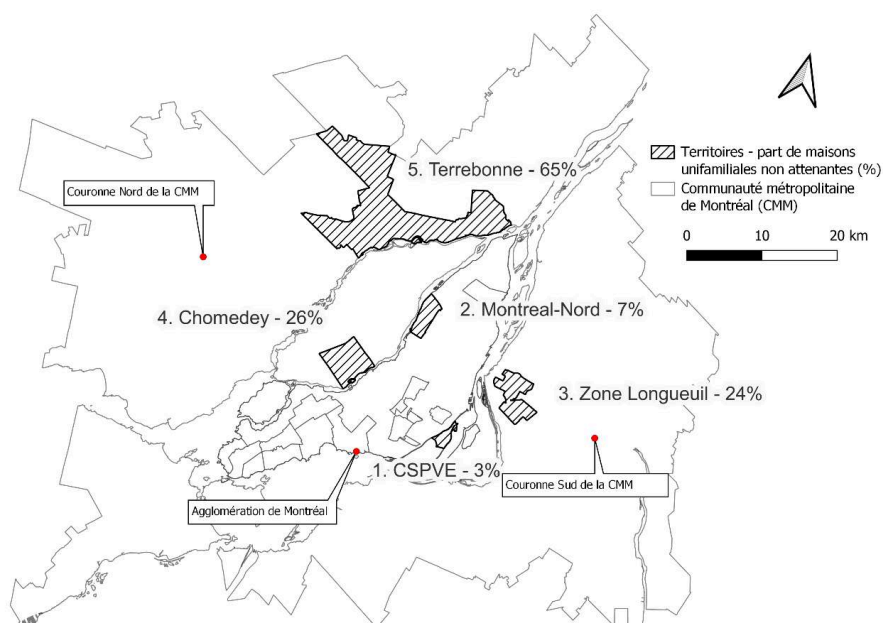
- 10 Au début de l'année 2019, un sondage téléphonique conçu par l'équipe de recherche du projet « Évaluation de l'agriculture urbaine comme infrastructure verte de résilience individuelle et collective face aux changements climatiques et sociaux » (ÉvalAU) (Duchemin *et al.* 2021) a été diffusé auprès de 1375 répondants dans la région de Montréal. La diffusion du sondage et la création de la base de données ont été réalisées par la compagnie BIP sondage. L'univers d'enquête est constitué de personnes âgées de 18 ans et plus, qui résident dans cinq territoires de la Communauté Métropolitaine de Montréal (CMM) représentés chacun par environ 275 répondants.
- 11 Deux des cinq territoires sont situés sur l'île de Montréal (Côte-Saint-Paul-Ville-Émard (CSPVE) et Montréal-Nord) alors que trois appartiennent à la CMM. Ainsi Chomedey est un quartier faisant partie de la ville de Laval (Figure 1). La zone étudiée à Longueuil se situe sur la rive sud du Saint-Laurent et elle comprend les quartiers de Greenfield Park, de La Flèche et de Saint-Hubert. La zone d'étude située au nord de l'île de Montréal correspond à la municipalité de Terrebonne. Ces cinq territoires ont été choisis pour la diversité de leur profil sociodémographique et de leur forme urbaine (Tableau 1). La part de maisons unifamiliales non attenantes parmi le nombre total de logements privés occupés sur ces territoires varie de 3% des logements à CSPVE jusqu'à 65% des logements à Terrebonne.

Tableau 1 : Caractéristiques sociodémographiques des territoires étudiés d'après le recensement 2016 (Statistique Canada, 2017)

Territoires	Type de territoire	Population 2016	Densité	Revenu après impôt médian des ménages en 2015	Part de population immigrante	Maisons unifamiliales non attenante
	-	(hab.)	(hab./km <sup>2</sup> )	(\$)	(%)	(%)

1. Côte-Saint-Paul-Ville Émard	Quartiers de l'arrondissement du Sud-Ouest	30 614	6 773	41 678\$	25,33%	2,64%
2. Montréal-Nord	Arrondissement	84 234	7 616	39 772\$	41,66%	7,30%
3. Zone de Longueuil	Quartiers de la municipalité de Longueuil	98 851	4 632	45 135\$	19,86%	24,10%
4. Chomedey	Quartier de la municipalité de Laval	88 359	3 277	51 852\$	42,83%	26,18%
5. Terrebonne	Municipalité	111 575	724	69 648\$	9,01%	65,41%
Ville de Montréal	Ville	1 704 694	4 662	44 737\$	34,33%	7,33%
Agglomération de Montréal	Région administrative	1 942 039	3 890	79 514\$	34,02%	11,43%
CMM	Région administrative	3 857 888	1 006	66 036\$	24,59%	31,33%

Figure 1



Localisation des territoires étudiés dans la communauté métropolitaine de Montréal et classement selon la part de maisons unifamiliales non attenantes dans les logements privés.

- 12 La question initiale était la suivante : « Au cours des 12 derniers mois, avez-vous cultivé des légumes ou des petits fruits pour votre usage personnel, que ce soit chez vous (par exemple, dans votre cour, sur votre balcon) ou dans un jardin situé hors de votre résidence (par exemple, jardin communautaire) ».
- 13 Les profils socioéconomiques des répondants sont décrits suivant sept variables : lieu de naissance (né au Canada ou ailleurs) ; occupation principale (salarié à temps plein, partiel, ou à la retraite, à la maison ou sans emploi ; niveau d'étude (diplôme secondaire, collégial, universitaire de 1er cycle ou de 2e et 3e cycle) et tranche d'âge (18-24 ans, 25-34 ans, 35-44 ans, 45-54 ans, 55-64 ans, 65-74 ans et 75 ans et plus).
- 14 Quatre variables ont été mesurées à l'échelle des ménages, soit : le lieu de résidence dans l'un ou l'autre des cinq territoires étudiés ; le statut d'habitation des répondants selon qu'ils sont propriétaires ou locataires ; les types de ménages (personnes seules, colocataires, couples sans enfant, familles monoparentales avec enfants et couples avec des enfants) ; et enfin, la catégorie de revenu du ménage avant impôt pour l'année 2018 ou 2019.
- 15 L'insécurité alimentaire a été mesurée selon les réponses à la « crainte de manquer de nourriture avant la prochaine rentrée d'argent » ou « le manque effectif de nourriture pour les répondants et leurs ménages », tout en indiquant les modalités de fréquence de ces situations de « très souvent », « rarement », « parfois » à « jamais ». Ces situations, évaluées au cours des 12 derniers mois, ont permis d'identifier les situations d'insécurité alimentaire liées principalement à la précarité économique des ménages les empêchant de se procurer des aliments.
- 16 Pour estimer les proportions de légumes, de fruits ou de petits fruits, en provenance de leur potager que les ménages consomment l'été, les répondants ont évalué la part des récoltes dans leur consommation globale d'après les modalités suivantes : « Moins de 10% », « Entre 10% et 25% », « Entre 25% et 50% », « Entre 50% et 75% » et « Plus de 75% ».

## Le sondage en ligne de 2020

- 17 Ce deuxième sondage mené dans le cadre des réseaux du laboratoire sur l'agriculture urbaine (AULab) et des chercheurs impliqués dans le projet ÉvalAU a été diffusé en ligne entre juin 2020 et janvier 2021, pour étudier les effets de la pandémie sur les pratiques de jardinage à travers le Québec.
- 18 Ce deuxième questionnaire, largement relayé dans des listes courriels et des infolettres ainsi que dans les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, etc.) a permis de recueillir et d'analyser 704 réponses. Relayé dans des canaux de diffusion d'AULab, l'échantillon n'est pas représentatif de la population québécoise mais a été diffusé en été et en automne, au moment où les personnes commencent à jardiner et bénéficient de leurs récoltes. En outre, cette enquête apporte de nouvelles précisions quant à l'effet de la pandémie sur les pratiques de jardinage.
- 19 La pratique du jardinage a été identifiée d'après les réponses à la question suivante : « Est-ce que la situation entourant la pandémie de Covid-19 vous a incité à cultiver un potager pour la production de légumes dans votre cour arrière, votre cour avant, sur votre balcon, sur votre toit ou dans un espace collectif ? ». Les choix de

réponses étaient « Oui, je vais débiter le jardinage », « Non, je jardine déjà », « Non, j'ai déjà un potager, mais je vais l'agrandir » ou « Non, je ne ferai pas de jardinage ».

- 20 Les données socioéconomiques et relatives à l'insécurité alimentaire sont similaires à celles collectées à l'aide du sondage de 2019.

## Modalités d'analyses

- 21 Les données des deux sondages ont été analysées à partir de statistiques descriptives, d'analyses géométriques des données et d'analyses probabilistes.
- 22 Les profils socioéconomiques des répondants ont été examinés à partir d'analyse de correspondances multiples (ACM), une méthode d'analyse factorielle utilisée pour traiter les variables qualitatives (Escofier & Pagès 1998). Dans notre analyse, l'ACM permet d'identifier des profils types de répondants. En effet, les analyses factorielles sont mobilisées pour identifier « des distinctions au sein d'une population donnée : groupes sociaux, pratiques professionnelles, organisations. L'analyse factorielle permet ici de mettre en évidence des facteurs cachés et de regrouper des éléments a priori dispersés aléatoirement » (Blanchard & Ribémont 2002 : 8). L'ACM résume alors l'information contenue dans l'échantillon en créant des composantes (ou axes) ce qui permet de représenter graphiquement la proximité entre les individus et entre les modalités des variables. Suivant les deux premières composantes de l'ACM, on a donc un graphique simple à deux axes, appelé premier plan factoriel, où les modalités des variables sont représentées.
- 23 Les distributions des variables ont été comparées à l'aide de test du khi-deux. Les valeurs de l'échantillon sont ainsi comparées aux valeurs théoriques. Les résultats de ces tests sont présentés sous la forme ( $p < 0,001$ ) traduisant la significativité des tests, ici inférieur à un seuil alpha de 0,001.

## Un contexte favorable au jardinage

- 24 Avant de développer les résultats des deux enquêtes, le contexte montréalais et québécois en matière d'AU et de gestion de la pandémie est ici brièvement décrit. En effet, à Montréal et plus largement au Québec, l'AU suscite un grand intérêt. De nombreuses initiatives prennent place depuis plusieurs années et ces dernières sont de plus en plus reconnues pour leurs bienfaits (Duchemin *et al.* 2008). De plus, les restrictions provoquées par la pandémie ont provoqué de nombreuses reconfigurations, pour les ménages et plus particulièrement certaines activités de jardinage. Après avoir décrit quelques pendants du soutien à l'AU au Québec et à Montréal, nous détaillons quelques mesures prises pendant la pandémie affectant la prévalence de l'insécurité alimentaire et un exemple fructueux de résilience collective pour autoriser la pratique du jardinage communautaire en pleine pandémie.

## Les soutiens à l'agriculture urbaine au Québec et dans la région de Montréal

- 25 L'agriculture urbaine est présente dans de nombreuses villes québécoises (Bernier 2021). De nombreuses municipalités ont défini leur programme ou politique d'AU et

plusieurs ministères soutiennent des actions en faveur du développement de l'AU dans la province.

- 26 À Montréal, les formes contemporaines d'agriculture urbaine existent depuis 1936 (Saint-Hilaire-Gravel 2014) avec le premier jardin communautaire et le premier jardin collectif s'est concrétisé en 1997. La ville a lancé son Programme municipal des jardins communautaires en 1975 et de nombreux autres jardins ont été aménagés depuis, sur tout son territoire. Ce programme, porté par les arrondissements compte aujourd'hui 96 jardins communautaires dans 16 des 19 arrondissements de la ville. Le programme des jardins communautaires permet de céder du terrain public pour créer plusieurs parcelles d'environ 15m<sup>2</sup> cultivées par des citoyens et des citoyennes.
- 27 Les activités d'AU sont diversifiées à Montréal. En 2020, ont été dénombrés plus d'une centaine de jardins collectifs, quelques centaines de jardins pédagogiques et plusieurs jardins sur rue (Duchemin *et al.* 2021 ; Dupont-Rachiele *et al.* 2021). À elles seules, les initiatives associatives rassemblent 217 organisations qui, le plus souvent, collaborent pour un total de 240 activités d'AU (Dupont-Rachiele *et al.* 2021). En 2020, 45 entreprises agricoles urbaines étaient recensées (Bernier 2021). À ces initiatives associatives ou commerciales s'ajoute un très grand nombre d'initiatives individuelles et familiales. Ainsi, des centaines de milliers de potagers individuels en cours arrière, cours avant et sur balcon ont été dénombrés. En 2021, 44% des répondants à un sondage y cultivaient des plantes comestibles (Ville de Montréal 2021).

## La gestion de la pandémie au Québec

- 28 Au Québec, pendant la pandémie, des mesures sanitaires particulièrement sévères, marquées par l'État d'urgence déclaré le 13 mars 2020 (décret 177-2020), ont occasionné de nombreuses fermetures de garderies, d'écoles et d'universités, et ont conduit à l'interdiction de rassemblements intérieurs de plus de 250 personnes limitant de nombreuses activités sociales et culturelles. En outre, à l'exception des personnes œuvrant dans les secteurs décrétés essentiels par le gouvernement, ces mesures ont conduit de nombreuses personnes à quitter temporairement leur emploi.
- 29 Pour faire face à ces perturbations, le gouvernement fédéral a mis en place, le 6 avril 2020 la prestation canadienne d'urgence (PCU). Cette aide fixée à 2000\$ (canadiens) par mois, pour les personnes ayant des revenus mensuels inférieurs à 1000\$ était établie selon certains barèmes. Néanmoins, pendant un mois au minimum, de nombreux ménages québécois ont vécu une période financière très difficile après avoir perdu une ou plusieurs sources de revenus, en plus de devoir adopter des mesures de travail à distance, le plus souvent au domicile.
- 30 La mise en place de ces mesures a provoqué une hausse de la prévalence de l'insécurité alimentaire. Le 2 avril 2020, soit quelques semaines après la mise en place des mesures d'urgence sanitaire au Québec, 26% des ménages vivaient des situations d'insécurité alimentaire (Dubé *et al.* 2020). Au mois de mai 2020, ce taux tombé à 15% était néanmoins supérieur à celui de 2017-2018 estimé à 11% (Tarasuk & Mitchell 2020).
- 31 D'une part, cette crise économique a provoqué de nouvelles situations d'insécurité alimentaire, probablement transitoires ou épisodiques, chez des personnes directement affectées par la pandémie. D'autre part, des personnes déjà vulnérables et en situation d'insécurité alimentaire ont probablement vu leur situation se dégrader.

## Un exemple de résilience collective pour permettre le jardinage collectif en pleine pandémie

- 32 La pandémie de Covid-19 a également affecté la pratique du jardinage dans les activités communautaires et collectives. Grâce à une demande formulée par des jardiniers et jardinières appuyés par AULab, l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) a publié le 28 avril 2020 un avis pour une réouverture sécuritaire des jardins communautaires au 1er mai, comme chaque année (Paquette *et al.* 2020). Cet appui de l'INSPQ était notamment motivé par les enjeux de santé physique et mentale, plus que pour répondre à des enjeux de sécurité alimentaire. Toutefois, c'est la mobilisation des organismes de soutien tel qu'AULab qui a permis les négociations avec les autorités provinciales pour permettre à des centaines de jardiniers et jardinières de cultiver leurs potagers pendant la pandémie. L'importance des réseaux de soutien à l'AU pour contribuer à la résilience collective en cas de perturbation a également été soulignée dans la ville de Lansing au Michigan (Kirby *et al.* 2020). Les résultats des enquêtes présentées ci-dessous doivent donc être lus à la lumière de ce contexte favorable aux activités de jardinage et à l'engouement constaté.

## Résultats

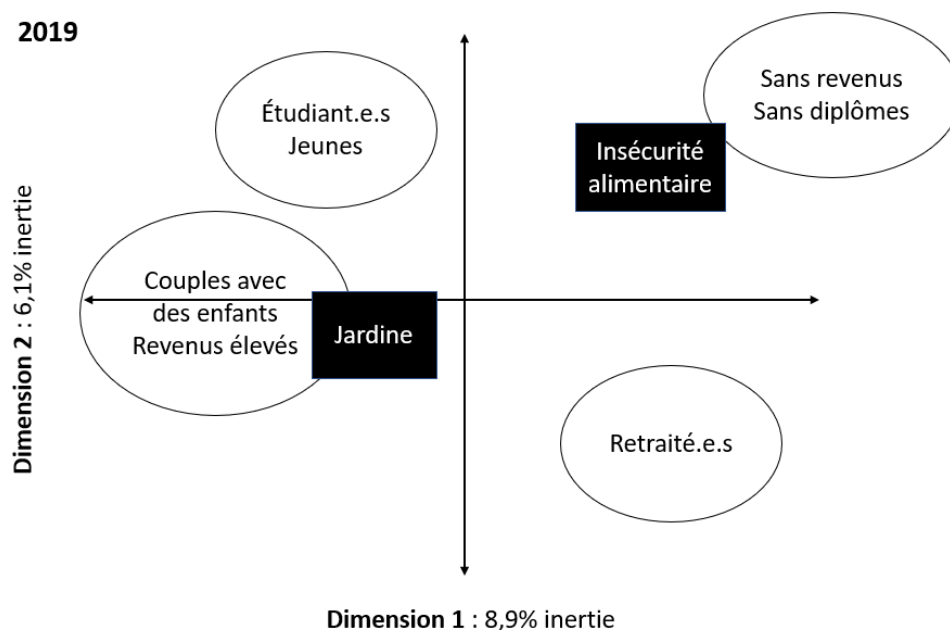
- 33 Les résultats des deux enquêtes sont livrés successivement avec, d'une part, un focus sur les liens entre jardinage et insécurité alimentaire, d'autre part, une analyse de l'effet de la pandémie de Covid-19 sur les pratiques de jardinage.

### Le jardinage et l'insécurité alimentaire

- 34 Sur les 1375 répondants et répondantes à l'enquête de 2019, 502 (37%) cultivent des aliments pour leur propre usage, notamment dans leur cour arrière (26%) et sur leurs balcons (9%). 2% de l'échantillon pratiquent une activité de jardinage en dehors de leur domicile. Les activités résidentielles de jardinage sont donc largement plus fréquentes que les activités collectives.
- 35 Ensuite, 16% des répondants déclarent avoir vécu des situations d'insécurité alimentaire. Dans notre échantillon, 14% des jardiniers et jardinières vivent des situations d'insécurité alimentaire comparativement à 18% des répondants qui ne jardinent pas ( $p=0,037$ ). Les familles avec des enfants, notamment les familles monoparentales dirigées par des femmes, ayant des revenus relativement faibles, sont celles qui sont les plus susceptibles de subir l'insécurité alimentaire, conformément aux profils identifiés dans l'enquête pancanadienne sur l'insécurité alimentaire réalisée en 2017-2018 (Tarasuk & Mitchell 2020).
- 36 L'ACM nous permet de comparer les profils majoritaires chez les adeptes du jardinage aux profils majoritaires des ménages en situations d'insécurité alimentaire. La figure 2, par une représentation schématique et synthétique de l'ACM, révèle que les répondants en insécurité alimentaire n'ont généralement pas les mêmes profils socioéconomiques que les jardiniers et jardinières. En effet, ces derniers sont surtout représentés par des couples avec des enfants aux revenus élevés, alors que les personnes en insécurité

alimentaire s'apparentent plutôt à des étudiants relativement jeunes ou à des personnes qui n'ont pas d'activités rémunérées ni de diplômes.

Figure 2 : Représentation schématique de l'ACM réalisée à partir des données socioéconomiques de l'enquête de 2019



- 37 De plus, les adeptes du jardinage souffrant d'insécurité alimentaire ont des profils socioéconomiques distincts de leurs homologues qui ne jardinent pas. Alors que 41% des personnes en insécurité alimentaire qui ne jardinent pas sont des personnes seules, 49% de celles qui jardinent sont des couples avec des enfants (Tableau 2). Les besoins alimentaires des premiers sont donc moins importants que ceux des seconds. Les répondants souffrant d'insécurité alimentaire et qui jardinent sont proportionnellement plus jeunes que leurs homologues qui ne jardinent pas (Tableau 3). D'autre part, une proportion plus importante des personnes qui vivent des situations d'insécurité alimentaire et qui jardinent ont des revenus intermédiaires (Tableau 4).

Tableau 2 : Type de ménage des personnes en situations d'insécurité alimentaire suivant leur pratique du jardinage (n=213)

Type de ménage	Ne jardine pas		Jardine		Total	
	N	%	N	%	N	%
Colocataires	4	3%	4	6%	8	4%
Couple avec enfants	43	29%	31	49%	74	35%
Couple sans enfant	21	14%	12	19%	33	15%
Parent monoparental avec enfants	20	13%	9	14%	29	14%

Personne seule	62	41%	7	11%	69	32%
Tout	150	100%	63	100%	213	100%

**Tableau 3 : Âge des personnes en situations d'insécurité alimentaire suivant leur pratique du jardinage (n=221)**

Âge	Ne jardine pas		Jardine		Total	
	N	%	N	%	N	%
18-24 ans	6	4%	4	6%	10	5%
25-34 ans	7	5%	6	9%	13	6%
35-44 ans	24	16%	14	21%	38	17%
45-54 ans	37	24%	18	26%	55	25%
55-64 ans	40	26%	16	24%	56	25%
65-74 ans	31	20%	9	13%	40	18%
75+ ans	8	5%	1	1%	9	4%
Tout	153	100%	68	100%	221	100%

**Tableau 4 : Revenu des ménages en situations d'insécurité alimentaire suivant leur pratique du jardinage (n=183)**

Revenus	Ne jardine pas		Jardine		Total	
	N	%	N	%	N	%
<20k\$	41	32%	9	17%	50	27%
20k-40k\$	41	32%	14	26%	55	30%
40k-60k\$	27	21%	9	17%	36	20%
60k-80k\$	10	8%	12	23%	22	12%
80k-100k\$	3	2%	6	11%	9	5%
100k-150k\$	6	5%	3	6%	9	5%
>150k\$	2	2%	0	0%	2	1%
Tout	130	100%	53	100%	183	100%

38 Pour mieux comprendre la place des récoltes dans l'alimentation des ménages, nous avons approfondi l'analyse de la contribution alimentaire du jardinage chez les personnes en insécurité alimentaire. En 2019, une grande partie des répondants produisaient moins de 10% des approvisionnements estivaux en fruits et légumes frais (F&LF) de leur ménage (Tableau 5). Cependant, les répondants en situation d'insécurité alimentaire sont plus représentés dans les catégories de contribution alimentaire de « 25% à 50% » (23%) et « plus de 75% » (15%) (Tableau 6). En effet, 41% des ménages en insécurité alimentaire combrent plus du quart de leurs approvisionnements estivaux en F&LF contre 28% des autres répondants. Par conséquent, le jardinage alimentaire domestique est pratiqué par une minorité de ménages en insécurité alimentaire, mais pour une bonne partie d'entre eux, l'apport alimentaire représenté par cette activité est significatif.

Tableau 5 : Proportion des récoltes dans la consommation estivale des ménages (N=495)

Contribution alimentaire	Nombre d'observations	% de colonnes
<10%	214	43%
10-25%	137	28%
25-50%	66	13%
50-75%	39	8%
>75%	39	8%
Total	495	100%

Tableau 6 : Contribution alimentaire du jardinage suivant les situations d'insécurité alimentaire (N=495)

Test khi-deux	Insécurité alimentaire					
	Non		Oui		Tout	
P = 0,006	N	%	N	%	N	%
Contribution alimentaire	N	%	N	%	N	%
<10%	188	44%	26	39%	214	43%
10-25%	124	29%	13	20%	137	28%
25-50%	51	12%	15	23%	66	13%
50-75%	37	9%	2	3%	39	8%
>75%	29	7%	10	15%	39	8%
Tout	429	100%	66	100%	495	100%

## L'effet de la pandémie de Covid-19 sur le jardinage alimentaire domestique

- 39 D'après le sondage diffusé dans les réseaux d'AULab en 2020, 68% des individus jardinaient avant la pandémie. Cela confirme le biais de ce sondage comparativement aux 37% des répondants qui jardinaient dans l'échantillon de 2019. Parmi les 32% de répondants qui ne jardinaient pas avant la pandémie, 27% souhaitent se lancer dans une activité de jardinage en 2020 (Tableau 7).

Tableau 7 : Effet de la pandémie sur la pratique du jardinage domestique

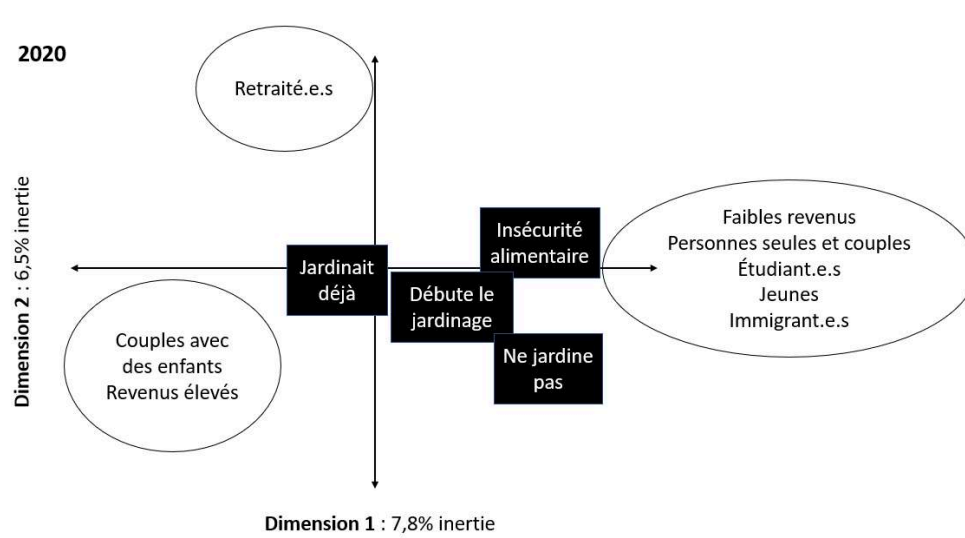
Est-ce que la situation entourant le COVID-19 vous a incité à partir un potager pour la production de légumes dans votre cour arrière, votre cour avant, sur votre balcon, sur votre toit ou dans un espace collectif ?	Proportions des répondants % (N)
Oui, je vais débiter le jardinage	27% (190)
Non, je jardine déjà	29% (204)
Non, j'ai déjà un potager mais je vais l'agrandir	39% (275)
Non, je ne ferai pas de jardinage	5% (35)

- 40 En termes de prévalence d'insécurité alimentaire, 10% des répondants à l'enquête de 2020 ont craint manquer de nourriture au cours des douze derniers mois, 6% ont manqué d'argent pour se procurer des aliments et 8% n'avaient pas les moyens de manger des repas équilibrés, ce qui représente au total 13% de l'échantillon. Ces ménages sont proportionnellement plus nombreux à craindre une pénurie alimentaire ( $p=0,014$ ) et surtout une augmentation du prix des aliments ( $p<0,001$ ).
- 41 Ensuite, la prévalence de l'insécurité alimentaire est de 11% chez les personnes qui jardinaient déjà avant la pandémie, de 17% chez celles qui souhaitent débiter leur activité en 2020 et de 12% chez celles qui ne jardinaient pas. Ainsi, les répondants souhaitant jardiner se distinguent des deux autres catégories présentant une prévalence de l'insécurité alimentaire similaire à la prévalence structurelle observée au Québec en 2017-2019 (11%). La pandémie fait donc office de levier pour la pratique du jardinage chez les ménages en insécurité alimentaire.
- 42 L'ACM réalisée à partir des données du sondage de 2020 confirme les constats précédents. Dans cet échantillon, trois catégories de répondants ont été identifiées. L'axe des abscisses oppose les répondants suivant leurs conditions économiques avec, à gauche, préférentiellement des couples aux revenus élevés et, à droite, des personnes seules ou des couples avec des revenus plus faibles. Parmi cette dernière catégorie, on retrouve préférentiellement les étudiants et les personnes nées en dehors du Canada. L'axe des ordonnées oppose les répondants suivant leur âge et leur activité professionnelle avec, en haut, les retraités, et en bas, les personnes en activités. Tout comme l'a montré l'ACM réalisée à partir des données de 2019, les profils socioéconomiques des personnes en situations d'insécurité alimentaire s'opposent aux profils socioéconomiques des jardiniers et des jardinières. Ici, les individus qui

souhaitent débiter le jardinage en 2020 présentent les profils socioéconomiques les plus proches de ceux qui vivent des situations d'insécurité alimentaire.

- 43 Ces analyses suggèrent que la pandémie de Covid-19 présente un effet levier pour la pratique du jardinage alimentaire domestique, tel que constaté ailleurs au Canada (Mullins et al. 2021 ; Music et al. 2021), et d'autant plus chez les ménages en situations d'insécurité alimentaire.

Figure 3 : Représentation schématique de l'ACM réalisée à partir des données socioéconomiques du sondage de 2020



## Discussion

- 44 D'après les résultats précédents, le jardinage présente l'intérêt d'intégrer lutte contre l'insécurité alimentaire et résilience alimentaire pour les ménages vulnérables qui jardinent. Par ailleurs, comme souligné à travers l'exemple de la réouverture des jardins communautaires pendant la pandémie à Montréal, il est important de rappeler que les activités de jardinage peuvent faire l'objet, dans certains cas, de formes de résilience plus collectives.

### Réconcilier lutte contre l'insécurité alimentaire et résilience alimentaire des ménages

- 45 Certaines formes de résilience sont associées à des programmes tenant peu en compte les enjeux d'inégalités (Fromont 2024 ; Geelhoedt et al. 2021). Les données présentées dans cet article soulignent d'ailleurs que les ménages les plus précaires en insécurité alimentaire ne jardinent pas. Les situations d'insécurité alimentaire structurelle peuvent donc difficilement être infléchies en recourant au jardinage alimentaire domestique. Toutefois, dans le cas des ménages précaires qui jardinent, lutte contre l'insécurité alimentaire et résilience alimentaire vont de pair.

## Le jardinage et l'alimentation de proximité

- 46 Le fait de jardiner dans ou aux abords du domicile garantie une facilité d'accès aux aliments en termes géographiques. En effet, le jardinage intègre les dynamiques d'agriculture d'ultra-proximité. En Amérique du Nord, cette caractéristique est d'autant plus intéressante dans un contexte de désert ou de marais alimentaire, c'est-à-dire dans les territoires où l'offre en aliments frais et sains est limitée, voire inexistante (Apparicio et al. 2007 ; Enriquez & Klein 2019). En effet, les pratiques de jardinage sont parfois importantes et elles représentent des apports en F&LF significatifs pour une partie de la population vivant dans ces déserts ou marais alimentaires (Augurusa 2021 ; Penvern et al. 2025 ; Pham et al. 2022).

## Le jardinage pour l'accès aux aliments sains et de qualité

- 47 En plus de la production, la qualité gustative, nutritionnelle et la fraîcheur des produits sont souvent citées comme des motivations importantes pour les jardiniers et jardinières. La pratique du jardinage est souvent associée à une consommation plus fréquente et plus importante en F&LF (Alaimo et al. 2023 ; Martin et al. 2017). Le jardinage contribue donc aux objectifs en matière de santé et de saine alimentation (Santé Canada 2019).
- 48 En dehors des calories produites et consommées, le jardinage permet également de produire une diversité de F&LF. En effet, la plupart des potagers présentent une production très diversifiée (Kirkpatrick & Davison 2018 ; Pourias et al. 2015). Cette diversité des apports nutritionnels contribue également au respect des recommandations de santé. C'est pourquoi le jardinage contribue à la résilience alimentaire des ménages en leur fournissant des F&LF appétissants, frais et diversifiés et en augmentant leur consommation (Darmon et al. 2020 ; Martin et al. 2017).
- 49 De plus, se fournir en aliments sains, de qualité, produits soi-même permet également de lever certaines barrières liées aux environnements alimentaires et aux prix associés à ce type d'aliments dans certains commerces (Drisdelle et al. 2020). En effet, sans le vouloir, certains cadres normatifs sur l'alimentation saine revêtent un caractère moralisateur et reproduisent les barrières excluant les ménages en situations de précarité des circuits de distribution « sains et durables » (Damhuis et al. 2020). L'autoproduction de F&LF participe alors à redonner un peu de dignité à des personnes ne pouvant pas nécessairement s'acheter ce type d'aliments (Bonzi 2023 ; Delavigne & Montagne 2008).
- 50 Une autre barrière pour l'atteinte des objectifs nutritionnels peut être le manque de littéracie alimentaire, à savoir l'ensemble des connaissances associées à l'alimentation saine et de qualité (Cullen et al. 2015). Ce manque de connaissances touche parfois les populations vivant des situations d'insécurité alimentaire de façon plus marquée (Begley et al. 2019). En renforçant les compétences en cuisine, comme noté en République Tchèque (Sovová 2020), la pratique du jardinage peut préserver ces savoirs et favoriser leur transmission.

## Le jardinage pour une alimentation choisie

- 51 Un des intérêts du jardinage est également que les ménages choisissent en partie les aliments qu'ils cultivent. Ce choix est bien sûr conditionné par les conditions

climatiques (températures, précipitations, etc.) et agronomiques (qualité des sols, semences disponibles, matériel, etc.), mais les plans de culture définis par les jardiniers et jardinières intègrent leurs préférences. Dans le cas de ménages bénéficiant des programmes d'aide alimentaire, ce choix est généralement limité et contraint. En redonnant ce choix, le jardinage participe à la dignité associée au respect du droit à l'alimentation (De Schutter 2014).

- 52 Les études s'intéressant aux populations immigrantes soulignent également l'intérêt de cette pratique pour cultiver des aliments peu disponibles dans les circuits de distribution classiques (Onyango et al. 2025 ; Taylor & Taylor-Lovell 2015). Sans prétendre à l'exhaustivité, d'autres données révèlent une pratique hétérogène du jardinage suivant le lieu de naissance et l'origine ethnique (Duchemin et al. 2021 ; Pham et al. 2022). Pour aller plus loin, davantage de recherches sont nécessaires pour identifier si le jardinage permet ou non à certaines populations minoritaires de cultiver des aliments spécifiques et parfois difficiles à trouver dans leurs environnements alimentaires.

### **Les limites associées au jardinage alimentaire domestique**

- 53 Malgré l'intérêt du jardinage pour réconcilier résilience alimentaire des ménages et lutte contre les situations d'insécurité alimentaire, plusieurs limites doivent être considérées.

#### ***Saisonnalité et stabilité des approvisionnements alimentaires***

- 54 Premièrement, la stabilité des approvisionnements en F&LF dépend des capacités de stockage et de transformation des ménages. En effet, la saisonnalité de la production, notamment au Québec, ne permet pas de produire des F&LF tout au long de l'année, du moins de façon diversifiée. La saison de production en extérieur est restreinte à la saison estivale s'étalant généralement sur une période de 6 mois, de début mai à fin octobre. Cette saisonnalité joue de façon importante sur la disponibilité des aliments qui sont principalement récoltés à la fin de l'été (Alaimo et al. 2023). Dans certaines régions, des pratiques comme la culture en serre ou dans des environnements contrôlés représentent les meilleures possibilités d'étendre la saison de production. À l'échelle des ménages, d'autres techniques comme la congélation, le cannage ou encore la fermentation, permettent de préserver les récoltes tout au long de l'année.

#### ***La faible valeur des productions et les dépenses associées au jardinage***

- 55 Deuxièmement, les coûts associés à la pratique du jardinage peuvent être importants, ce qui limite la réduction des dépenses liées à la baisse des achats de F&LF (Du Toit et al. 2022). D'autant plus que, lors du pic saisonnier de production de certains fruits et légumes au Québec, les F&LF peuvent être vendus à des prix défiants toute concurrence. Par conséquent, certains aliments issus du jardinage pourraient bel et bien avoir coûtés plus chers à produire qu'à être achetés aux prix dérisoires auxquels sont vendus les surplus de la production agricole rurale. De plus, la considération du temps de jardinage, comme temps de travail (CoDyre et al. 2015), ou encore des investissements requis pour jardiner limitent encore davantage les économies potentielles faites grâce au jardinage.

### **Autres barrières au jardinage**

- 56 Parmi les barrières limitant la pratique du jardinage, le manque de temps et le manque d'espace sont les plus importantes selon les jardiniers et les jardinières (Cerda *et al.* 2022 ; Penvern 2024). Alors que le manque de temps est surtout évoqué par les ménages avec des enfants, le manque d'espace revient chez les ménages plus jeunes ou plus précaires, notamment ceux qui vivent dans des immeubles et qui sont locataires (Penvern 2024). Le manque de connaissances et d'intérêt pour le jardinage sont également des barrières prépondérantes pour une bonne partie de la population. Dans le cadre de l'enquête diffusée en 2019, environ le tiers de l'échantillon (33%) déclarait avoir peu ou pas du tout d'intérêt pour le jardinage (Penvern 2024).
- 57 Dans l'ensemble, ces barrières touchent plus particulièrement les ménages précaires et en insécurité alimentaire. En rappelant les biais d'échantillonnage dans certaines études mesurant les bienfaits du jardinage, une étude conduite à Montpellier en France, suggère que ces nombreuses barrières excluent en bonne partie les populations plus précaires des activités de jardinage (Tharrey *et al.* 2020). Les résultats présentés dans cet article appuient également ce constat.

### **Le jardinage pour la résilience alimentaire collective**

- 58 Les formes de résilience sont souvent analysées à l'échelle des sociétés, des villes ou des territoires (Camps-Calvet *et al.* 2015 ; Jehlička *et al.* 2018). À l'échelle des ménages, les activités de jardinage sont étudiées pour leur potentiel alimentaire et d'autoproduction en F&LF (Penvern 2024 ; Pourias *et al.* 2015). Or, les activités de jardinages contribuent également à des formes de résilience plus collectives, comme en témoignent les quelques initiatives inspirantes présentées ci-dessous.

#### **Les réseaux d'entraide, de partage et de solidarité liés au jardinage**

- 59 La pratique du jardinage, qui parfois s'exerce entre plusieurs membres du ménage, s'associe souvent à des réseaux d'entraide et de partage. Toujours à Montréal, près de la moitié des jardiniers et jardinières partagent leurs récoltes, en premier lieu avec la famille, puis avec les voisins (Penvern 2024). Ces dynamiques de partage des récoltes s'associent également à des réseaux de solidarité dans la sphère domestique et à l'échelle des quartiers (Cloutier *et al.* 2023 ; Jehlička *et al.* 2018 ; Piras 2020).
- 60 Ces réseaux d'entraide peuvent également s'exprimer à travers les habitudes alimentaires des jardiniers et des jardinières. Plusieurs études montrent que les habitudes de consommation des jardiniers et jardinières, en dehors de leurs récoltes, incluent davantage des produits locaux, mais également de produits biologiques (Bowness et Wittman 2020 ; Larder *et al.* 2014). Les jardiniers et jardinières semblent par conséquent soutenir des formes plus durables d'agriculture, ce qui soutient la résilience de la collectivité.

#### **Le rôle de l'aménagement urbain pour le jardinage**

- 61 À Montréal, les jardins communautaires donnent la possibilité de jardiner à des ménages manquant d'espaces à leur domicile. Ces jardins communautaires se

retrouvent dans une bonne partie des arrondissements de la ville. Néanmoins, les quartiers les plus aisés sont généralement plus verts (Apparicio *et al.* 2013) et comptent plus de jardins communautaires. Dans les arrondissements moins nantis, ces jardins communautaires représentent des espaces où la production est significative, parfois pour des ménages relativement précaires (Penvern 2024). Les populations les plus précaires vivant dans les quartiers généralement plus denses, des jardins communautaires doivent être préservés et créés dans ces quartiers, en plus d'assurer un réseau de transport efficace pour se rendre et rapporter les récoltes des potagers. La préservation de quelques terrains urbains pour le développement de jardins communautaires entraînerait des effets majeurs sur la production de F&LF, d'autant plus si des quartiers prioritaires sont ciblés (Penvern *et al.* 2025).

### L'accompagnement des organismes communautaires pour la résilience à l'échelle des quartiers

- 62 Toujours à Montréal, et plus largement au Québec, certaines activités de jardinage sont encadrées par des organismes à but non lucratifs (OBNL). De tels jardins collectifs portent souvent plusieurs objectifs. Les jardiniers et jardinières peuvent récupérer une part de la production, ou alors cette production peut servir à des programmes d'aide alimentaire, en étant distribuée fraîche ou transformée dans des cuisines communautaires (Lepeltier 2011), voire vendues dans des épiceries sociales et solidaires (Vivier & Robin 2023). En plus d'impliquer quelques riverains dans la production, les bénévoles peuvent aussi être impliqués dans les cuisines, ou encore dans la vente et la distribution des produits (popottes roulantes, marchés solidaires, etc.). Ces organismes, au-delà de l'autoproduction, favorisent des actions contribuant à la résilience alimentaire des quartiers, en s'appuyant notamment sur les aspects que nous avons cités précédemment (accès aux aliments locaux, sains, de qualité, pour une alimentation diversifiée et choisie) (Leclercq *et al.* 2020).
- 63 La typologie des programmes d'aide alimentaire proposée par Llobet Estany *et al.* (2020) dans un numéro de la revue *Anthropology of Food* distingue les pratiques « alternatives » visant à renforcer les capacités et l'autonomie des personnes en situations de précarité alimentaire, des pratiques d'aide alimentaire « nouvelles » ou « traditionnelles », qui visent à subvenir aux besoins physiologiques des bénéficiaires lorsque possible, en intégrant les enjeux liés à la saine alimentation. D'après cette typologie, la fourniture d'aliments, qui plus est de F&LF, en impliquant les « bénéficiaires » (Delavigne & Crenn 2017 ; Dubois de Labarre & Crenn 2019) des programmes d'aide alimentaire dans la production ou en leur permettant de se procurer et de transformer de tels aliments (coupons alimentaires, cuisines communautaires, etc.) s'apparente à une pratique « alternative ».

## Conclusion

- 64 Le rôle du jardinage alimentaire domestique pour la lutte contre l'insécurité alimentaire est souvent débattu du fait de la faible portée des activités de jardinage en regard de la forte prévalence de l'insécurité alimentaire (Huisken *et al.* 2016). Dans cet article, nous analysons plus finement les pratiques de jardinage dans la région de Montréal, dans le contexte de la pandémie de Covid-19. Pendant cette perturbation,

une bonne partie des ménages qui jardinaient déjà ont renforcé leurs pratiques et d'autres, notamment des ménages en situations de précarité, ont souhaité, voire ont commencé à jardiner.

- 65 Cette analyse insiste alors sur l'intérêt de combiner activités résidentielles et communautaires pour renforcer la résilience alimentaire des ménages tout en luttant contre certaines situations d'insécurité alimentaire. En effet, les ménages en situations d'insécurité alimentaire faibles ou modérées envisagent le recours au jardinage en période de crise. Les ménages les plus précaires, quant à eux, peuvent recourir à des programmes d'aide alimentaire en partie approvisionnés grâce à des activités de jardinage.
- 66 De plus, qu'il s'agisse de ménages en insécurité alimentaire ou non, avant ou pendant la pandémie, le jardinage renforce la résilience alimentaire des ménages en donnant accès à des aliments sains, de qualité, pour une alimentation diversifiée et choisie. En encourageant de telles activités des programmes d'aide alimentaire alternatifs, les « violences alimentaires » parfois perpétrées par ce système (Delavigne & Crenn, 2017 ; Bonzi 2023), pourraient être, dans certains cas, atténuées. Ces violences subies par les plus vulnérables sont en grande partie causées par le soutien politique à la surproduction agricole, la libéralisation du marché et les difficultés rencontrées par le système de l'aide alimentaire (Montagne, Précigout et Téchoueyres 2024). Couplé au développement de programme d'agriculture urbaine axés sur les objectifs de droit à l'alimentation et de justice alimentaire (Horst *et al.* 2017), le jardinage domestique se présente comme un levier pour lutter contre l'insécurité alimentaire structurelle. Au Québec, caractérisé par sa « révolution tranquille » des années 1960, le jardinage se présente peut-être même comme une avenue démocratique de transformation à bas bruit des systèmes alimentaires.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- ALAIMO K., BEAVERS A. W., CORINGRATO E., LACY K., MA W. HURLEY T.G. & HÉBERT J.R. 2023. « Community Gardening Increases Vegetable Intake and Seasonal Eating From Baseline to Harvest: Results from a Mixed Methods Randomized Controlled Trial », *Current Developments in Nutrition*. 7: 100077.
- ALTIERI M. A., COMPANIONI N., CANIZARES K., MURPHY C., ROSSET P., BOURQUE M. & NICHOLLS C.I. 1999. « The greening of the “barrios”: Urban agriculture for food security in Cuba », *Agriculture and Human Values*. 16: 131-140.
- APPARICIO P., CLOUTIER M.-S. & SHEARMUR R. 2007. « The case of Montréal's missing food deserts: Evaluation of accessibility to food supermarkets », *International Journal of Health Geographics*. 6: 4.
- APPARICIO P., PHAM T.-T.-H., SEGUIN A.-M. & LANDRY S. 2013. « Équité environnementale et distribution spatiale de la végétation à l'intérieur et autour des îlots résidentiels à Montréal : Une double iniquité ? », *Cahiers de géographie du Québec*. 57: 215-237.

- AUGURUSA S. 2021. *Who grows food at home? Analysis of population characteristics and residential urban agriculture in the Montreal metropolitan community area*. Mémoire de maîtrise en sciences de l'environnement. Montréal : UQÀM.
- BAZERGI C., MCKAY F. H. & DUNN M. 2016. « The Role of Food Banks in Addressing Food Insecurity: A Systematic Review », *Journal of Community Health*. 41: 732-740.
- BEAVERS A. W., ATKINSON A. & ALAIMO K. 2020. « How Gardening and a Gardener Support Program in Detroit Influence Participants' Diet, Food Security, and Food Values », *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*. 15: 149-169.
- BEGLEY A., PAYNTER E., BUTCHER L. M. & DHALIWAL S. S. 2019. « Examining the Association between Food Literacy and Food Insecurity », *Nutrients*. 11: 445.
- BERNIER A.-M. 2021. « Portrait de l'Agriculture urbaine commerciale au Québec en 2020 », *Carrefour de recherche, d'expertise et de transfert en agriculture urbaine / Laboratoire sur l'agriculture urbaine*, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- BLANCHARD P. & RIBEMONT T. 2002. *Méthodes et outils des sciences sociales : Innovation et renouvellement*. Paris : L'Harmattan.
- BONZI B. 2023. *La France qui a faim. Le don à l'épreuve des violences alimentaires*. Paris : Éditions du Seuil.
- BOWNESS E. & WITTMAN H. 2020. « Bringing the city to the country? Responsibility, privilege and urban agrarianism in Metro Vancouver », *The Journal of Peasant Studies*. 0: 1-26.
- CAMPS-CALVET M., LANGEMEYER J., CALVET-MIR L., GÓMEZ-BAGGETHUN E., MARCH H. 2015. « Sowing resilience and contestation in times of crises: The case of urban gardening movements in Barcelona », *Partecipazione e conflitto*. 8: 417-440.
- CERDA C., GUENAT S., EGERER M. & FISCHER L. K. 2022. « Home Food Gardening: Benefits and Barriers During the COVID-19 Pandemic in Santiago, Chile », *Frontiers in Sustainable Food Systems*. 6: 841386.
- CLOUTIER G., HOUDE-TREMBLAY E. & GAUDET S. 2023. « Collective urban gardens: Growing, learning and fostering social engagement », *Local Environment*. 28: 1463-1477.
- CODYRE M., FRASER E. D. G. & LANDMAN K. 2015. « How does your garden grow? An empirical evaluation of the costs and potential of urban gardening », *Urban Forestry & Urban Greening*. 14: 72-79.
- CRIPPA M., SOLAZZO E., GUIZZARDI D., MONTFORTI-FERRARIO F., TUBIELLO F.N. & LEIP A. 2021. « Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions », *Nature Food*. 2: 198-209.
- CULLEN T., HATCH J., MARTIN W., HIGGINS J. W. & SHEPPARD R. 2015. « Food Literacy: Definition and Framework for Action », *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*. 76: 140-145.
- DAVIDSON, D. 2010 « The Applicability of the Concept of Resilience to Social Systems: Some Sources of Optimism and Nagging Doubts ». *Society & Natural Resources* 23(12): 1135-49.
- DAMHUIS L., SERRE A. & ROSENZWEIG M. 2020. « Concrétiser l'ambition démocratique de l'alimentation durable ? », *Anthropology of food*. S15: 11372.
- DARMON N., MARTIN P., SCHEROMM P., GHESTEM F., MARCHAND P. & CONSALÈS J.-N. 2020. « Jardiner dans un quartier défavorisé, un déclic pour repenser son alimentation ? », *Pratiques en Nutrition : santé et alimentation*, 16 : 20-25.

- Décret 177-2020 déclarant l'état d'urgence sanitaire sur tout le territoire québécois. 2020. Gouvernement du Québec, [en ligne], consulté le 22 Février 2026.
- DELAVIGNE A.-E. & MONTAGNE K., 2008. « De la honte d'avoir faim dans un pays riche », *Anthropology of food*, 6: 4243
- DELAVIGNE A.-E. & CRENN C. 2017. « Résister aux légumes », dans Gonzalez-Raymond A. (dir.), *Résister*, Montpellier, Presses universitaires de Montpellier : 23-34.
- DE SCHUTTER O. 2014. « Rapport final : Le droit à l'alimentation, facteur de changement », Assemblée générale des Nations Unies - Conseil des droits de l'Homme, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- DEVERTEUIL G., GOLUBCHIKOV O. 2016 « Can Resilience Be Redeemed? Resilience as a Metaphor for Change, Not against Change ». *City* 20(1): 143-51.
- DRISDELLE C., KESTENS Y., HAMELIN A.-M. & MERCILLE G. 2020. « Disparities in Access to Healthy Diets: How Food Security and Food Shopping Behaviors Relate to Fruit and Vegetable Intake », *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 120: 1847-1858.
- DU TOIT M. J., RENDON O., COLOGNA V., CILLIERS S.S. & DALLIMER M. 2022. « Why Home Gardens Fail in Enhancing Food Security and Dietary Diversity », *Frontiers in Ecology and Evolution*, 10: 804523.
- DUBE E., HAMEL D., ROCHETTE L., et al. 2020. « Pandémie et insécurité alimentaire », *INSPQ*, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- DUBOYS DE LABARRE M., CRENN C., 2019 « De quoi la sécurisation alimentaire des « démunis » est-elle le nom ? », *Socio-anthropologie*, 39: 83-98.
- DUCHEMIN E. & MCCLINTOCK N. 2021. « L'apport alimentaire de l'agriculture urbaine sociale aux villes en temps de crise : Le cas de Montréal », *Carnet de recherche AULAB, AgriUrbain*, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- DUCHEMIN E., PENVERN L., MCCLINTOCK N. & PHAM T. T. H. 2021. « Évaluation de l'agriculture urbaine comme infrastructure verte de résilience individuelle et collective face aux changements climatiques et sociaux », *Ouranos*, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- DUCHEMIN E., WEGMULLER F. & LEGAULT A.-M. 2008. « Urban agriculture: Multi-dimensional tools for social development in poor neighbourhoods », *Field Actions Science Reports. The Journal of Field Actions*, 1: 43-52.
- DUPONT-RACHIELE C., DUCHEMIN E. & UTGE-ROYO J. 2021. « L'agriculture urbaine à Montréal : Portrait des initiatives sociales et collectives », *AgriUrbain - Carnet de recherche du laboratoire sur l'agriculture urbaine*, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- ENRIQUEZ D. & KLEIN J.-L. 2019. « La désertification alimentaire à Montréal : Logique économique et réponse sociale », in M. Doyon, J.-L. Klein (ed.) *Pour la sécurisation alimentaire du Québec : Perspective territoriale* : 21-42. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- ESCOFIER B. & PAGES J. 1998. *Analyses factorielles simples et multiples. Objectifs, méthodes et interprétations*. Paris : Dunod.
- FROMONT L. 2024. « The place of inequality and poverty in the Recovery and Resilience Facility », in C. Brière & A. Crespy (ed.) *Inequality and the European Union: New Frontiers in Political Science and Law*. 113-125. Londres : Taylor and Francis.

- GEELHOEDT F., ROYUELA V. & CASTELLS-QUINTANA D. 2021. « Inequality and Employment Resilience: An Analysis of Spanish Municipalities during the Great Recession », *International Regional Science Review*, 44: 113-141.
- GOWDY-WYGANT C. 2013. *Cultivating Victory: The Women's Land Army and the Victory Garden Movement*. Pittsburgh : University of Pittsburgh Press.
- GRAY L., GUZMAN P., GLOWA K. M. & DREVNO A. G. 2014. « Can home gardens scale up into movements for social change? The role of home gardens in providing food security and community change in San Jose, California », *Local Environment*, 19: 187-203.
- GULYAS B. Z. & EDMONDSON J. L. 2021. « Increasing City Resilience through Urban Agriculture: Challenges and Solutions in the Global North », *Sustainability*, 13: 1465.
- HORST M., MCCLINTOCK N. & HOEY L. 2017. « The Intersection of Planning, Urban Agriculture, and Food Justice: A Review of the Literature », *Journal of the American Planning Association*, 83: 277-295.
- HUISKEN A., ORR S. K. & TARASUK V. 2016. « Adults' food skills and use of gardens are not associated with household food insecurity in Canada », *Canadian Journal of Public Health*, 107: e526-e532.
- IPES-FOOD, et al. 2021. « A unifying framework for food systems transformation. A call for governments, private companies and civil society to adopt 13 key principles », [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- JEHLICKA P., DANEK P. & VAVRA J. 2018. « Rethinking resilience: Home gardening, food sharing and everyday resistance », *Canadian Journal of Development Studies / Revue Canadienne d'études Du Développement*, 40: 511-527.
- KIRBY C. K., GORALNIK L., HODBOD J. et al. 2020 « Resilience Characteristics of the Urban Agriculture System in Lansing, Michigan: Importance of Support Actors in Local Food Systems ». *Urban Agriculture & Regional Food Systems* 5(1): e20003.
- KIRKPATRICK J. B. & DAVISON A. 2018. « Home-grown: Gardens, practices and motivations in urban domestic vegetable production », *Landscape and Urban Planning*, 170: 24-33.
- LARDER N., LYONS K. & WOOLCOCK G. 2014. « Enacting food sovereignty: Values and meanings in the act of domestic food production in urban Australia », *Local Environment*, 19: 56-76.
- LAWSON L. J. 2014. « Garden for Victory! The American Victory Garden Campaign of World War II », in K. G. Tidball & M. E. Krasny (ed.) *Greening in the Red Zone: Disaster, Resilience and Community Greening* : 181-195. Dordrecht : Springer Netherlands.
- LECLERCQ J.-B., OUIMET A.-M., DIONNE R.-E., FELTEAU H., SOLOMON E., SOUCISSE F., ST-GERMAIN C., THERIAULT T. & COULOMBE S. 2020. « L'organisation communautaire comme réponse collective aux enjeux de l'insécurité alimentaire au Québec », *Anthropology of food*, S15 : 11262.
- LEPELTIER C. 2011. « L'empowerment dans les « ateliers cuisine » : Entre enjeux et pratique », *Vie sociale*, 3 : 51-63.
- LES BANQUES ALIMENTAIRES DU QUEBEC. 2020. « Rapport d'étape COVID-19. De mars à juin 2020 », *Les banques alimentaires du Québec*, [en ligne] consulté le 22 Février 2026
- LLOBET ESTANY M., MONFORT P. D., GONZALES C. R. et al. 2020. « Précarisation alimentaire et bien-être : Réponses et pratiques pour lutter contre l'insécurité alimentaire à Barcelone », *Anthropology of food*, S15: 11112.

- LOHNES J. 2022. « Unis contre la faim ? Associations caritatives, pouvoirs publics et industrie dans l'économie politique des banques alimentaires », *Politique américaine*, 39: 19-50.
- MCALL C., VAN DE VELDE C., CHAREST R., et al. 2015. « Inégalités sociales et insécurité alimentaire : Réduction identitaire et approche globale ». *Revue du CREMIS: Voir les (in)égalités* 8(2): 28-34.
- MARTIN P., CONSALES J.-N., SCHEROMM P., et al. 2017. « Community gardening in poor neighborhoods in France: A way to re-think food practices? », *Appetite*, 116: 589-598.
- MEN F. & TARASUK V. 2021. « Food Insecurity amid the COVID-19 Pandemic: Food Charity, Government Assistance, and Employment », *Canadian Public Policy*, 47: 202-230.
- MONTAGNE K., PRECIGOUT F. & TECHOUEYRES I. 2024. « La participation comme fabrique du consentement : recherche interventionnelle dans le réseau d'épicerie sociales de l'ANDES ». *Journal des anthropologues*, 178-179(2) : 43-57.
- MULLINS L., CHARLEBOIS S., FINCH E. & MUSIC J. 2021. « Home Food Gardening in Canada in Response to the COVID-19 Pandemic », *Sustainability*, 13: 3056.
- ONYANGO E., OTOADESE D., MORI K., et al. 2025. « Exploring neighborhood transformations and community gardens to meet the cultural food needs of immigrants and refugees: A scoping review », *Health and Place*, 92: 103433.
- PAQUETTE M.-C., PLAMONDON L., LABERGE C. et al. 2020. « Ouverture sécuritaire des jardins communautaires », INSPQ, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- PENVERN L. 2024. *Étude du jardinage domestique et de son potentiel alimentaire dans la région de Montréal*. Thèse de doctorat en sciences de l'environnement. Montréal : Université du Québec à Montréal.
- PENVERN L., VANDELAC L., MCCLINTOCK N. & DUCHEMIN E. 2025. « L'effet de l'augmentation des espaces de jardinage en sur la production alimentaire dans la région de Montréal », *Urbia - Les cahiers du développement urbain durable*, HS9: 79-96.
- PHAM T.-T.-H., MCCLINTOCK N. & DUCHEMIN E. 2022. « Home-grown food: How do urban form, socio-economic status, and ethnicity influence food gardens in Montreal? », *Applied Geography*, 145: 102746.
- PIRAS S. 2020. « Home-grown food and the benefits of sharing: The "intergenerational pact" in postsocialist Moldova », *Journal of Agrarian Change*, 20: 460-484.
- POURIAS J., DUCHEMIN E. & AUBRY C. 2015. « Products from urban collective gardens: Food for thought or for consumption? Insight from Paris and Montreal », *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 5: 175-199.
- SAINT-HILAIRE-GRAVEL P. 2014. *Fruits des institutions et récoltes populaires : Étude sur la portée sociale du jardinage communautaire à Montréal de 1909 à 1990*. Mémoire de maîtrise en histoire. Montréal : UQÀM.
- SANTE CANADA. 2019. « Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation », Santé Canada, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- SERVIGNE P. & STEVENS R. 2015. *Comment tout peut s'effondrer : Petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes*. Paris : Éditions du Seuil.
- SOVOVA M. L. 2020. *Grow, share or buy? Understanding the diverse food economies of urban gardeners*. Thèse de doctorat en sciences sociales. Wageningen : Wageningen University.

- STATISTIQUE CANADA. 2017. « Profil du recensement, Recensement de 2016 », Statistique Canada, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- TARASUK V. & MITCHELL A. 2020. « L'insécurité alimentaire des ménages au Canada 2017-2018 », *Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF)*, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- TAYLOR J. R. & TAYLOR-LOVELL S. T. 2015. « Urban home gardens in the Global North: A mixed methods study of ethnic and migrant home gardens in Chicago, IL », *Renewable Agriculture and Food Systems*, 30: 22-32.
- TENDALL D. M., JOERIN J., KOPAINSKY B. et al. 2015. « Food system resilience: Defining the concept », *Global Food Security*, 6: 17-23.
- THARREY M., SACHS A., PERIGNON M. et al. 2020. « Improving lifestyles sustainability through community gardening: Results and lessons learnt from the JArDinS quasi-experimental study », *BMC Public Health*, 20: 1798.
- VILLE DE MONTREAL. 2021. « Stratégie d'agriculture urbaine 2021-2026 », Ville de Montréal, [en ligne], consulté le 22 Février 2026
- VIVIER E. & ROBIN N. 2023. « Les épiceries sociales et solidaires face aux défis de la transition alimentaire », *Les Cahiers du Développement Social Urbain*, 77 : 26-27.

## RÉSUMÉS

Pendant la pandémie de Covid-19, au Québec, certains ménages se sont tournés vers le jardinage alimentaire domestique, y compris des ménages en situations d'insécurité alimentaire. Cet article étudie la pratique du jardinage chez ces ménages, avant et pendant la pandémie, à partir de données de sondages menés en 2019 et 2020 dans la région de Montréal. Les ménages en situation d'insécurité alimentaire sont plus largement représentés parmi ceux qui ont souhaité ou qui ont débuté le jardinage en réponse à la pandémie. De plus, malgré le fait que les ménages les plus précaires jardinent assez rarement, l'apport alimentaire de cette pratique est important pour les ménages en situation d'insécurité alimentaire faible ou modérée. Ainsi, en plus de contribuer à la résilience collective de quartiers, voire des villes, le jardinage est une pratique permettant d'intégrer lutte contre l'insécurité alimentaire et renforcement de la résilience alimentaire des ménages, à l'échelle individuelle et familiale.

During the COVID-19 pandemic in Québec, few households began engaging in food gardening activities, including food-insecure households. This paper examines domestic food gardening among such households, before and after the pandemic, using survey data collected in 2019 and 2020 in the Montréal area. Food-insecure households are overrepresented among those that wished to start or did start domestic food gardening in response to the pandemic. Moreover, although more socioeconomically disadvantaged households are less likely to engage in gardening, the food provisioning derived from this practice is significant for households experiencing mild or moderate food insecurity. Thus, beyond contributing to collective resilience at the neighbourhood or city level, food gardening represents a practice that integrates efforts to combat food insecurity and strengthens household food resilience at the individual and family levels.

## INDEX

**Keywords** : domestic food gardening, food insecurity, food resilience, pandemic, urban agriculture

**Mots-clés** : jardinage alimentaire domestique, insécurité alimentaire, résilience alimentaire, pandémie, agriculture urbaine

## AUTEURS

### LOGAN PENVERN

chercheur postdoctorant, Université de Liège, UR Sphères - Équipe SEED (Socio-Écologie, Enquête et Délibération), UR TERRA - Laboratoire d'Économie et Développement Rural (LEDR),  
lpenvern@uliege.be

### ÉRIC DUCHEMIN

professeur associé, Université du Québec à Montréal (UQÀM), Institut des sciences de l'environnement, directeur scientifique et formation du Laboratoire sur l'agriculture urbaine,  
duchemin.eric@uqam.ca

### LOUISE VANDELAC

professeure titulaire, Université du Québec à Montréal (UQÀM), Institut des sciences de l'environnement et Département de sociologie, directrice du CREPPA, vandelac.louise@uqam.ca

### NATHAN MCCLINTOCK

professeur-chercheur titulaire, Institut national de la recherche scientifique, Centre Urbanisation Culture Société, nathan.mcclintock@inrs.ca

# De quoi la crise de la cuniculture est-elle le signe ?

*What does the cuniculture crisis mean?*

Floriane Derbez et Antoine Doré

---

*Les auteurs remercient les personnes qui ont contribué à leurs enquêtes ainsi que les coordinatrices et les relecteurs de la revue pour leur accompagnement dans la publication de cet article*

## Introduction

- 1 L'élevage de lapins de chair, peu étudié en France, est relativement méconnu alors même que la génération de nos grands-parents le pratiquait couramment, en clapiers. Longtemps associé à des formes d'autoconsommation insérées dans le cadre d'économies domestiques populaires – tant rurales qu'urbaines –, l'élevage de lapins en clapiers a disparu au tournant des années 1970, au profit d'un double mouvement de professionnalisation et de spécialisation. Les conditions d'élevage de ces animaux n'ont donc plus grand-chose à voir avec l'expérience commune qu'en avaient nos aïeuls, puisqu'ils sont actuellement principalement élevés en cage, dans des bâtiments et en conditions strictement contrôlées<sup>1</sup>. Cette méconnaissance est proportionnelle à la part – décroissante depuis plusieurs décennies (ITAVI 2021) – qu'occupe la viande de lapin dans les volumes de consommation carnée. Le lapin, associé à des formes de consommation alimentaire occasionnelles, suscite sans doute un intérêt limité de la part des mangeurs. Paradoxalement, cette espèce est actuellement fortement médiatisée dans le cadre des campagnes de défense de la « cause animale » (Carrié, Doré & Michalon 2023), où elle joue notamment un rôle d'espèce « étendard » des mobilisations animalistes contre l'élevage en cage.
- 2 Lorsque nous avons commencé à enquêter sur la cuniculture à la fin des années 2010, nous avons été particulièrement frappés par l'importance de la mobilisation du registre de crise associé à la production du lapin de chair. Ce registre – dont on montrera qu'il puise dans une diversité de champs (économiques, sociaux, moraux) – semble

actuellement paradoxalement partagé par l'ensemble des acteurs qui travaillent dans, avec et/ou contre cette production : opérateurs en amont et aval de la filière, chercheurs de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, citoyens impliqués dans la défense de la cause animale. Il nous a donc paru particulièrement intéressant d'explorer plus avant les significations diverses et parfois contradictoires associées à cette notion de « crise » qui semble faire consensus : qui qualifie la situation de critique, pourquoi et à partir de quels arguments ? De quoi cette « crise » est-elle le nom ? Nous faisons l'hypothèse que le lapin, au regard des spécificités de l'animal, de la filière dans laquelle il est inséré et des enjeux médiatiques dont il fait l'objet, peut constituer un analyseur pour saisir les mutations contemporaines des relations entre production et consommation alimentaire, dans un contexte législatif européen marqué, depuis les années 2000<sup>2</sup>, par la montée en puissance des normes de protection du bien-être des animaux de rente.

- 3 Pour répondre à ces questions, nous nous inscrivons dans une double perspective. La première vise à documenter, à partir d'une relecture des matériaux que nous avons accumulés entre 2018 et 2022, les « procédures savantes et ordinaires, par lesquelles une situation donnée, dans différents mondes sociaux, est qualifiée de "critique" et objectivée comme une crise » (Heurtaux *et al.* 2023 : 9). La seconde s'inscrit dans une approche pragmatiste qui s'intéresse à ce que la crise *fait* aux éleveurs et éleveuses et à leurs élevages.
- 4 Nous montrerons que la « crise », notamment morale, que traverse la filière cunicole en lien avec les controverses actuelles autour du bien-être animal (Delanoue et Roguet 2015) concourt à un processus de requalification des systèmes de production cunicoles dits « rationnels ». Cependant, ce processus ne va pas sans générer un certain nombre de tensions dans la mesure où il implique une reconfiguration plus ou moins profonde de la relation aux animaux, aux conditions dans lesquelles ils sont élevés et à leur « bien-être ». Une telle reconfiguration est basée sur une anticipation des comportements ou des attentes des consommateurs et consommatrices qui ne fait pas consensus.
- 5 L'article est organisé en trois mouvements. Dans un premier temps, nous décrirons les linéaments du développement de l'élevage de lapins et présenterons les caractéristiques de cette filière. Ensuite, nous examinerons les différentes facettes constitutives de la « crise » cunicole. Nous montrerons que la dénonciation par les associations de protection des conditions d'élevage des lapins constitue un point de bascule, dont les éleveurs et éleveuses se saisissent en retour. Nous examinerons enfin les effets de ces processus de qualification de la situation en « crise », pour la filière et plus spécifiquement pour les éleveurs et éleveuses. Comment ces procédures de qualification affectent-elles le monde de l'élevage cunicole ?
- 6 Cet article se fonde sur une relecture de matériaux empiriques (observations participantes dans le cadre de projets de recherche combinées avec des entretiens compréhensifs menés auprès d'éleveurs et d'éleveuses de lapins de chair français) visant à examiner les procédures de qualification et les significations attachées à « la crise cunicole »<sup>3</sup>. Il ambitionne ainsi de donner à voir les enjeux qui traversent la filière, dont les éleveurs sont un maillon essentiel. Pour cet article, nous avons fait le choix de nous centrer principalement sur les éléments de discours relatifs à la crise. Nous avons analysé plus en détail ailleurs, à la fois les enjeux d'articulation entre bien-être et santé

animale (Doré et Derbez 2025) et les trajectoires biographiques menant vers l'élevage de lapins (Derbez et Lamothe 2024).

## Linéaments du développement de l'élevage « moderne » de lapins de chair : de l'élevage traditionnel à l'élevage « rationnel »

- 7 Le lapin commun a été domestiqué par l'homme tardivement en comparaison à d'autres espèces telles que les bovins ou les équidés (Martrenchard 2021). Catherine Mougenot et Lucienne Stirvay (2011) ont donné à voir la capacité de cet animal à brouiller les frontières entre les catégories de sauvage et de domestique notamment lors de son élevage en « garenne », modèle d'élevage en semi-liberté unique en son genre. Le lapin a par la suite longtemps été associé à un élevage familial de subsistance (en clapiers). L'élevage « moderne » de lapins de chair, qui s'est développé dans les années 1960<sup>4</sup>, a reposé à la fois sur l'amélioration des souches génétiques (Roustan 1992) et sur l'adaptation de ces dernières<sup>5</sup> à des conduites d'élevage en cage grillagées, considérées comme nécessaires à la gestion sanitaire de ces productions intensives. L'élevage dit « rationnel » de lapins s'inscrit dans le prolongement du développement, en France, des ateliers hors-sols de volaille et de porcs, au sortir de la Seconde Guerre mondiale (Diry 1985). Ces ateliers ont ceci de spécifique qu'ils permettent de s'abstraire de toute relation à la terre, c'est-à-dire de « la servitude de la surface productive » (Malassis 1985) qui a accompagné la modernisation de l'élevage. Dans ce système, l'alimentation des animaux, sous forme de granulés, est produite en dehors des exploitations agricoles par des firmes spécialisées en nutrition animale, puis vendue aux éleveurs.

### Une spécialisation progressive

- 8 Les entretiens que nous avons menés auprès des éleveurs et éleveuses de lapins permettent de retracer un mouvement de spécialisation progressif, qui s'est déroulé sur deux générations. Dans un premier temps<sup>6</sup>, les ateliers de production de lapins se développent au sein de GAEC familiaux dans lesquels ils constituent souvent une source de revenus complémentaire permettant, de par sa relative stabilité, d'amortir les fluctuations de prix dans les autres productions (notamment bovine). Le développement de ces ateliers cunicoles est alors étroitement associé au travail des femmes et à leur entrée dans la profession agricole, particulièrement dans des zones rurales qui se caractérisent par des relations synergiques entre industrie et agriculture (Ardillier-Carras 2022) comme par exemple la région Choletais-Mauges-Vendée. A partir des années 1980, les ateliers cunicoles y constituent ainsi la voie de reclassement d'une main-d'œuvre féminine laissée pour compte de l'industrie textile en déclin. Ceci expliquerait le caractère encore très féminisé de ces élevages<sup>7</sup> ainsi que la persistance d'un certain nombre de stéréotypes genrés qui associent l'élevage cunicole à des qualités prétendument féminines (hygiène, propreté, travail à l'intérieur). Les femmes représentent presque la moitié des chefs d'exploitation d'une filière héritière d'un phénomène de « substitution » d'une industrie par une autre et qui semble puiser ses racines dans la construction d'une tradition ouvrière, « celle des ouvrières-paysannes, qui a contribué à créer des fondements culturels, ceux du fait industriel, associant le

foyer paysan et l'usine ou l'atelier » (*Ibid.*). La transmission intergénérationnelle semble avoir constitué l'occasion d'une spécialisation, l'atelier lapin étant généralement conservé par un des enfants, sans que celui-ci ne garde la fonction de complémentarité qu'il jouait initialement, notamment avec d'autres élevages.

## La coexistence de deux modèles d'élevages cynicoles

- 9 Actuellement, deux formes d'élevage existent en France. La première, largement dominante en termes de nombre d'animaux, est une forme d'élevage de type « industriel », paradigmatique de ce que certains auteurs qualifient de « productions animales » (Porcher 2009). Cette dernière se caractérise par une concentration importante d'animaux dans des bâtiments fermés. Elevés dans des cages grillagées, les animaux ont été sélectionnés pour leurs capacités d'adaptation à cet environnement singulier, générant un phénomène de solidarité socio-zoo-technique, c'est-à-dire des interdépendances mutuelles au sein du système, qui lient de manière presque inextricable les éleveurs et les éleveuses et leurs animaux aux conditions de vie dans lesquelles ils sont élevés.
- 10 On distingue usuellement deux aspects dans ces élevages : la partie « maternité » (naissance) qui concerne les femelles, logées en cages individuelles, responsables de la production des lapins destinés à la vente, et la partie « engraissement » (engraisserie) qui qualifie les espaces collectifs dédiés à la croissance des lapereaux. Dans ces élevages – qui cumulent la plupart du temps ces deux ateliers et sont donc qualifiés de « naisseurs-engraisseries » – les lapines sont inséminées artificiellement à date fixe. Ce principe permet la conduite dite « en bandes » c'est-à-dire en lots successifs d'animaux de même âge, poids et stade physiologique. Le rythme de reproduction est intensif (environ 8 portées/ femelle/ an) et vise à maximiser la production de lapereaux. Un des critères principaux mobilisés dans le cadre de l'évaluation technico-économique des élevages est le nombre de lapins produits par an et par femelle – qui s'exprime en nombre de kilogrammes par insémination artificielle. L'alimentation est élaborée pour répondre de manière optimale aux besoins des animaux selon leur stade physiologique. Elle est distribuée automatiquement sous forme de granulés via un réseau de Distributeurs d'Aliments Concentrés (DAC) positionnés dans toutes les cages. Les différents types d'aliments sont achetés par les éleveurs et stockés dans des silos.
- 11 Les producteurs et productrices de lapins entretiennent des relations étroites avec les opérateurs de l'amont comme de l'aval : le calendrier des inséminations comme des ventes de lapins (tous les 42 jours) est défini un an à l'avance, et un producteur s'engage contractuellement à commercialiser ses animaux à un abattoir qui fixe, avec une marge de négociation plus ou moins étroite, le tarif au kilogramme de poids vif. En moyenne, un élevage cynicole professionnel compte 650 femelles (pour un Equivalent Temps Plein) qui permettent la production d'environ 35 000 lapins par an. Les élevages de lapins français sont principalement concentrés dans le Grand Ouest<sup>8</sup>. En 2005, la fédération nationale des groupements de producteurs de lapins (FENALAP) recensait 1404 éleveurs professionnels membres de 25 groupements de producteurs. En 2018 elle n'en comptait plus que 625<sup>9</sup>. Ce chiffre ne comptabilise pas les éleveurs dits « indépendants », c'est-à-dire ceux qui ne sont pas membres d'un groupement de producteurs mais ces derniers sont toutefois largement minoritaires. On peut estimer à environ 800 le nombre d'éleveurs de lapins professionnels en France, ce qui en fait une

filière de très petite taille<sup>10</sup> et très homogène comparativement aux autres élevages. L'élevage de lapins de chair est également considéré comme « très concentré » (CGAER, 2022) puisque 630 élevages détiennent 95% des lapines reproductrices et que deux opérateurs économiques en aval cumulent plus de 70% des abattages contrôlés de lapins français (FranceAgriMer, 2025).

- 12 Cette forme d'élevage – dite « rationnelle » – se distingue d'une autre, considérée comme « confidentielle » (Itab 2010) et « alternative » (Gidenne *et al*, 2022) qui concerne l'élevage de lapins en extérieur, labellisé ou pas en agriculture biologique. Structurés depuis dix ans (2014) au sein de l'association des éleveurs de lapins bio de France (AELBF), une trentaine d'éleveurs et éleveuses disséminés sur l'ensemble du territoire national, produisent des lapins en extérieur. Ces systèmes sont marqués par le caractère extensif des pratiques mises en œuvre (4 portées annuelles en moyenne par lapine, sans recours à l'insémination artificielle, élevage de races traditionnelles ou patrimoniales sélectionnées par les éleveurs et croisées selon leurs besoins), ainsi que par une alimentation des animaux basée sur le pâturage. Deux systèmes de logement des animaux existent : en parcs fixes et/ou en cages mobiles. Ces élevages sont numériquement beaucoup plus modestes (une trentaine de lapines en moyenne par élevage, maximum 50) et représentent, dans la plupart des cas, un atelier complémentaire à d'autres productions<sup>11</sup>. Les lapins issus de ces élevages sont abattus à la ferme ou dans des structures d'abattage locales puis principalement commercialisés en vente directe ou en circuit court, dans des Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) ou des magasins de producteurs. Le prix au kilo est en moyenne 7,5 fois supérieur au lapin produit en bâtiment (19 euros au kilo en moyenne contre 2,5 euros en abattoir).

## La cuniculture, en état de permacrise ?

- 13 Dans cette section, nous examinerons successivement la diversité des registres associés à la « crise » cunicole : crise de la consommation, crise économique non sans lien avec les enjeux sanitaires qui affectent les élevages, puis enfin crise morale liée à des formes de mobilisation sociale qui visent à mettre un terme à l'élevage de ces animaux, en cages. Cette dernière crise constitue sans aucun doute un registre inédit puisqu'à la différence des précédentes, il est le fait d'acteurs en position d'extériorité par rapport à la filière.

### Le « coût du lapin » : une crise de la consommation ?

- 14 La consommation de viande de lapin est en baisse continue<sup>12</sup> en France, depuis plusieurs décennies (Itavi 2021). Un certain nombre de facteurs peuvent être avancés pour expliquer ce phénomène, parmi lesquels la spécificité de l'animal lui-même, qui, à l'instar du cheval (Digard 2007, 2009) deviendrait progressivement davantage un animal de compagnie qu'un animal comestible (Cazes Valette 2007), marquant une évolution culturelle de notre rapport à cet animal (Poulain 2017). Les éleveurs et éleveuses que nous avons rencontrés – et particulièrement ceux qui entretiennent des relations de proximité avec les consommateurs, notamment du fait des modalités de commercialisation qu'ils mettent en œuvre – ont souvent fait état d'une forme de perplexité à l'égard de l'évolution du statut de cet animal, ainsi que l'exprime ce couple

de maraîchers également éleveurs de lapins en agriculture biologique dans la Drôme : « le problème tu vois la dernière fois on avait une classe qui passait dans le chemin derrière [la ferme] donc tout bête, un lycée. Ils prennent l'air, du coup je me suis trouvé à leur parler [des lapins], alors il y a des jeunes qui posaient pas mal de questions, sur les races tout ça et en fait, à un moment, je leur ai dit "mais de toute façon, ces lapins, c'est fait pour nous nourrir". Voilà, nous on élève du lapin, c'est fait pour nous nourrir. Il y a une gamine qui s'est mise à pleurer » ; « On a des clients qui ont un lapin en cage chez eux et qui ne veulent surtout pas manger du lapin. Et les enfants, pareil. Surtout les enfants, en fait, d'ailleurs »<sup>13</sup>. Deux foyers français sur trois possèdent aujourd'hui un animal de compagnie<sup>14</sup> parmi lesquels le lapin figure en bonne place en tant que « nouvel animal de compagnie » (NAC). L'ambivalence du statut du lapin, animal tout à la fois de compagnie et de rente, « empêtré dans une pluralité de devenir » (Mougenot et Strivay 2010), pourrait constituer un facteur explicatif de la baisse de la consommation nationale de cette viande.

- 15 Une enquête récente de l'Institut français d'opinion publique, commanditée par FranceAgriMer et le Comité Lapin Interprofessionnel pour la Promotion des Produits (CLIPP)<sup>15</sup>, a mis en lumière le fait que la viande de lapin était associée à des formes de consommations particulières et ponctuelles, notamment festives et familiales (le « lapin du dimanche »), et à des consommateurs plutôt âgés ayant eux-mêmes consommé, enfants, des lapins issus d'une production domestique, en clapiers. L'étude pointe également le fait que cette viande est assez peu adaptée à un public de jeunes consommateurs qui exprime des attentes en termes de praticité et de rapidité de préparation (Ifop 2018). Enfin, le coût de la viande de lapin, plus élevé que celui de la viande de porc ou de volaille, est également identifié comme un facteur dissuasif au moment de l'acte d'achat, particulièrement en contexte inflationniste. Ainsi, la consommation de lapin est passée d'environ 1 kg/habitant en 2000 à moins de 500 gr/habitant en 2020. La production a connu un mouvement comparable, passant de 73,4 milliers de tonnes-équivalent-carcasses à 39,5 sur la même période (Agreste 2021).
- 16 Cette double tendance baissière – de la consommation comme de la production – constitue un des registres prédominants dans lesquels est exprimée la « crise » cunicole. Largement relayé par la presse (spécialisée et généraliste) et particulièrement celle du Grand Ouest, ce constat de « crise » se fonde sur un travail d'objectivation conduit par les instituts techniques et la statistique agricole auxquels nous avons fait référence. Cet argumentaire est mobilisé par les membres de la filière pour justifier et négocier des demandes d'aides spécifiques, tels que les différents plans de soutien à la filière. Il est également à l'origine d'une importante mobilisation du comité interprofessionnel autour de la promotion de la viande de lapin, dans l'espoir que ce produit parvienne à séduire les jeunes générations. Cette dernière se traduit par des campagnes de communication centrées sur l'édition de carnets de recettes attractives à destination des particuliers comme de la restauration collective<sup>16</sup>.

## Une crise économique et sanitaire

- 17 Le second registre de « crise » que nous avons identifié, qui fait l'objet d'un travail similaire d'objectivation, relève de la sphère économique. Elle affecte plus spécifiquement le monde de la production et renvoie à des questions de fluctuation des prix de l'aliment et à des enjeux d'ordre sanitaire qui fragilisent périodiquement la production.

- 18 Les éleveurs de lapins que nous avons rencontrés se défendent d'appartenir à un système de production intégré<sup>17</sup> (Nicourt et Cabaret 2014). L'intégration constitue pour eux une figure de repoussoir dans la mesure où elle renvoie à des productions jugées moins techniques et moins intéressantes – comme l'élevage de volailles ou de porcs intégrés, où le travail d'élevage se réduit selon eux à une simple fonction d'« engraissement ». Les relations sont cependant très étroites entre les maillons de la filière, à la fois en amont et en aval de la production. Un éleveur industriel ayant opéré une restructuration de son élevage vers une production de lapins en agriculture biologique explique ainsi : « [en système industriel] *on ne décide de rien, ni du prix de l'aliment ni du prix de vente du lapin [...]* sortis de chez le paysan, ils [les techniciens qui conseillent les éleveurs] *vont manger ensemble au restaurant avec le fournisseur d'aliments ou le patron de l'abattoir* »<sup>18</sup>. Cet extrait d'entretien donne à voir la forte proximité, d'ailleurs entretenue au sein du CLIPP, des acteurs de cette « petite » filière, dans laquelle l'interconnaissance est particulièrement forte et valorisée.
- 19 Les élevages qualifiés de « hors-sol », parmi lesquels figure l'élevage dit « rationnel » de lapins, sont particulièrement dépendants des fabricants et des distributeurs pour l'alimentation des animaux<sup>19</sup>. La formulation des granulés est une opération fortement technicisée qui échappe largement aux éleveurs. Déléguée aux opérateurs de l'amont, l'alimentation destinée aux lapins est sensible aux fluctuations des cours des céréales notamment. Les éleveurs sont donc tributaires de la variation des prix des matières premières qui se répercutent sur le coût de l'aliment qui représente entre 60 et 70% de leurs coûts de production. La crise de 2008 et la flambée des coûts des matières premières qui l'a accompagnée suscitent un certain nombre de réactions politiques, comme en témoignent deux questions écrites<sup>20</sup> de 2008 portées à l'Assemblée nationale par les députés de la Lozère et des Deux-Sèvres et qui interpellent le ministre de l'Agriculture au sujet des difficultés économiques rencontrées par la filière dans ce contexte singulier. Pour remédier à ce problème, un système d'indexation a été mis en place par la filière en 2018, dans le cadre de la loi Egalim : le prix de l'aliment est corrélé avec le prix du lapin ce qui permet d'atténuer les variations des cours de matières premières ou du moins d'en limiter les conséquences pour les éleveurs tout en sécurisant les approvisionnements des abattoirs en lapins, condition indispensable à la rentabilisation de lignes d'abattage spécifiques.
- 20 En dépit de ces difficultés récurrentes, l'élevage de lapins est considéré comme un élevage particulièrement rémunérateur<sup>21</sup> : « *la partie économique, je gagne très bien ma vie* »<sup>22</sup> estime ainsi le chef d'exploitation d'un élevage de 800 femelles du Maine et Loire, installé à la suite de sa mère, qui a terminé de payer ses emprunts sur ses bâtiments d'élevage. En revanche l'un des aspects les plus critiques de cet élevage semble relatif à la biologie de l'espèce, qui en fait un animal qualifié de « *fragile* » et de « *sensible* » par les éleveurs et éleveuses, qu'ils élèvent leurs animaux en bâtiment ou en plein-air. À de rares exceptions près, tous ont connu un ou plusieurs problèmes sanitaires graves qui conduisent certains à qualifier le lapin de « *bête à chagrin* »<sup>23</sup>. Parmi ces difficultés sanitaires figurent en bonne place l'entérococolite épizootique des lapins (EEL)<sup>24</sup> ainsi que la maladie virale hémorragique du lapin (VHD)<sup>25</sup>, qui génèrent des taux de mortalité très importants et brutaux dans les élevages et représentent, par voie de conséquence, des pertes économiques très lourdes pour les éleveurs. « *Quand il y a de la mortalité... C'est compliqué, on n'est pas éleveur pour [voir mourir les animaux]... en ce moment on a des cas de VHD dans le secteur, j'appelle les éleveurs, c'est compliqué. Moralement c'est très compliqué,*

*c'est la partie la plus compliquée à gérer.* »<sup>26</sup> nous expliquait ce producteur du grand-ouest particulièrement investi sur les questions de gestion collective des risques sanitaires de sa région en tant qu'élu professionnel. La gravité de ces crises sanitaires conduit d'ailleurs certains à mettre un terme à leur activité, comme c'est le cas pour cet agriculteur producteur de plantes aromatiques et médicinales, ancien éleveur de lapin, rencontré dans la Drôme en compagnie du repreneur de son élevage et qui nous expliquait : « moi j'ai arrêté, en 2019, ça faisait la deuxième fois que j'avais la VHD, et... le deuxième coup a été très fort... et du coup-là on a décidé de faire un vide sanitaire. Complet. Donc on a tout vidé [on a enlevé tous les animaux, femelles reproductrices comprises]. Puis par la suite, voilà il [le repreneur, locataire de ses bâtiments d'élevage présent en entretien] a repris et a rempli [le bâtiment d'élevage] »<sup>27</sup>.

## Une crise morale : bien-être animal et critiques associées à l'engagement des animaux

- 21 Nous allons à présent montrer qu'une troisième « crise » – que nous qualifierons de morale – vient se surajouter à celles précédemment identifiées et objectivées par la filière, contribuant à déstabiliser ce monde professionnel.
- 22 En 2008, on pouvait lire dans un dossier de l'association L214 et de la Société de Protection des Animaux<sup>28</sup> consacré à l'élevage professionnel de lapins en France ce constat : « À l'heure actuelle, cette filière est en crise » (L214 et SPA 2008). Cette date peut être considérée comme un marqueur de l'engagement des associations de protection des animaux dans une campagne médiatique au long cours qui vise à « informer » « les consommateurs des conditions réelles de vie des lapins ». Ce constat est d'ailleurs largement adossé aux éléments d'objectivation des « crises » précédemment décrits : « les coûts augmentent tandis que les consommateurs se détournent de la viande de lapins. N'est-ce pas le moment d'impulser des changements radicaux au lieu de soutenir des pratiques incompatibles avec la protection due aux animaux en tant qu'êtres sensibles ? ». Ces associations font ainsi un usage stratégique des difficultés sanitaires et économiques que traverse la filière en s'en servant d'argument pour légitimer la cause qu'elles défendent de la même manière que cela a été analysé par Vanessa Manceron (2012) dans le cas de la grippe aviaire en Dombes. Le mode de production industriel de lapins de chair va se trouver au cœur d'une remise en cause portée notamment par une campagne médiatique offensive (introduction illégale dans les élevages pour y filmer les conditions de vie – et de mort<sup>29</sup> – des animaux)<sup>30</sup>.
- 23 Dix ans plus tard, les mobilisations contre l'élevage industriel de lapins montent en puissance à l'échelle européenne et se concrétisent par une intensification de la pression législative. En effet, en 2018, une Initiative Citoyenne Européenne (ICE) centrée sur la revendication de la fin de l'élevage en cage est officiellement enregistrée à la Commission européenne<sup>31</sup>. Cette initiative, lancée et coordonnée par l'ONG internationale de protection des animaux Compassion in World Farming (CIWF) associait 170 ONG partenaires<sup>32</sup>. Si le lapin n'est pas la seule espèce concernée par cette ICE, il y tient une place centrale au regard notamment des taux d'usage de la cage dans la filière et de l'absence de réglementation visant à encadrer les conditions de vie de ces animaux en élevage. Procédure visant à développer la participation des citoyens à la construction de l'Union européenne, l'ICE consiste à interpeller la Commission européenne par voie de pétition. L'ICE « End the Cage Age » recueille largement le

nombre de signatures requis : 1,4 million – respectant un seuil de représentation d’au moins 7 pays de l’UE – sur le million nécessaire à la validation de l’initiative à la Commission européenne. Quelques mois plus tard (le 30/06/2021), la Commission européenne s’engage à présenter, avant la fin de l’année 2023, une proposition législative visant à supprimer progressivement, pour finalement interdire, l’utilisation de systèmes de cages pour tous les animaux mentionnés dans l’initiative. Bien que deux ans après l’échéance annoncée aucune proposition législative n’ait encore été présentée par la Commission, une telle initiative contribue à accentuer la pression législative pesant sur la filière cunicole française très largement dépendante de l’élevage en cage.

- 24 Peut-on lire dans ce mouvement le signe d’une transformation contemporaine des rapports entre mangeurs et aliments que la modernisation agricole aurait contribué à distendre drastiquement (Poulain 1997) ? Si les deux premiers types de « crises » que nous venons de décrire sont largement reconnus par les éleveurs et la filière, la troisième les place en revanche dans une position particulièrement délicate, ainsi que nous le montrerons dans la partie suivante en nous intéressant à la manière dont la critique des cages affecte leur professionnalité.

## L’élevage de lapins à l’épreuve des crises

- 25 Le qualificatif de « crise » associé à la production cunicole semble constituer un facteur important de mise en mouvement pour les acteurs concernés. La « crise », qui constitue une forme de déqualification des élevages industriels, concourt également à un processus de requalification des systèmes de production cunicoles impliquant une reconfiguration plus ou moins profonde de la relation aux animaux, aux conditions dans lesquelles ils sont élevés et à leur « bien-être ». Nous allons à présent montrer que cette reconfiguration repose sur une anticipation des « attentes » des consommateurs<sup>33</sup>, en partie inférées de l’ICE précédemment décrite, qui ne fait pas consensus.

### Vers une requalification des modèles d’élevage cunicoles : reloger/désencager les lapins ?

- 26 Structurée depuis 1999 dans le cadre du CLIPP, la filière s’est engagée en 2017 dans des exercices de prospective aux côtés de l’Institut technique des filières avicole, cunicole et piscicole (ITAVI)<sup>34</sup>, visant à anticiper les évolutions possibles de la filière à l’horizon 2025. Prenant acte de l’évolution des « attentes » exprimées par la société à l’égard de l’élevage des animaux de rente, plusieurs projets se sont depuis lors succédé – à l’initiative de la filière et avec l’appui de la recherche (INRAE) – pour imaginer et concevoir des systèmes d’élevage compatibles avec lesdites attentes.
- 27 Parmi eux, attardons-nous sur le projet « Living Lab Lapin » (projet 3L, 2018-2022) coordonné par une chercheuse de l’INRAE de Toulouse (UMR GenPhySE), zootechnicienne spécialiste de la cuniculture. Ce projet s’inscrit dans le prolongement direct du projet « Lapin demain » et se donnait pour objectif de « concevoir des systèmes cunicoles qui représentent une évolution, notable pour le bien-être des lapins et perceptible par les consommateurs, de la conduite et des caractéristiques techniques du logement<sup>35</sup> des lapins ». A travers la mise en œuvre d’une méthodologie de type Living Lab (Klein et Pecqueur 2017), le projet portait l’ambition de mobiliser une

diversité d'acteurs représentative de l'ensemble des parties prenantes : filière, consommateurs, chercheurs, salariés d'associations de protection animale « réformistes » (Burgat et Dantzer 1997). Ces derniers étaient organisés, pour la prise de décision en trois collèges : un collège « amont » (équipementiers, firmes, sélectionneurs, éleveurs), un collège « aval » (distributeurs, consommateurs) et un collège « ONG ».

- 28 En réponse à la montée en puissance des critiques autour de l'encagement des lapins, ce projet se centrait particulièrement sur les conditions de logement des animaux et sur leurs possibles évolutions. Sans entrer ici dans le détail du projet et des discussions animées auquel il a donné lieu, signalons toutefois une évolution, chemin faisant, des objectifs initiaux qui lui sont assignés et qui nous semble particulièrement révélatrice des tensions qui l'ont émaillé. Cette évolution s'incarne formellement par une demande formulée par les collèges amont et aval du projet, de l'ajout, en 2020, d'une proposition (signalée en italique) qui vient préciser les objectifs du projet de la manière suivante : « concevoir des systèmes cunicoles qui représentent une évolution, notable pour le bien-être des lapins et perceptible par les consommateurs, de la conduite et des caractéristiques techniques du logement des lapins *tout en maintenant la santé des animaux, le travail et le revenu de l'éleveur et le prix de la viande de lapin dans des limites acceptables* », précise le document de présentation du projet. Ce qui pourrait être considéré comme un complément mineur de l'objectif initial de la recherche va en fait avoir des conséquences très importantes dans la mesure où cet effet de conditionnalité va contribuer à restreindre le champ des possibles en le rabattant dans un espace de calcul qui devient presque strictement économique. Chaque évolution relative aux conditions de logement des animaux envisagée va alors faire l'objet d'une décomposition minutieuse en « modifications élémentaires<sup>36</sup> » qui vont, à la demande des participants du projet, faire l'objet d'une modélisation pour donner à voir l'impact économique de la mise en place de chaque modification élémentaire sur les coûts de production des éleveurs (à la fois en termes d'investissements et de répercussion sur le coût du kilogramme de viande de lapin). Ce processus va permettre d'identifier d'autant plus facilement des « seuils de rupture » (qui renvoient explicitement à la question des « limites acceptables » introduite dans les objectifs du projet) par-delà lesquels toute modification va être considérée comme irréaliste. Cette évolution de l'objectif même du projet, introduite au cœur de sa formulation, est révélatrice des tensions qui sont à l'œuvre entre les enjeux autour de la santé animale et du bien-être des animaux (Ducrot *et al.* 2024), qui semblent, pour certains acteurs et notamment les représentants de la filière, peu ou du moins difficilement compatibles.

### L'objet de la discorde : santé et bien-être animal

- 29 En contexte cunicole dit « rationnel », la cage se présente comme un artefact central qui « embarque » une série d'autres éléments qui en sont devenus solidaires. Le recours à la cage, placée en bâtiment, a ainsi permis de gérer la santé des lapins en les éloignant des pathogènes (Doré et Derbez 2024). Elle n'est donc pas considérée comme problématique par les éleveurs : « *la cage c'est quand même un sacré... [gain], au niveau sanitaire c'est quand même ce qu'il y a de bien* » nous expliquait ce chef d'exploitation vendéen d'un élevage de 1000 femelles reproductrices, représentant d'un groupement de producteurs. Elles sont d'ailleurs régulièrement comparées par les éleveurs à des clapiers « améliorés », plus propres et ainsi mieux à même de garantir la santé des

animaux. En outre, la filière a progressé de manière constante dans l'amélioration de la gestion de la santé, avec des efforts importants déployés ces dernières années pour réduire l'usage des antibiotiques<sup>37</sup>. Les systèmes actuels sont donc considérés à la fois comme performants et optimisés. Or c'est précisément cet écart, entre la perception et l'appréciation que les éleveurs et éleveuses ont de leur travail et l'image qui leur est renvoyée de leur profession, notamment par le biais des associations de protection des animaux qui la construisent médiatiquement, qui génère une forme d'incompréhension radicale. L'usage du terme « bien-être animal » dans le cadre du projet 3L a ainsi pu provoquer des réactions très vives chez les éleveurs qui, ayant suivi les prescriptions techniques de la filière et estimant faire leur travail au mieux, se sentent remis en cause voire agressés par l'usage de cette sémantique. Au cours d'une réunion de projet, en juin 2022, une éleveuse normande ose prendre la parole, en fin de réunion, pour faire remarquer aux personnes présentes et notamment aux chercheurs : « *J'avais une petite remarque à faire : moi, là où je ne me sens pas à l'aise, c'est qu'on parle toujours de bien-être des animaux, on a l'impression que, nous, nos animaux dans nos élevages, ils sont en mal être, alors que ce n'est pas la réalité. Alors c'est peut-être du bien être "plus-plus" mais c'est vrai que ça m'énerve un peu parce que, moi, mes animaux, ils ne sont pas en mal être dans mon élevage [...] Si mes animaux n'étaient pas en bien être, je ne serais pas éleveuse* ». Pour les éleveurs qui critiquent cette sémantique, le bien-être de leurs animaux – et notamment des lapines qui occupent une position centrale dans leurs élevages – est explicitement associé à leurs capacités reproductives : si les femelles sont calmes<sup>38</sup> et donnent naissance à des lapereaux en quantité, alors elles sont considérées en état de bien-être.

- 30 Le projet 3L a concrètement conduit à prototyper des systèmes de logement à partir de l'existant, c'est-à-dire sans remettre en question le principe des cages mais en proposant de les réaménager<sup>39</sup>. Les systèmes conçus permettaient, par le biais de trappes, de faire communiquer plusieurs cages (6) entre elles, afin d'accroître les possibilités de mobilité des lapereaux en croissance<sup>40</sup>. Initialement prototypés en station expérimentale à l'INRAE, les systèmes une fois stabilisés ont ensuite été testés par des éleveurs<sup>41</sup>. Nous nous sommes intéressés aux types de jugements qu'ils mobilisaient pour décrire leur expérience de ces aménagements et les évaluer, lors de réunions dédiées, organisées dans le cadre du projet 3L. La prédominance du registre sanitaire est apparue centrale. Les éleveurs et leurs techniciens ont ainsi alerté sur les risques sanitaires inhérents à la situation de collectivité élargie : « *Quand ça se passe bien sanitaire je pense qu'on retrouve les résultats qu'on avait avant [la mise en place des trappes de communication] mais quand il y a un problème sanitaire, ça s'extériorise encore plus qu'avant, du fait du mélange [des animaux] dans les modules* » estime ainsi un éleveur en Charente-Maritime, président d'une coopérative. Il est par ailleurs intéressant de constater que ce sont ces mêmes arguments (sanitaires mais également de qualité de vie au travail) qui sont mobilisés en entretien par les éleveurs qui souhaitent mettre à distance les innovations récentes de la filière<sup>42</sup>. Les critères sanitaires et de productivité restent alors prédominants, notamment pour évaluer le bien-être de leurs animaux<sup>43</sup>.

## Notre lapin quotidien : anticipations des éleveurs sur les comportements des consommateurs

- 31 La « crise » cunicole, notamment sur son versant moral, contribue fortement à la mobilisation de la filière dans le cadre de projets ou d'initiatives commerciales qui

visent à concevoir et promouvoir de nouveaux systèmes d'élevages (comme les parcs au sol ou les jardins d'hiver). Ces innovations font l'objet d'une réception contrastée par les éleveurs, en raison de leur coût (réinvestissement nécessaire dans un contexte d'incertitude législatif) et de la dégradation de leurs conditions de travail<sup>44</sup>. En effet, la transition vers des systèmes considérés comme « alternatifs », bien qu'encouragée et économiquement soutenue par les opérateurs de la filière, est coûteuse (désinstallation des cages, éventuelle construction de nouveaux bâtiments) et souvent partielle<sup>45</sup>. Elle semble hors de portée pour celles et ceux qui se considèrent en fin de carrière, dans un groupe professionnel à la démographie vieillissante. Les discussions relatives à ces innovations mettent aussi très largement en scène la figure « du consommateur » - souvent invoqué au singulier et au masculin et toujours caractérisé par son absence - dont il s'agit d'anticiper les comportements à partir de l'équation suivante : comment compatibiliser les « attentes du consommateur » en matière de bien-être animal avec un prix qui demeure accessible ou attractif dans un contexte de déconsommation de la viande de lapin et d'inflation ? Une amélioration du bien-être est-elle compatible avec le maintien d'un coût bas et d'une bonne qualité sanitaire ?

- 32 Une forme de réserve est exprimée par les éleveurs à l'égard des injonctions au bien-être dont se font écho les maillons de la filière<sup>46</sup>. Elle s'exprime sur un triple registre : celui du goût et du coût du lapin ainsi que celui de la compatibilité des innovations mises en œuvre avec le bien-être des animaux. Certain.es éleveurs font part d'une forme d'incompréhension à l'égard des attendus en matière de bien-être animal dans la mesure où le bien-être n'affecterait pas le goût du produit final : *« après même par rapport à un engraissement, qu'on mange un lapin qui est dans une cage comme ça, qu'on mange un lapin qui va d'une cage à l'autre, qu'on mange un lapin au sol, pour moi c'est du lapin. Je ne vois pas en quoi un lapin dans une cage bien-être sera différent... Je ne pense pas que ça fasse manger le lapin plus qu'actuellement »*<sup>47</sup>. L'argument développé porte d'une part sur le type de lapin qui serait produit dans les différents systèmes et dont le goût ne varierait pas (les paramètres génétiques et alimentaires n'étant pas affectés), et d'autre part sur le fait que cette éleveuse doute que les évolutions des modes d'élevage contribuent à faire augmenter la part de consommation de viande de lapin. Cet argument est partagé par un autre éleveur vendéen, président d'un groupement de producteur et à la tête d'un élevage de 1000 femelles reproductrices qui estime : *« de mon opinion personnelle, la complexité en lapin c'est que le produit final sera toujours le même que le standard. On ne verra aucune différence sur ce qu'on aura dans l'assiette »*. Cette impossibilité de « marquer » une différence sur le produit final constitue, aux yeux de ces éleveurs, un frein à leur engagement dans des démarches de type « bien-être ». Cette frilosité est renforcée par le sentiment - en contexte inflationniste - que les consommateurs ne seront de toute manière pas disposés à payer plus cher pour la viande de lapin, ainsi que l'exprime ce même éleveur : *« On a du mal à se projeter, je te dis très franchement, j'ai du mal à me projeter dans l'avenir de savoir ce qu'il faudra faire pour produire demain. On voit qu'actuellement dans les périodes de crises, c'est le moins cher qui marche le mieux »*. Selon ce dernier, il vaut donc mieux continuer à produire du lapin standard - « du quotidien » ainsi qu'il le nomme - qui aura au moins le mérite de rester accessible financièrement. D'autres éleveurs mobilisent quant à eux un autre registre critique : ils regrettent que les « consommateurs » soient peu ou mal informés sur les conditions de production des lapins, ce qui va d'autant mieux les conduire à dénigrer leurs « incursions » dans leur monde professionnel ainsi que leurs attentes en matière de bien-être animal. C'est le cas notamment d'un éleveur récemment installé que nous

avons rencontré à son domicile dans la Drôme, et qui combine deux formes d'élevage en cages<sup>48</sup>, l'une en extérieur, l'autre en bâtiment qui nous a expliqué avoir récemment reçu la visite d'acheteurs en GMS. Il s'étonne, en entretien, des préférences des « consommateurs » dont les distributeurs se font les médiateurs : « *Même de rien quand vous emmenez un [distributeur censé représenter la préférence du] consommateur sur de la cage qui est dehors ou sur la cage qui est à l'intérieur, il ira plus, même si c'est de la cage toute tolée, il ira plus dehors. Moi, j'ai fait deux visites d'acheteurs, ce qu'ils veulent, c'est de la cage dehors et du bien-être à fond. Là dehors, vous levez les chapiteaux ils disent, "wahou c'est super, ils voient la lumière de dehors". Comme je leur dis, moi quand je sors s'il fait moins 5 [degrés], dehors ils sont à moins 5, même si c'est un peu isolé, il ne fait pas moins 5 dans les cages, mais il ne fait pas chaud quoi* »<sup>49</sup>. De son point de vue, il n'est pas évident que les lapins élevés en extérieurs soient en meilleur bien-être que leurs homologues en bâtiment. Il pointe ainsi l'usage marketing qui peut être fait d'une situation (être dehors) par les distributeurs, en dehors d'une évaluation objective du bien-être. Un autre éleveur vendéen, qui a quant à lui fait le choix de transformer toute la partie engraissement de son élevage pour installer des parcs au sol et ce de manière pionnière considère : « *Au niveau technique, le bien-être animal il y a plus de saisies<sup>50</sup>, ça c'est clair et net. Pour moi ce n'est pas du bien-être animal. Visuellement c'est très joli [de voir des lapins dans des parcs au sol], mais pour moi c'est mieux de... c'est con, mais ils seront mieux dans une cage. C'est là qu'ils produisent le plus. Ou alors si, il faut mettre le prix. C'est tout, il n'y a que ça* »<sup>51</sup>. Cet argument entre en résonance avec celui porté par les représentants, à l'échelle européenne, des intérêts de la filière cunicole qui estiment notamment que : « *certaines questions relatives au bien-être animal peuvent être en conflit avec des aspects sanitaires* » mais également que « *la perception du bien-être animal par les citoyens n'est pas toujours en adéquation avec ce qu'entend la science par "bien-être animal"* » (COPA COGECA 2023). Ces éléments donnent finalement à voir toute la complexité de concilier des points de vue si différents mais également l'ampleur de l'incertitude avec laquelle se retrouvent à composer des éleveurs qui se sentent parfois démunis face aux attentes mal définies dont ils font l'objet. À la question qui lui est posée en entretien de savoir si elle conseillerait à l'un de ses enfants de reprendre l'élevage de lapins, une éleveuse en fin de carrière que nous avons rencontrée en Vendée, à la tête d'un cheptel de 630 femelles, nous répond : « *je leur dirais : attends de savoir. Dans deux-trois ans, il y aura peut-être des opportunités. Le boulot sera peut-être autrement, ou il n'y aura peut-être plus de lapin, je n'en sais rien. Parce que ça sera l'extérieur qui va décider pour nous* »<sup>52</sup>. Ce sentiment de dépendance à l'égard du jugement d'autrui, et qui plus est d'un autrui anonyme et flou (« les citoyens », « les consommateurs ») donne à voir la situation délicate dans laquelle se trouvent actuellement placés les producteurs de lapins.

## Conclusion

- 33 La « crise » cuniole placée au cœur de cet article se caractérise d'abord par le fait qu'il s'agit en fait d'une succession de situations problématiques plus ou moins interdépendantes, qui font qu'il est particulièrement malaisé d'en cerner les contours temporels (succession de problèmes sanitaires, érosion constante de la consommation...). Une autre caractéristique réside ensuite, dans le fait que les situations soient qualifiées de « crise » à la fois en interne, au sein de la filière et avec l'appui des organismes techniques qui se chargent de son objectivation (sur les tonnes équivalent carcasse (TEC), sur la consommation de viande de lapin en France, sur le

nombre d'éleveurs et d'élevages), mais également en externe, par des acteurs étrangers à cet univers productif mais qui souhaitent peser sur ses modalités d'organisation (défenseurs de la « cause animale »). Au regard de cette situation singulière, le lapin apparaît à la fois comme une *production critique* - au sens de délicate, notamment au regard de la biologie de l'espèce et de sa « sensibilité » à certains pathogènes -, « *en crise* » (déconsommation de la viande de lapin, baisse de la production, problématique de renouvellement des générations) et *critiquée* notamment sur les aspects relatifs au bien-être animal.

- 34 Caractéristique des systèmes alimentaires agro-industriels (Le Velly 2017), les modalités d'organisation propres à la filière cunicole éloigne de fait les producteurs des consommateurs (Poulain 2002). En l'absence de relations directes, les éleveurs se trouvent en situation de devoir anticiper sur les comportements de ces derniers pour décider de l'ajustement (ou pas) de leurs pratiques. La situation de triple « crise » cunicole que nous avons décrite induit un repositionnement des acteurs de la filière, qui, pour faire face à la déqualification, notamment morale, dont ils font l'objet (2.3), cherchent à requalifier les systèmes en intégrant des considérations relatives au bien-être des lapins qui entrent en tension à la fois avec le contexte de crise économique et avec les normes professionnelles en vigueur dans les élevages industriels. Nos enquêtes montrent à quel point la conciliation des différents enjeux (sanitaires, économiques, de bien-être et de qualité de vie au travail) demeure problématique, particulièrement pour les producteurs.
- 35 La « crise » cunicole renvoie à une crise plus globale du référentiel modernisateur (Muller, 2000) en agriculture, symptomatique du caractère toujours plus distendu des relations entre producteurs et mangeurs. Si les exigences citoyennes exprimées à travers l'ICE *End the cage age* en faveur du bien-être animal constituent un moteur important de changement pour la filière conventionnelle, attestent-elles pour autant d'un mouvement de réappropriation, par les mangeurs, des conditions de production de leurs aliments ? Paradoxalement, la question de la place qu'occupent - ou qu'occuperont ? - ces derniers dans ces débats reste entière.

---

## BIBLIOGRAPHIE

ANSES 2021. « Suivi des ventes de médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques en France en 2020 ». Rapport annuel ANSES 94p.

ANSES 2022. « La maladie hémorragique virale du lapin ». *Fiche « maladie animales »*. 4p.

ARDILLIER-CARRAS F. 2022. « Chapitre 8. La population active féminine dans les industries en territoire rural » dans *Populations, peuplement et territoires en France*, Paris, Armand Colin (coll. « Horizon ») : 150-169.

BERTRANDIAS L., CAZES-VALETTE G., & GURVIEZ P. 2021. « La préoccupation du bien-être animal, quels effets sur la consommation de viande ? » *Décisions marketing*, 103 (3) : 83-105.

- BURGAT F. & DANTZER R. 1997. « Une nouvelle préoccupation : le bien-être animal ». *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Paris, Autrement, Série Mutations/Mangeurs, 17 : 69-86.
- CARRIE F., DORE A., & MICHALON J. 2023. *Sociologie de la cause animale*, Paris, France, La Découverte.
- CAZES-VALETTE G. 2008 *Les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*. Thèse de doctorat. Paris : EHESS.
- CGAAER. 2022. Rapport de mission n° 21124 établi par B. Gadoud et P. Seinger. Mission d'appui à la filière lapin de chair. 60p.
- Comité Lapin Interprofessionnel pour la Promotion des Produits (CLIPP). 2015. Une filière structurée – L'élevage de lapin en France. Consulté le 27/05/2025.
- Commission Européenne 2023. Enquête Eurobaromètre sur l'attitude des européens à l'égard du bien-être des animaux (n°533) [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/ip\\_23\\_4951](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/fr/ip_23_4951)
- DELANOUE E., DOCKÈS A.C., CHOUTEAU A. et al. 2018. « Regards croisés entre éleveurs et citoyens français : vision des citoyens sur l'élevage et point de vue des éleveurs sur leur perception par la société ». *INRAE Productions Animales*, 31 (1) : 51-68.
- DELANOUE E. & ROGUET C. 2015. « Acceptabilité sociale de l'élevage en France: recensement et analyse des principales controverses à partir des regards croisés de différents acteurs ». *INRAE Productions Animales*, 28 (1), 39-50.
- DERBEZ F., consortium 3L & LAMOTHE L. 2022. Contribution à la conception de systèmes d'élevage cunicoles socialement acceptés. INRAE.
- DERBEZ F., LAMOTHE L. 2024 Career aspirations and entry paths into rabbit farming. *13th World Rabbit Congress*, Oct 2024, Tarragona, Spain
- DIGARD J.P. 2009. « Raisons et déraisons. Des revendications animalitaires. Essai de lecture anthropologique et politique », *Pouvoirs*, 131 (4) : 97-111.
- DIGARD J.P. 2007, « Du travail au plaisir, du respect à la compassion. Fonctions, statuts et culture du cheval de selle dans la France du xxe siècle ». *À cheval* : 243-265.
- DIRY J.P. 1985. *L'industrialisation de l'élevage en France : économie et géographie des filières avicoles et porcines*. Editions Ophrys.
- DUCROT C., BARRIO M.B., BOISSY A., et al. 2024. « Améliorer conjointement la santé et le bien-être des animaux dans la transition des systèmes d'élevage vers la durabilité ». *INRAE Productions Animales*, 37 (3) : 8149-8149.
- FranceAgriMer 2025. *Fiche filière lapins*.
- DORE A. et DERBEZ F. 2024. « Produire dans un monde infecté ! Les lapins à l'épreuve du déconfinement ». in *Approches interdisciplinaires en santé animale. Dialogue entre sciences sociales et vétérinaires*, QUAE : 58-75
- HEURTAUX J., RENAULT R. & TARRAGONI F. 2023. « États de crise », *Tracés*, 44 : 9-27.
- GIDENNE T., SAVIETTO D., FORTUN-LAMOTHE L., & HUANG Y. 2022, « Cuniculture au pâturage et sous certification Agriculture Biologique en France : fonctionnement des systèmes, performances et réglementation », *INRAE Productions Animales*, 35 (3) : 201-216.

- IFOP 2018. « Etude sur l'image de la viande de lapin et de la filière cunicole » (F. Gomant et A. Beddiat). Commanditée par France AgriMer et le Clipp.
- ITAVI 2021. « L'élevage de lapins de chair en France. Résultats technico-économiques 2021 », V. Pedro et S. Fourdin.
- LAMINE C. 2006. « Mettre en parole les relations entre hommes et animaux d'élevage. Circulation des récits et mise en débat ». *Ethnographiques.org*, 9.
- LARRERE R. 2003. « L'élevage contemporain en question : demande sociale, préférences des consommateurs ou interrogations citoyennes ? » *INRA Productions Animales* (16) : 329-332
- LE GALL-RECUÉ, G., LE PENDU, J., LEMAITRE, E., et al. 2015. « Le nouveau virus de la maladie hémorragique virale du lapin (VHD) : situation du RHDV2 en Europe et étude de la sensibilité des lapins à ce virus ». *16èmes J. Rech. Cunicole Fr, Le Mans (INRA ed.), ITAVI publ* : 21-24.
- L214 et SPA 2008. Dossier de presse « L'élevage cunicole en France ». 13p.
- LE VELLY R. 2017. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs : une promesse de différence*, Presses des Mines.
- MALASSIS L. 1985. « Politiques et stratégies alimentaires », *Économies et Sociétés. Systèmes Agroalimentaires*, 19(718) : 3-22.
- MANCERON V. 2009. « Grippe aviaire et disputes contagieuses ». *Ethnologie française*, 39 (1) : 57-68.
- MANCERON V. 2012. « Les vivants outragés. Usages militants des corps et perceptions des animaux d'élevage chez les défenseurs de la cause animale en France ». *Cahiers d'anthropologie sociale*, 8(1) : 57-76.
- MARLIER D. et al. 2015. « L'Entéropathie Epizootique des lapins : passé, présent et futur ». *Proceedings of the 16èmes Journées de la Recherche Cunicole. Le Mans, France* : 7-15.
- MARTRECHARD L. 2021. *Étude générale du lapin domestique (Oryctolagus cuniculus) : domestication, répartition actuelle et perspective d'avenir*, Thèse de Médecine vétérinaire et santé animale, Toulouse.
- MOUGENOT C. & STRIVAY L. 2010. « L'incroyable expansion d'un lapin casanier ». *Études rurales*, 185.
- MOUGENOT C. & STRIVAY L. 2011, *Le pire ami de l'homme : du lapin de garenne aux guerres biologiques*, Paris, France, La Découverte.
- MULLER P. 2000. « L'analyse Cognitive Des Politiques Publiques : Vers Une Sociologie Politique De L'action Publique », *Revue française de science politique*, 50(2) : 189-207.
- NICOURT C. & CABARET J. 2014. « Ni patrons ni ouvriers : le cas des éleveurs intégrés », *La nouvelle revue du travail*, 5.
- PORCHER J. 2002. *Éleveurs et animaux : réinventer le lien*, Paris, PUF.
- PORCHER J. 2003. « Bien-être et souffrance en élevage : conditions de vie au travail des personnes et des animaux », *Sociologie du travail*, 45(1) : 27-43.
- POULAIN J.P. 2017. *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, France, Puf.
- ROUSTAN A. 1992. « L'amélioration génétique en France : le contexte et les acteurs - Le lapin », *Productions Animales*, hors-série « Éléments de génétiques quantitatives et applications aux populations animales » : 45-47.

## NOTES

1. Le lapin de chair constitue aujourd'hui un cas archétypal de l'élevage en cage. En France, environ 90 % de la production provient d'ateliers cunicoles conventionnels.
2. Notamment avec l'adoption des grandes directives européennes spécifiques à la protection de certaines espèces : directive 1999/74/CE sur la protection des poules pondeuses ; directive 2007/43/CE sur la protection des poulets destinés à la production de viande ; directive 2008/119/CE sur la protection des veaux ; directive 2008/120/CE sur la protection des porcs. Aucune directive n'est consacrée spécifiquement à l'élevage des lapins.
3. Il agrège des données collectées dans le cadre de plusieurs enquêtes conduites simultanément : Projet Living Lab Lapins (2015-2020) qui portait sur l'amélioration des conditions de vie des lapins de chair élevés en cage, projet Lapoésie (2020-2022) qui portait sur l'intégration de lapins en vergers de pommiers, projet Panorama (2022-2026) qui porte sur la mise à l'extérieur des animaux élevés en claustration (porcs et lapins). A ce titre, l'article se fonde sur des matériaux collectés par des collègues associés au projet 3L : Pierre Chiron, Sophie Gallino-Visman et Nathalie Girard. Nous tenons à remercier nos collègues de l'équipe SYSED de l'UMR GenPhySE pour la confiance qu'ils nous témoignent dans ce cadre.
4. Ainsi que le note l'un des protagonistes de cette histoire, la cuniculture devient alors un objet légitime pour la zootechnie : « une cuniculture dite rationnelle s'est donc mise en place progressivement depuis le début des années 60, faisant ainsi accéder le lapin au rang des espèces "nobles", nécessitant l'acquisition de connaissances scientifiques susceptibles d'aider les éleveurs à mieux maîtriser cette nouvelle spéculation » (Roustan 1992).
5. Il s'agit, ainsi que l'a montré Jocelyne Porcher (2002), d'un mouvement d'adaptation des animaux aux conditions d'élevage industriel.
6. Cette première période s'étend grosso modo des années 1980 à 2000.
7. 43% de femmes sont à la tête des élevages cunicoles selon le CLIPP (2015) contre seulement 23% dans les autres productions agricoles.
8. 78% des lapins sont produits dans les départements suivants : Pays de la Loire, Nouvelle Aquitaine, Bretagne et Normandie (CGAER 2022).
9. Une éleveuse vendéenne que nous avons rencontrée atteste de ce phénomène de la manière suivante : « rien que sur la commune on était 22 producteurs de lapins et nous sommes désormais seuls » (septembre 2021).
10. Une petite filière par sa taille mais qui se classe au quatrième rang mondial en production de lapins. La France exporte peu : environ 15% des volumes produits (CGAER, 2022).
11. La majorité élève d'autres animaux (vaches, brebis, abeilles) et/ou combinent le lapin avec d'autres ateliers (maraîchage, arboriculture).
12. 5% par an en moyenne selon le Conseil Général de l'Alimentation et des Espaces Ruraux (CGAER, 2022).
13. Entretien réalisé avec un couple d'éleveurs de lapins (AB), sur leur ferme après un temps de visite de l'élevage, 15 lapines reproductrices, Région Auvergne-Rhône-Alpes, novembre 2022.
14. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2021
15. Le CLIPP est l'organe de représentation de l'interprofession Lapin.
16. Recettes adaptées à un style de consommation qualifié de « moderne » et/ou « gastronomique », (lapin au barbecue, émincé de lapin...). Campagne de communication « Lapin remarquable » : <https://www.lapinremarquable.fr/> consulté le 25 octobre 2025.
17. L'intégration est un système strictement défini par la loi du 6 juillet 1964 dans l'article 17.1 : « Sont réputés contrats d'intégration tous contrats, accords ou conventions conclus entre un producteur agricole ou un groupe de producteurs et une ou plusieurs entreprises industrielles ou commerciales comportant obligation réciproque de fournitures de produits ou de services ». Dans ce cadre, une entreprise fournit les animaux ainsi que l'alimentation nécessaire à leur

élevage et les éleveurs fournissent en retour le service « d'engraissement » des animaux pour un prix fixe déterminé à l'avance. Ces systèmes sont assez répandus pour la viande de volaille, les porcs ou encore les veaux.

**18.** Entretien avec un éleveur reconverti à la production de lapins en agriculture biologique, octobre 2022, Région Auvergne-Rhône-Alpes (Drôme). Cet éleveur est passé de 450 lapines reproductrices à 25.

**19.** La forte concentration des élevages de lapins dans l'ouest coïncide géographiquement avec la présence des principaux opérateurs de la filière (notamment coopératives, abattoirs).

**20.** Question écrite de M. Francis Saint Léger : <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/13/questions/QANR5L13QE28976>, et de M. Jean-Marie Morisset <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/13/questions/QANR5L13QE2828> (consultées le 16/05/2025)

**21.** En comparaison à d'autres, notamment bovin-lait qui figure parmi les moins rémunérateurs.

**22.** Entretien avec un éleveur du Grand Ouest (Maine et Loire), 800 femelles reproductrices, septembre 2022.

**23.** Un éleveur estime ainsi : « au niveau du sanitaire, c'est une bête à chagrin quand même. Il faut se mettre dans la tête en lapin, mais c'est normal, il n'y a quasi pas de journée où il n'y a pas un mort, minimum. Ce n'est pas possible » (entretien avec un éleveur du Grand Ouest, 750 lapines reproductrices, août 2021).

**24.** L'entérocolite épizootique des lapins (EEL) est une pathologie digestive contagieuse qui se manifeste par des ballonnements abdominaux associés à des taux de mortalité particulièrement élevés (30 à 80%), surtout chez les lapereaux en croissance (Marlier 2015). Cette maladie contagieuse est apparue dans les élevages rationnels en France et en Europe dans le milieu des années 1990. Plusieurs questions ouvertes de députés concernent directement ce contexte sanitaire préoccupant : la question écrite n° 8680 de Mme Sylvia Bassot fait état de conséquences financières « dramatiques », celle de M. Dominique Paillé (n°3097) évoque « des éleveurs au bord de l'asphyxie ».

**25.** La VHD (pour Viral Haemorrhagic Disease) est une maladie virale hémorragique de type hépatite, qui a connu une recrudescence importante entre 2016 et 2018 du fait de la mutation du virus (VHD2). Cette maladie est fortement contagieuse et conduit à des mortalités importantes et brutales (entre 30 et 90% des animaux dès 48h après l'infection). Une double vaccination est désormais préconisée (VHD et VHD2) dont le coût, très onéreux pour les éleveurs, est partiellement pris en charge par la filière et les abatteurs (Anses 2022).

**26.** Entretien avec un producteur du grand-ouest, septembre 2022.

**27.** Entretien avec un ancien éleveur de lapin et le repreneur de son élevage (Auvergne Rhône-Alpes), décembre 2023.

**28.** La SPA est la première grande association de protection animale française. Créée en 1845 pour œuvrer à la protection des animaux de trait, elle est aujourd'hui surtout connue pour ses actions en faveur de protection des animaux de compagnie (qu'elle conduit notamment à travers la gestion d'un réseau de refuge). L214 est quant à elle une association plus récente (créée en 2008). Elle a fait connaître en France des répertoires d'action issus des luttes systémiques pour la protection des animaux (Carrié, Doré & Michalon 2023), dénonçant les pratiques utilisant des animaux comme formant un vaste système d'exploitation.

**29.** La mise en scène (sur fond de « coulisse » et de « dévoilement » (Lamine 2006), termes utilisés pour titrer les vidéos) d'animaux morts dans les élevages est en effet le mécanisme principal sur lequel repose les montages réalisés par l'association L214. Comme l'a analysé Manceron, la mort dans notre cas et la maladie en général sont utilisés « comme révélateur[s] de l'essence même de l'élevage industriel [...] comme le résultat et donc la preuve de la violence inhérente au rapport de domestication à finalité alimentaire » (Manceron 2012 : 58-60).

**30.** <https://www.l214.com/animaux/lapins/vie-de-lapin/>

**31.** [https://citizens-initiative.europa.eu/initiatives/details/2018/000004/end-cage-age\\_en](https://citizens-initiative.europa.eu/initiatives/details/2018/000004/end-cage-age_en)

32. Le comité de citoyen – qui constitue la structure de coordination de telles initiatives – est présidé par la directrice de CIWF France.

33. Dans les projets auxquels nous avons été associés, les « attentes sociétales » constituent une expression largement employée par les acteurs de la filière et plus spécifiquement par le CLIPP, les instituts techniques (ITAVI) et la recherche. Raphaël Larrère (2003) a porté un regard critique sur l'usage rhétorique qui pouvait être fait du terme très proche de « demande sociale ». Il estime que « ce que l'on qualifie de “demande sociale” s'explique moins par les préférences des consommateurs, que par l'expression, diverse, multiforme et plus ou moins informée, d'un malaise social. Un malaise que les individus ne traduisent pas nécessairement dans leurs comportements de consommateurs ». Dans les projets que nous avons suivis, ces attentes sociales sont *déduites* de deux « sources » principales légitimant l'existence des dites attentes : l'eurobaromètre européen spécial 442 et l'ICE End the cage age.

34. Il s'agit du projet « Lapin demain » à l'initiative de l'ITAVI et avec le soutien du CLIPP (2017), qui consistait en la mise en place d'ateliers créatifs associant l'ensemble des parties prenantes (dont une association de protection animale non abolitionniste, CIWF) pour imaginer les élevages de demain.

35. Le conseil britannique sur le bien-être des animaux d'élevage a identifié dès 1979 les besoins fondamentaux indispensables pour le bien-être d'un animal. Il s'agit du principe des 5 libertés qui a été repris par la suite par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). Le cinquième concerne la liberté d'expression d'un comportement normal de l'espèce. Les conditions de logement des lapins en cage ne permettent pas de respecter ce principe puisque les animaux ne sont en capacité ni de bondir, ni de se dresser. C'est pourquoi le projet va se centrer sur l'évolution des modes de logement comme levier prioritaire pour favoriser le respect du bien-être animal.

36. Cette évolution va ouvrir la voie à un travail important de modélisation des coûts à l'investissement nécessaires à : la mise en place de lumière naturelle, la couverture des nids, la mise à disposition de bois à ronger, de mezzanine ou de sol, l'augmentation des surfaces offertes aux animaux (Derbez *et al.* 2022).

37. Entre 2011 et 2021, l'exposition aux antibiotiques a diminué de 44,7 % pour les lapins de chair (-23,0 % pour les bovins, -58,5 % pour les porcs, -67,9 % pour les volailles) (Anses 2021 : 4).

38. La question du calme donne d'ailleurs matière à controverses : si c'est une qualité recherchée par les éleveurs voir valorisée par certaines méthodes d'évaluation du bien-être animal, certains éthologues estiment au contraire que les lapins en état de bien-être sont particulièrement actifs (dans un milieu leur permettant de l'être).

39. Cette décision est le fruit du compromis opéré entre toutes les parties prenantes du projet (3 collègues).

40. Les systèmes comportaient d'autres modifications telles que l'enrichissement de l'environnement des animaux par le biais de la mise en place de blocs à ronger, de mezzanines, ainsi que la couverture des nids en maternité.

41. Ces éleveurs et éleveuses (5 au total) sont membres de groupements de producteurs (principalement de l'Ouest de la France, ils en sont les représentants), volontaires pour tester les prototypes et participer aux réunions du projet 3L. Ils ont des systèmes assez homogènes, entre 700 et 900 femelles reproductrices, et en Tout Plein Tout Vide. Ils testent un module de logements aménagés à l'intérieur de leurs élevages.

42. En effet, le projet 3L a coïncidé avec des initiatives, portées par certains opérateurs économiques de nouveaux systèmes de production (élevage des lapereaux en croissance en parcs (sol caillebotis), en jardins d'hiver (élevage des lapereaux en parc avec accès à l'extérieur sous forme de cour avec caillebotis) qui contribuent à relativiser le caractère novateur du prototype testé dans le projet, moins ambitieux et transformatif que les dispositifs alors en phase de

prototypage portés par des opérateurs économiques (les enjeux de brevet n'ont pas permis une transparence sur les démarches engagées).

43. Nous avons notamment entendu à plusieurs reprises des éleveurs opérer une relation directe entre productivité et bien-être à la manière de cet éleveur qui estime : « *si les animaux n'étaient pas bien, ils ne produiraient pas* » (Eleveur membre de la Coopérative de producteurs de lapins du Bocage (CPLB), septembre 2021). Ou encore « *Je ne trouve pas que mes résultats techniques expriment un mal-être de mes lapins* » (éleveur du grand Ouest (Maine et Loire), septembre 2022).

44. Les systèmes en parc contraignent notamment les éleveurs à se baisser alors que la cage est placée « à hauteur d'humain », optimisant ainsi certains paramètres ergonomiques.

45. En effet, la plupart des innovations proposées ne concernent qu'une partie de l'élevage, l'atelier d'engraissement, et bien souvent une partie elle-même de ces ateliers (40% de la production en moyenne dans les systèmes déjà installés). De l'avis des personnes qui les ont mises en œuvre avec lesquelles nous avons échangé, ces innovations constituent une manière de compatibiliser les acquis sanitaires relatifs à la gestion en tout-plein/tout-vide, tout en permettant de « détasser » (desserrer) les lapins en engraissement et en se conformant aux attentes relatives au bien-être animal.

46. Les éleveurs de lapin bio sont également très critiques à l'égard d'une forme de normativité « externe » relative au bien-être de leurs animaux qui les affecte. Ces derniers sont en effet sommés (par le règlement européen) de reconcevoir l'ensemble de leurs abris afin de permettre aux animaux de s'y tenir debout. Les éleveurs estiment que cette injonction est infondée sur la base de l'argument suivant : les lapins ne se tiennent pas debout dans leurs terriers.

47. Entretien avec une éleveuse de lapins du Grand Ouest (vendée), septembre 2021.

48. Cette combinaison est liée aux spécificités de son installation récente : ce dernier loue deux bâtiments d'élevages distants de 3 kilomètres l'un de l'autre et conduit ainsi deux élevages simultanément.

49. Entretien avec un éleveur de lapins de la région Auvergne-Rhône-Alpes, 750 lapines reproductrices, décembre 2022.

50. Les saisies, qui se réalisent en abattoir, sont le fait d'estimer le produit impropre à la consommation (du fait notamment de lésions). Les saisies engendrent une réévaluation du prix de l'animal à la défaveur de l'éleveur.

51. Entretien avec un éleveur de lapins du Grand Ouest, 2200 lapines reproductrices, septembre 2021.

52. Entretien avec une éleveuse de lapin du Grand Ouest, 700 lapines reproductrices, août 2021.

## RÉSUMÉS

La cuniculture est régulièrement qualifiée, en France, comme une filière agricole « en crise ». D'une part, la baisse continue de la consommation de viande de lapin impacte les volumes produits et le nombre d'éleveurs et d'éleveuses de lapins en activité. D'autre part, l'élevage en cage sur lequel repose le mode de production dominant dit « rationnel » est aujourd'hui fortement remis en question par des citoyens de l'Union européenne. Cet article a pour ambition d'examiner les significations attachées à ce contexte critique à la lumière d'entretiens compréhensifs menés auprès d'acteurs de la filière de production de lapin de chair : par quels types d'acteurs la situation est-elle qualifiée de « crise », comment, à partir de quels arguments ? Quels sont les effets de cette qualification ? Nous montrerons comment et dans quelle mesure la

« crise » concourt à un processus de requalification des systèmes de production cunicoles. Nous soulignons que ce processus ne va pas sans générer un certain nombre de tensions dans la mesure où il implique une reconfiguration plus ou moins profonde de la relation aux animaux, aux conditions dans lesquelles ils sont élevés et à leur « bien-être ». Une telle reconfiguration est basée sur une anticipation des « attentes sociétales » qui ne fait pas consensus.

In France, rabbit farming is regularly described as an agricultural sector "in crisis." On the one hand, the continual decline in rabbit meat consumption impacts production volumes and the number of rabbit farmers still active. On the other hand, the "rational" cage-based farming system is today strongly challenged. Relying on in-depth interviews conducted with stakeholders in the rabbit meat production sector in France, this article aims to examine the meanings attached to this critical context: who describes the situation as a "crisis", based on what arguments? What are the effects of this characterization? We will show how the use of the "crisis" category contributes to a process of requalification of rabbit farming production systems. However, this process inevitably generates multiple tensions, as it implies a more or less profound reconfiguration of the relationship with animals, the conditions in which they are raised, and their "well-being". Such a reconfiguration is based on an anticipation of "societal expectations" that is not universally accepted.

## INDEX

**Mots-clés :** crise, cuniculture, filière, producteurs, systèmes d'élevages cunicoles

**Keywords :** crisis, rabbit farming, sector, producers, rabbit farming systems

## AUTEURS

### FLORIANE DERBEZ

Institut Agro Dijon, UMR CESAER, INRAE Dijon, France

### ANTOINE DORÉ

Univ Toulouse, Toulouse INP, EIP, INRAE, AGIR, Castanet-Tolosan, France

# Objectiver une crise intime : l'exemple des « sensibles au gluten »

*Objectifying an intimate crisis: the example of 'gluten-sensitive' individuals*

Virginie Córdoba-Wolff

---

## Introduction

- 1 L'alimentation sans gluten séduit, interroge et fait l'objet de controverses, en particulier depuis les années 2010 (Córdoba-Wolff 2022), même si le régime a été préconisé dès les années 1940 aux enfants coéliqués par le pédiatre néerlandais Willem-Karel Dick (van Berge-Henegouwen, Mulder 1993). Si cette pratique alimentaire est principalement liée à des questions de santé, quand ils sont envisagés hors d'un diagnostic de la maladie coéliqué, les liens entre symptômes et absorption de gluten ne sont pas toujours reconnus dans la sphère biomédicale et le monde social<sup>1</sup>. Dans ce contexte, le devenir sensible au gluten peut être analysé sous l'angle d'une crise intime, faite de maux et d'inconforts corporels, mais aussi d'expériences sociales sous tension. Sa chronicité, les formes plurielles qu'elle peut prendre et la nécessité d'être objectivée pour être reconnue comme telle, nous amènent à repenser la notion même de crise.
- 2 À partir d'une recherche menée en France et en Allemagne dans le cadre d'une thèse en sciences sociales sur l'émergence du régime sans gluten et des contestations qui l'ont accompagnée (2022), cet article propose de penser le processus d'objectivation et de politisation d'une crise qui éclot en premier lieu dans la vie intime et le corps individuel, avant d'évoluer en critique de la façon de concevoir les catégories biomédicales et l'alimentation contemporaine.
- 3 D'abord apparu dans le monde médical, le concept de crise renvoie dans un premier temps à l'apparition de symptômes considérés comme critiques, qu'il faut observer attentivement pour parvenir à juger l'état de santé d'une personne (Debru 2004). Cette définition, qui met l'accent sur l'idée de manifestation soudaine et intense de certains phénomènes avant un changement ou une rupture, a été importée dans d'autres arènes, tant académiques que médiatiques et politiques, ainsi que dans le langage

courant, pour appréhender l'état de santé du corps social. Si cette notion est utilisée pour qualifier des contextes macrosociaux, politiques, économiques, sanitaires ou moraux qui perturberaient l'ordre social et mettraient en péril la société, elle a aussi servi à caractériser certains scandales alimentaires qui ont jalonné les dernières décennies, comme la crise dite de la vache folle (1996), les œufs contaminés au fipronil (2017) ou la contamination à la bactérie *Escherichia coli* de pizzas surgelées (2022). Ces événements ont en commun d'avoir amené des experts de disciplines variées et parfois en désaccord, des acteurs politiques, ainsi qu'une partie de la population, à s'interroger davantage sur les origines, les compositions et les transformations subies par les aliments (au sujet de la crise de la vache folle : Peretti-Watel 2001, Vialles 2004). Les crises sanitaires alimentaires ont notamment mis en exergue les incertitudes inhérentes au système agroalimentaire contemporain, du fait de sa complexité et de son opacité.

- 4 Ces crises nous rappellent aussi le difficile rapport qu'ont les humains avec les aliments, dans la mesure où ceux-ci représentent toujours potentiellement un risque d'intoxication (Rozin 1976, Apfelbaum 1998). Les recherches historiques nous montrent que les inquiétudes au sujet de la qualité des aliments ne sont pas récentes, mais que la représentation de ce qui constituerait un risque diffère en fonction des époques et des lieux (Ferrières 2002). Si l'anthropologie a montré que les gens s'inquiétaient de risques différents, sans que cela résulte pour autant d'un défaut de connaissance des individus ou d'un phénomène psychologique (Douglas, Wildavsky 1983), il existe également un profond désaccord sur ce qui est perçu comme une crise (Roitman 2014). Loin d'être un phénomène objectif et incontestable, la crise peut aussi être considérée comme un processus socioculturel et historique qui évolue. Qui plus est, protéiforme : aiguë ou latente, elle peut aussi se résorber sans laisser de traces.
- 5 Dans le prolongement des réflexions de Michel Foucault sur l'*Aufklärung* et la critique (1984), la crise peut par ailleurs être envisagée comme ce qui précède la critique sociale : la crise intime, celle du corps qui devient chaotique en raison de différents symptômes et qui entraîne des interactions sociales éprouvantes, amorce une critique, non seulement de l'alimentation, sinon des modes de faire, d'être et de penser la société contemporaine. Ainsi, dans le cas des affections liées au gluten, l'alimentation est tenue pour responsable de la survenue de crises enchevêtrées — des maux du corps, du malaise au travail ou du mal-être au quotidien — et devient un champ d'expression d'une critique sociale. Pour saisir la diversité des formes et expressions que celle-ci peut prendre, il s'agit de scruter les gestes et paroles publiques et privées.
- 6 La critique peut prendre des formes éphémères, à la limite du saisissable, mais est toujours porteuse d'attentes normatives. Comme l'ont montré différents travaux empiriques, l'alimentation apparaît comme un champ d'expression politique et de critique sociale, au sein duquel se créent des mouvements qui cherchent à transformer les modes de production (Pratt, Luetchford 2014), de distribution (Lamine 2008) et de consommation (Siniscalchi 2013). Ces pratiques, plus ou moins visibles et médiatisées, découlent de désaccords matérialisant des tensions qui dépassent souvent le domaine de l'alimentation. Des pratiques de dissidences alimentaires (Wolff, Adamiec, Fidolini 2019) sont mobilisées comme instrument ordinaire permettant la création de nouvelles modalités de faire société ; un espace pour remettre en question des normes instituées et la légitimité de certaines autorités, et s'opposer à des relations de pouvoir. Les initiatives, telles que la création de circuits courts, de coopératives, d'AMAP

(Association pour le maintien de l'agriculture paysanne), de frigos solidaires ou de banques alimentaires, aussi diverses soient-elles, sont autant d'indices de la centralité de l'alimentation dans les mobilisations contemporaines. L'action militante et citoyenne peut aussi passer par des pratiques intimes, comme un choix pour l'alimentation biologique, le véganisme ou le végétarisme (Ossipow 1997, César 2003, Traïni 2012).

- 7 De la même façon que la contestation, qui est parfois reprise par des acteurs institutionnels ou économiques (Lepiller, Yount-André 2019 ; Ossipow, Cuénod 2019), la rhétorique de la critique sociale est réinvestie par les logiques marchandes. S'intéresser aux acteurs multiples et hétérogènes qui évoquent la question du gluten, permet d'envisager la critique sociale dans sa complexité, ou son impureté : des acteurs médiatiques et économiques peuvent aussi participer à la politisation d'une crise.
- 8 Il s'agit dans ce texte d'adopter un point de vue particulier sur la crise, à un niveau subjectif, vécu, expérimenté par une personne, dans son corps et sa vie. Comment, une crise vécue intimement est-elle transformée en critique sociale plus globale ? Il s'agit d'interroger son langage et son vocabulaire : comment est désignée la crise ? Qui la nomme ou la tait ? Quels sont les dispositifs utilisés pour l'exagérer ou la minimiser ? Quelles revendications sont liées à son objectivation ?
- 9 Après avoir abordé les terrains explorés et les méthodes de recherche utilisées dans le cadre de ce travail, nous verrons comment le quotidien des personnes sensibles au gluten peut être qualifié de crise intime. Dans un deuxième temps, nous aborderons les deux stratégies visant à l'objectiver. La première passe par le recours à des catégories biomédicales ou à leur contestation. Cette stratégie est adoptée par les personnes diagnostiquées cœliaques ou autodésignées sensibles au gluten. La deuxième stratégie consiste à démontrer que la production agroalimentaire contemporaine est une préoccupation commune, et que la confection d'aliments contenant du gluten devrait être un sujet d'inquiétude partagé. Si cette seconde stratégie concerne principalement les personnes sans diagnostic de la maladie cœliaque, elles ne sont pas les seules à reprendre ces catégories. Ce qui définit ce premier groupe est avant tout le fait d'avoir vécu une longue période d'errance médicale et d'incertitude.

## Méthodologies et terrains

- 10 La recherche sur l'émergence de l'alimentation sans gluten se décline en quatre volets : (a) une enquête quantitative menée en France en 2018 (2018 personnes interrogées), (b) une analyse de la presse allemande et française (209 articles) et des ouvrages publiés sur le sujet (8 ouvrages), (c) une netnographie (25 sites et blogs), (d) une enquête qualitative (62 entretiens et 8 observations participantes).
- 11 Cet article s'appuie sur les résultats et réflexions qui ont découlé de l'analyse des ouvrages, de la netnographie et de la phase qualitative. Pour cette dernière, la collecte des données a consisté à réaliser, en Île-de-France, dans le Grand Est et dans la région métropolitaine de Berlin-Brandebourg, des observations participantes et des entretiens avec des personnes qui évitent les aliments contenant du gluten, avec des professionnels de santé et des acteurs associatifs, économiques et/ou médiatiques (N=62). Le corpus utilisé ici est composé de 50 entretiens et de 8 observations ethnographiques sur le long cours réalisés entre février 2017 et août 2020 en France et

en Allemagne. La méthode en boule de neige ayant permis de rencontrer les personnes, l'échantillon ne vise pas la représentativité de la population.

- 12 Toutes les personnes de ce corpus évitent le gluten : vingt-deux ont été diagnostiquées cœliaques, tandis que vingt-huit suivaient le régime sans ce diagnostic, soit parce que les tests avaient été négatifs, soit parce qu'elles n'avaient pas été informées du diagnostic avant d'éviter le gluten. Toutes les personnes rencontrées suivaient le régime depuis au moins six mois et envisageaient l'incorporation du gluten — ou sa non-incorporation — à travers le prisme de la santé et de l'effet des aliments sur leur corps. Pour cette raison, dans ce qui suit, la notion de « sensibles au gluten » sera utilisée afin d'englober l'ensemble des personnes qui considèrent que la consommation de gluten les affecte, qu'elles soient diagnostiquées cœliaques ou non.
- 13 Le groupe de personnes rencontrées présente une répartition inégale entre les genres, avec quarante-et-une femmes et neuf hommes. Ce ratio, qui n'était pas recherché lors du recrutement, fait suite à un plus grand nombre de femmes diagnostiquées cœliaques (Ivarsson *et al.* 1999, Gomez *et al.* 2001, Jansson-Knodell *et al.* 2017) et de femmes engagées dans les réseaux de sociabilité en lien avec des sensibilités alimentaires ou l'éviction du gluten (associations de cœliaques et groupes sur les réseaux sociaux), mais aussi à une difficulté à trouver des hommes évitant de consommer du gluten et acceptant d'être interviewés. Par ailleurs, lors de la phase quantitative menée en France, parmi les 1085 femmes interrogées, 6,7 % ont déclaré éviter le gluten ; tandis que parmi les 933 hommes interrogés, 4,5 % ont déclaré éviter le gluten.
- 14 La répartition par âge du groupe montre un regroupement marqué dans la catégorie des 26-35 ans (n=25). La catégorie des 16-25 ans comprenait 4 personnes ; celle des 36-45 ans, 9 personnes ; celle des 46-55 ans, 5 personnes et celle des plus de 56 ans, 7 personnes. Il est important de noter le haut niveau de scolarité au sein du groupe de personnes rencontrées : l'ensemble des personnes détiennent un diplôme d'études secondaires (baccalauréat ou équivalent), et la majorité est très diplômée (bac +5 à bac +8). Si ces caractéristiques ne permettent aucune conjecture sur leur niveau de revenu, elle exerce toutefois une influence sur leur rapport aux savoirs, leur capacité à chercher de l'information, ainsi qu'à s'exprimer et à faire entendre leur voix en public. Quinze personnes ont occupé ou occupent divers postes dans le management, le marketing ou la communication, y compris dans le secteur de l'alimentation et de l'hôtellerie, 8 d'entre elles ont changé de domaine pour travailler dans le domaine du « sans gluten » (blogueuses et gérantes de café), tandis que 4 autres se sont complètement réorientées : en naturopathie, en sophrologie ou comme professeure de yoga. Une autre personne est en reconversion et suit une formation pour devenir pâtissière sans gluten. Une personne travaille dans le secteur du bien-être. Sept personnes travaillent dans l'enseignement, deux sont ingénieurs, l'une d'entre elles est comédienne, un est musicien, une est directrice d'un tiers lieu culturel, une autre est journaliste. Une pasteure, 5 retraitées (dont une ancienne diététicienne), un lycéen et deux femmes en transition professionnelle et plusieurs employées de bureau ont également été rencontrées. Ainsi, on constate un regroupement important dans la catégorie des « professions intermédiaires ». Enfin, la majorité des personnes sont sans enfants à charge, mais cohabitent avec leur partenaire. Les personnes vivent dans des zones géographiques variées : en Île-de-France (Paris et petite couronne), dans le Grand Est (Strasbourg et zones périurbaines ou rurales) et dans la région métropolitaine Berlin-Brandebourg (quartiers centraux et zones périurbaines).

## Trajectoires intimes en crise

- 15 Au cours de la recherche, le terme « crise » apparaît çà et là, souvent dans un sens médical. Lors des entretiens menés en français, on relève 41 occurrences, essentiellement pour signifier des phases de vomissement, de coliques, de constipation, de douleurs abdominales, d'aérophagie, de migraine ou de fièvre, mais aussi des crises d'angoisse et de colère<sup>2</sup>. Si l'on replace ces expériences dans leur contexte, les signes et symptômes du corps ne sont que l'un des composants de ce qui a été vécu comme une crise. Certaines situations sociales et interactions avec la sphère médicale ou les proches ont pu exacerber cette crise.

### Une crise chronique ?

- 16 Si un certain nombre de personnes diagnostiquées cœliaques présentent une forme asymptomatique ou atypique de la maladie, la grande majorité<sup>3</sup> des personnes rencontrées dans le cadre de cette recherche a souligné les difficultés vécues au quotidien en raison des manifestations corporelles, souvent brusques, intenses et incomprises. Maux de ventre, diarrhées chroniques, fatigue, migraines, vertiges ou inflammations cutanées pouvaient être leur quotidien. Épuisée au moindre effort, Katy raconte : « *Le pire, c'était la fatigue, j'étais toujours fatiguée. Je pouvais m'endormir debout. Je suis allée faire un tour, et fini. J'étais épuisée. Je me tenais en bas des escaliers et me disais : "Comment vais-je monter là-haut ?"* » (Katy, 47 ans, agent de planning aérien, diagnostiquée cœliaque en 2014, Berlin – traduit de l'allemand par l'autrice).
- 17 Les maux du corps peuvent se juxtaposer pour former un ensemble diffus : « *Parfois, des plaques apparaissaient sur ma peau. La plupart du temps, c'était de la diarrhée [...] Des vomissements aussi. Mais vraiment, le pire était probablement les crampes, tu sais, la douleur, et la diarrhée, je dirais que c'était le pire. Des infections et des symptômes étranges, j'ai aussi eu des infections rénales* » (Lucy, 29 ans, éducatrice spécialisée, diagnostiquée cœliaque en 2013, Berlin – traduit de l'anglais par l'autrice).
- 18 Dans les récits, on perçoit la surprise et l'incompréhension des personnes face aux manifestations brutales et imprévisibles de leur corps. Maëlle explique qu'elle avait « *des symptômes un peu bizarres, que des symptômes que tu mets pas en lien* » (Maëlle, 27 ans, enseignante de SVT, diagnostiquée cœliaque en 2014, Grand Est). Le champ lexical du « bizarre » et de « l'étrange » revient souvent dans les entretiens, pour signifier que les personnes avaient du mal à saisir ce qui leur arrivait et vivaient dans un contexte d'incertitude.
- 19 Par ailleurs, la crise prend des formes différentes, elle peut être aiguë, puis rampante, jusqu'à ce que la personne s'habitue aux symptômes ou au fait « d'être malade » : *[En parlant de ses rhumatismes] En fait, tu t'en rends pas compte, mais c'est pas un truc nouveau... Y a juste des périodes où j'ai vraiment eu des grosses crises, mais après ça passe et après tu t'habitues aussi à la douleur [...] Moi j'ai toujours été malade, j'ai toujours... Et pour moi c'était normal en fait. Tu manges, t'es malade... Ben ouais, c'est la façon dont ton corps élimine. Mais non en fait, je m'étais jamais remis en question, je m'étais jamais dit : « Ben non en fait c'est pas normal. »* (Judith, 30 ans, blogueuse/entrepreneuse, elle suite le régime sans gluten depuis 2011, Paris).

- 20 Les entretiens révèlent que de nombreuses personnes rencontrées s'étaient accoutumées à certains désordres corporels, comme les ballonnements, qu'elles considéraient comme « banals », puisque fréquents, voire permanents. François (40 ans, musicien et DJ, suit un régime sans gluten depuis six mois [2019], Berlin) explique par exemple : *« Mais ça, c'est pas un truc nouveau [...] Sauf que j'ai jamais eu aucune prise de conscience à me dire : "Ok, il y a des aliments qui ne vont pas". Tu vois, c'est marrant, mais c'est un truc qui a fait un cheminement assez tardif. »*
- 21 Au-delà des périodes de douleurs intenses, des maux plus discrets s'inscrivent dans le quotidien et contrent l'idée d'une crise transitoire ou d'un moment charnière. Dans le cadre d'une affection chronique, la crise semble devenir continue et constituer une nouvelle forme de normalité. Comme le suggère Henrik Vigh (2008), la crise peut, dans de nombreux cas, être chronique et continue. Une crise n'est pas exclusivement le résultat d'une rupture soudaine dans le quotidien, mais peut être le résultat de processus lents de détérioration et d'érosion. Il est alors possible de l'envisager comme une condition durable et persistante d'instabilité. A fortiori, la crise peut être appréhendée comme un contexte (Vigh 2008), ou plus précisément un contexte d'incertitude, dans lequel les personnes sont néanmoins capables d'agir et de chercher de nouveaux repères.
- 22 En outre, les différentes manières dont sont pensées ou évacuées les manifestations corporelles peuvent être comprises à la lumière des socialisations différenciées. L'attention portée à un signe du corps peut varier d'une personne à l'autre, mais aussi pour une personne en fonction du moment de sa vie. Après avoir rencontré et discuté avec d'autres personnes, Constance a développé une réflexion sur ses maux de ventre quotidiens et a commencé à « débanaliser » ce qui lui arrivait : *« Je me suis dit : "J'ai peut-être pris du poids ? Peut-être que j'ai juste un gros ventre et pas assez d'abdos ? Peut-être que j'suis juste ballonnée ou autre ?" Mais en fait, c'est pas normal d'être ballonnée tous les jours. Et t'apprends, ben en rencontrant les bonnes personnes, ou les bons médecins, qu'on te dit : "Non, y a un problème, il faut le régler, il faut le chercher" »* (Constance, 28 ans, en reconversion professionnelle, diagnostiquée cœliaque en 2017, Île-de-France).
- 23 Constance plaide pour que les personnes soient informées et sensibilisées au fait que de tels maux ne sont pas « normaux » : *« Là, quand on sait qu'y a plein d'intolérants au gluten ou de malades cœliaques qui s'ignorent, parce qu'ils ont pas envie d'aller chez le médecin, parce qu'ils se disent que d'avoir un ventre gonflé, c'est normal... Parce que d'avoir une diarrhée tous les jours, c'est normal... Ben non en fait, c'est pas normal et voilà, faut que quelqu'un les sensibilise à ça quoi »* (Constance). Néanmoins, Constance a l'impression qu'un changement culturel et sociétal a eu lieu et que différents acteurs présents sur les réseaux sociaux et dans les médias ont permis de rendre la thématique des maux de ventre et des intolérances plus visible « *en brisant des tabous* ». En d'autres termes, ce sujet a progressivement pris une dimension collective.
- 24 Au-delà des symptômes et signes du corps, le phénomène de crise est palpable dans d'autres espaces de la vie intime. Les maux du corps peuvent générer d'autres formes de crises, liées à l'isolement ou à l'interruption d'activités : *« Moi, quand j'étais à la fac, je sortais quasiment pas. J'adorais les concerts et j'allais jamais aux concerts, parce que je faisais des crises d'angoisse, j'avais mal au ventre, je commençais à me sentir mal, j'angoissais, du coup j'allais plus en concert. Dès que j'avais des repas prévus avec des amis, j'annulais à la dernière minute »* (Clémence, 34 ans, traductrice/webmaster freelance, blogueuse sans gluten, suit un régime sans gluten depuis 2010, Strasbourg). Comme le souligne Clémence, les

crises sont enchevêtrées : les maux du corps influencent la façon d'envisager la vie sociale. Les sorties sont limitées ou supprimées, les situations commensales évitées.

- 25 « *J'étais absente assez souvent et y avait un moment où je travaillais malade, parce que c'était pas possible d'être absente. Donc je me forçais. Mais au début, je me suis dit : "Ok, c'est un nouveau pays, avec de nouveaux microbes..." Voilà. Et en fait, non. Donc c'est arrivé à un moment, où il fallait me forcer. Donc je me forçais à travailler, la journée, au lycée... Et puis je me couchais tout de suite après. Et ça, c'était assez souvent. En fait, très souvent. Juste, je disais aux gens : "C'est pas que je n'ai pas envie de sortir, c'est que je peux pas, je suis malade, j'ai une fièvre et je fais avec la journée, mais le soir il faut que je me repose"* » (Lilly, 49 ans, enseignante, elle suit le régime sans gluten depuis 2014, Strasbourg).
- 26 Le témoignage de Lilly montre avec force que si la sensibilité au gluten a d'abord un effet sur son corps, la chronicité des symptômes affecte aussi la vie quotidienne, professionnelle et personnelle. La difficulté supplémentaire, par rapport à une maladie diagnostiquée et définie, relève de l'impossibilité à faire comprendre aux autres ce qui est ressenti et à montrer que le repos et le besoin de se retirer sont légitimes et justifiés. Ainsi, les symptômes fragilisent les interactions sociales, par le choix de prendre de la distance et le risque d'être mis à l'écart.
- 27 Ces témoignages nous montrent d'une part que ce qui est vécu comme une phase difficile et instable, peut durer plusieurs mois ou années et d'autre part, que la crise peut être envisagée comme un contexte d'action, puisque ne pas aller à des concerts, ne pas aller manger avec des amis ou des collègues, se retirer de table, correspondent également à des initiatives qui font suite à une réflexion et une décision.

### **L'avis des médecins contre celui des personnes affectées**

- 28 Si des maux du corps sont interprétés comme des crises par les personnes qui les vivent au quotidien, ils ne sont pas toujours examinés avec attention par les professionnels de santé. Des symptômes qui ne peuvent être vus, mesurés ou diagnostiqués par les outils traditionnels de la biomédecine, comme les maux de ventre ou une fatigue chronique, sont « invisibles » médicalement (Masana 2011), ce qui a pour conséquence la non-reconnaissance et la délégitimation de l'expérience des symptômes. Les personnes rencontrées relatent de nombreux inconforts non identifiés par leurs médecins comme des symptômes d'une maladie. Lucy (29 ans, éducatrice spécialisée, diagnostiquée cœliaque en 2013, Berlin – traduit de l'anglais par l'autrice) explique sa frustration quand plusieurs médecins lui ont dit qu'il ne s'agissait « *que de diarrhées* », alors qu'elle se sentait très affaiblie, amaigrie et déshydratée. Comment mesurer la gravité d'un symptôme et l'évaluer comme « symptôme critique » ?
- 29 Les différends entre les professionnels de santé et les patients émergent souvent d'un désaccord dans la façon de considérer les manifestations corporelles. Si les personnes concernées vivent ces troubles quasi quotidiennement et s'en sentent invalidées, les médecins y voient avant tout des inconforts qui ne mettent pas en jeu le pronostic vital. Tandis qu'il est reproché aux médecins de déprécier l'expérience vécue de leurs patients, ces derniers sont accusés d'« *exagérer* » (Katy, 47 ans, agent de planning aérien, diagnostiquée cœliaque en 2014, Berlin – traduit de l'allemand par l'autrice). Lena, qui avait des symptômes depuis l'âge de 4 ans, raconte qu'elle s'est rendue à l'hôpital à plusieurs reprises, notamment en raison d'une rupture et d'une infection de l'appendice : « *Et en fait, tout le monde nous a toujours renvoyés chez nous. Ils disaient : "Oui,*

*ça finira par partir* » (Lena, 26 ans, gérante d'un café-restaurant sans gluten, évite le gluten depuis 2010, Berlin \_traduit par l'autrice). Les plaintes exprimées par les individus ont un statut complexe pour la médecine. Si elles constituent des symptômes, leur caractère subjectif tend à les reléguer au second plan : « ne possédant ni la compétence, ni le langage, ni la distance professionnelle du médecin, le patient est donc un intermédiaire nécessaire, mais dangereux pour apprécier les symptômes à leur juste valeur » (Dodier 1993 : 123).

- 30 Les symptômes énigmatiques pour lesquels les médecins n'ont pas d'explication sont souvent qualifiés de psychologiques ou de nerveux : « *Et les médecins après, ils m'ont dit : "Ah vous savez... Parfois la médecine générale doit admettre ses limites et vos problèmes, en gros, ils sont psychologiques"* » (Florence, 28 ans, directrice d'un tiers lieu culturel, suit un régime sans gluten depuis 2015, Strasbourg). Les symptômes de Florence deviennent ainsi des comportements, des manières de gérer — ou de ne pas gérer — son stress. Le stress, la vie étudiante et la vie professionnelle sont souvent mentionnées comme des causes probables des symptômes, banalisant les désordres corporels, comme ce fut le cas de Maëlle, qui allait voir son médecin généraliste « *tous les quinze jours avec de nouveaux symptômes de gastroentérite* » et qui lui a donné « *des médicaments pour la gastro* » pendant deux ans et demi, en expliquant : « *Ah, vous êtes étudiante, vous êtes étudiante... C'est le stress de la fac, faut abandonner les cours !* ».
- 31 Le médecin de Juliette a eu un discours similaire : « Il me disait que c'était le stress. Que maintenant j'avais mal au ventre et que dans quelques mois, j'aurai mal aux pieds [...] C'est le stress, ça va se déporter sur d'autres parties du corps, etc. Faut pas y penser » (Juliette, 25 ans, ingénieure, elle a arrêté le gluten en 2016, Grand Est). Le gastroentérologue de Florent imputait également ses « problèmes de ventre » à son mode de vie, en particulier à son travail dans la grande distribution et au stress.
- 32 Si les professionnels de santé expliquent une partie des maux en évacuant l'alimentation et en mobilisant d'autres catégories, comme celui du stress, un certain nombre de symptômes ou de signes sont typifiés comme des « problèmes de femmes » ordinaires : « Et moi j'ai toujours eu des problématiques de santé. Mais étant une femme, l'anémie en fer, moi, mon médecin traitant me disait : "Vous êtes une femme, c'est normal, pas grave quoi. [...] Il m'a dit : "Bon, c'est propre à la femme, ça va, ça vient... " » (Anna, 50 ans, diagnostiquée cœliaque en 2012, en reconversion professionnelle pour devenir pâtissière sans gluten, région parisienne). On constate, dans le discours rapporté d'Anna, que ses médecins tendent à essentialiser ses douleurs, en considérant qu'elle était malade parce qu'elle était une femme. Cette vision de la « femme éternellement blessée » (Vertinsky 1994) sous-tend à la fois les diagnostics posés par un certain nombre de médecins et plusieurs recherches médicales, tendant ainsi à naturaliser la fragilité féminine. Cette conception réductionniste du corps de la femme amène à supposer que la variable « être une femme » permet d'expliquer, à elle seule, l'ensemble de ses symptômes et empêche de se demander si d'autres causes sont possibles, telle que l'alimentation. De la même façon, imputer les changements corporels, comme la prise de poids, aux hormones, au cycle ou à la ménopause permet de banaliser ces transformations : « Et le docteur m'a dit, eh bien, que je vais bientôt entrer en ménopause, alors on prend du poids, c'est tout à fait normal. [...] Personne ne me prenait vraiment au sérieux » (Katy, 47 ans, agent de planning aérien, diagnostiquée cœliaque en 2014, Berlin – traduit par l'autrice).

- 33 Plusieurs personnes ont suggéré un lien avec l'alimentation, mais la plupart du temps, leur idée a été rejetée – parfois avec mépris ou colère, comme le médecin de Sorenza qui l'a regardée « comme si [elle avait] été complètement stupide... » (Sorenza, 48 ans, blogueuse, coach nutritionnelle, autrice de livres et organisatrice d'évènements en lien avec le sans gluten, elle évite le gluten depuis 2014, Paris).
- 34 Les récits des personnes rencontrées nous montrent que cette crise intime, souvent chronique et parfois normalisée, est invisibilisée et tue par un certain nombre de médecins généralistes et gastroentérologues. Les consultations médicales vécues comme décevantes et frustrantes pour les personnes rencontrées s'inscrivent pleinement dans ce qui constituerait un contexte de crise, dans lequel la non-reconnaissance des plaintes se conjugue avec les maux éprouvés. Pour les personnes qui vivent les symptômes et interactions chaotiques, objectiver la crise apparaît comme nécessaire pour légitimer leurs plaintes et pratiques au sein de la sphère biomédicale, mais aussi auprès de leurs proches.

## Objectiver une crise intime

- 35 Comme le rappelle Janet Roitman (2014), le vécu d'une situation dite de crise, doit s'accompagner d'un travail de catégorisation et d'un positionnement au sein d'une carte globale des crises. Dans les récits analysés, deux stratégies d'objectivation peuvent être discernées. L'une consiste à inscrire cette crise intime dans l'arène biomédicale, soit en faisant coïncider les symptômes du corps avec des catégories médicales établies, soit par la critique des catégories médicales et de leurs frontières. La deuxième stratégie consiste à se distancier de l'arène strictement médicale et de montrer que le gluten peut être délétère pour l'ensemble de la population.
- 36 Cette objectivation de la crise se fait par un ensemble de personnes concernées par une affection liée au gluten qui s'expriment sur internet, dans la presse ou dans des livres afin de rendre la crise visible. L'objectif de la publicisation, soit la production d'un discours, est de convaincre l'opinion publique. Les groupes tentent alors de se doter d'une dimension collective en cherchant le soutien d'autres personnes. Cette publicisation participe au processus de politisation (Lagroye 2003) de l'alimentation. Par ailleurs, « l'un des traits singuliers de cette arène est de fonctionner comme un 'espace d'appel', au double sens du terme. L'appel vaut littéralement comme cri, comme demande de réponse à un problème. Il vaut aussi au sens judiciaire de recours à une juridiction plus élevée pour obtenir la modification d'un premier verdict tenu pour injuste » (Neveu 2019 : 15). On peut ainsi considérer l'arène dans laquelle sont publiées les informations et idées au sujet des sensibilités au gluten comme un espace d'appel investi par des acteurs hétérogènes, aux intérêts parfois contradictoires.
- 37 Au cours des dernières décennies, les modes de circulation des idées, informations et savoirs sur l'alimentation se sont transformés en raison de l'apparition d'une multiplicité d'acteurs qui « ont produit, reformulé, mis et remis en circulation des images et des écrits afin d'informer, éduquer et orienter les pratiques de publics divers [...] » (De Iulio, Kovacs 2020 : 5). En matière d'alimentation et de santé, le savoir biomédical est devenu un discours parmi d'autres, un discours relayé, complété et amendé par des personnes et des groupes de personnes que je qualifierai de « passeurs » et « passeuses ». Dans le cas de l'alimentation sans gluten, il s'agit de professionnels du soin, d'associations ou de personnes concernées elles-mêmes par le

régime, qui sollicitent l'adhésion de leur auditoire et développent, pour ce faire, différentes stratégies narratives pour tenter de faire autorité. Que ce soit sur internet, dans un livre ou lors d'une conférence, la subjectivité des personnes (leur histoire, leur vécu, leur perception) y joue un rôle primordial, mais cette subjectivité est associée à certaines formes d'objectivité (informations sur la réglementation de l'alimentation sans gluten, partage de connaissances) nécessaires pour convaincre un auditoire universel. Dans ce qui suit, nous verrons comment ces passeurs et passeuses contribuent à objectiver une crise intime.

## Objectiver les affections liées au gluten

### Faire connaître et reconnaître la maladie cœliaque

- 38 La maladie cœliaque est certes répertoriée et reconnue médicalement, mais son invisibilité sociale relative a pendant longtemps provoqué des conséquences sociales proches de celles des maladies contestées. Pour être acceptée et reconnue comme telle, une maladie doit aussi être reconnue socialement et culturellement. Les groupes de patients et patientes, parfois organisés en association, jouent généralement un rôle important pour faire exister les maladies controversées.
- 39 Les associations dites de malades constituent des collectifs où se côtoient malades, parents et professionnels, soit des acteurs aux positions sociales, compétences et intérêts différents. Comme le précisent F. Paterson et C. Barral, « la création d'une association suppose que les problèmes rencontrés isolément par les familles soient transformés, ou traduits, en un ensemble de problèmes collectifs » (1994 : 94). La constitution d'une association, qui représente une cause, rend possible la reconnaissance même de cette cause. Parallèlement, elle rend les personnes concernées visibles dans l'espace public. C'est ainsi que des associations de malades militent pour la reconnaissance d'un trouble controversé (Loriol 2003). À travers l'organisation en association, des stratégies peuvent être mises en place pour faire reconnaître une maladie par les médecins, par les institutions politiques et par la société plus généralement. L'association peut prendre le rôle de médiatrice auprès de professionnels et d'un public plus large, à condition d'être « crédible » (Epstein 1995). Tout en participant aux débats médicaux, mais aussi en disséminant des informations médicales dans l'arène publique, l'une des tactiques adoptées par les associations, a été de prendre le rôle de représentant.
- 40 L'AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten) et la DZG (Deutsche Zöliakie-Gesellschaft) représentent des personnes cœliaques diagnostiquées, défendent leurs intérêts et leur proposent des ressources visant à faciliter la vie avec la maladie chronique et la mise en place du régime sans gluten. À partir de la fin des années 1970 et jusqu'à l'apparition des blogs dédiés au sans gluten à la fin des années 2000, elles ont constitué l'un des rares espaces dans lesquels étaient disponibles des informations sur la maladie cœliaque, sur son diagnostic et son traitement.
- 41 L'une des actions des associations est de faire connaître et reconnaître la maladie cœliaque au sein du monde médical, mais aussi dans les sphères administratives et politiques, en initiant par exemple le remboursement partiel des produits sans gluten par l'Assurance Maladie en France (Arrêté du 30 avril 1996) ou en participant à un groupe de travail sur la circulaire concernant l'intégration des enfants contraints de suivre un régime alimentaire dans les structures scolaires (Projet d'Accueil

Individualisé). Par ailleurs, la création du logo « épi barré » est l'une des initiatives autour du sans gluten les plus visibles dans l'espace public. Ce symbole peut être apposé sur des aliments définis comme sans gluten<sup>4</sup>.

- 42 Au-delà des actions ciblées pour les personnes diagnostiquées, ces initiatives tendent à rendre la maladie visible dans l'espace public et permettent de montrer qu'elle concerne une part importante de la population (environ 1 % de la population européenne). En d'autres termes, il s'agit, pour les associations, d'objectiver la crise et de montrer qu'elle concerne un collectif, pour faire reconnaître la maladie cœliaque et les personnes affectées.

### Construire de nouvelles catégories nosographiques

- 43 Le diagnostic, en tant qu'acte performatif et en révélant l'origine organique et auto-immune des maux, réalise à cet égard une double opération de requalification et de légitimation. D'une part, il légitime les plaintes du patient ou de la patiente ; d'autre part, il légitime la mise en œuvre du régime sans gluten. L'empathie à l'égard des personnes « malades » s'ajoute à cette légitimation et cette reconnaissance sociale. Les personnes ayant un diagnostic négatif ou n'ayant pas de diagnostic s'en retrouvent exclues ; leurs plaintes et leur régime seraient sans fondement et leurs pratiques alimentaires peuvent être méprisées.
- 44 En revanche, malgré les tentatives de cadrage de la part des sociétés savantes et autres instances nationales (comme la Haute Autorité de Santé) ou internationales, la diversité des conseils des médecins et l'instabilité des pratiques diagnostiques tend à créer des incertitudes quant aux diagnostics négatifs de la maladie cœliaque<sup>5</sup>.
- 45 Les personnes non diagnostiquées cœliaques, qui suspectent néanmoins une affection liée au gluten, utilisent différentes catégories pour caractériser leur affection et légitimer leur régime, telles que « allergie », « intolérance » ou « hypersensibilité ». Juliette, qui n'a pas de diagnostic reconnu, raconte : *« J'avoue que je dis allergie, parce que du coup, quand j'essaie d'avoir un repas sans gluten au resto, j'essaie de le faire comprendre à des collègues, etc. Si tu parles de sensibilité, on ne va pas te prendre au sérieux »* (Juliette, 25 ans, ingénieure, elle a arrêté le gluten en 2016, Grand Est). S'affirmer comme « allergique », bien qu'elle n'ait pas de diagnostic médical, permet à Juliette de contourner les jugements des autres, notamment des personnes qui lui disaient : *« ah bah c'est une mode »*. Elle ajoute : *« Si tu médicalises le truc vraiment tout de suite, t'as moins de questions et c'est plus simple, je trouve »*. Cette façon de négocier ou de s'arranger avec les catégories médicales, en se les appropriant, est une façon de les contester, tout en objectivant son expérience intime.
- 46 Par ailleurs, une nouvelle catégorie a lentement fait son apparition dans le monde biomédical : la sensibilité au gluten non cœliaque (SGNC), une catégorie aux contours flous, pour laquelle il n'existe pas de diagnostic. Le terme « sensibilité du gluten non cœliaque » (SGNC) a été utilisé pour la première fois en 1978 au Royaume-Uni, mais les différents travaux renvoyant à cette catégorie à cette époque concernent l'allergie au blé ou des cas de maladie cœliaque non diagnostiquée à l'époque. Ce n'est qu'à partir des années 2010 que des études cliniques sont menées. Pour le moment, aucun marqueur spécifique n'a été identifié. De ce fait, de nombreux travaux en gastroentérologie questionnent l'existence même d'une telle sensibilité. La SGNC est parfois comprise comme un sous-ensemble du syndrome du côlon irritable, ou comme

un désordre fonctionnel étroitement lié, mais distinct. Sa définition actuelle est en partie une définition d'exclusion : quand toute possibilité de maladie cœliaque et d'allergie au blé est exclue, que des symptômes semblables au syndrome du côlon irritable apparaissent à la suite de l'ingestion de gluten et qu'une amélioration est observée après le retrait du gluten, la sensibilité au gluten non cœliaque est envisagée (Sapone *et al.* 2012).

- 47 Si aucun diagnostic reconnu n'est envisagé, chercher une preuve vue comme objective est néanmoins un moyen de combattre la catégorisation « faux » malade. Parmi les personnes rencontrées, neuf ont eu recours à des tests basés sur les dosages d'anticorps IgG et IgE (immunoglobulines G et E), disponibles sur prescription médicale et en accès libre sans avis médical sur internet et controversés dans la sphère médicale. Ces tests sont parfois conseillés par des naturopathes, mais aussi des médecins généralistes, des homéopathes et des micronutritionnistes, quand des patients ou patientes se plaignent de différents symptômes médicalement inexpliqués (SMI). Les personnes rencontrées racontent que les résultats de ces tests les rassurent dans leurs choix et permettent de légitimer, *a minima* leurs plaintes, puisque « *c'est écrit noir sur blanc* », qu'il y a quelque chose et que « *ce n'est pas dans la tête* », comme l'explique Marie (Marie, 30 ans, journaliste, elle évite le gluten depuis 2010, Île-de-France).
- 48 On observe dans les récits que montrer qu'une sensibilité existe apparaît comme primordial. Pour un certain nombre de personnes non diagnostiquées, il s'agit de chercher « une preuve » pour objectiver ce qu'elles vivent.

### Soutenir l'idée d'une menace pour tous

- 49 La deuxième stratégie, visant à objectiver une crise autour du gluten, consiste à affirmer que sa consommation est dangereuse, non seulement pour les personnes qui y seraient sensibles, mais pour l'ensemble de la population. Cette forme de critique est visible sur internet, sur les réseaux sociaux, les blogs ou les sites internet, mais aussi dans des livres, puisque la thématique émerge dans le champ de l'édition dès les années 2000 et prend de l'importance dans les années 2010<sup>6</sup>.
- 50 Parmi les livres publiés en France, on peut citer celui de Marion Kaplan (bio-nutritionniste française) en 2005, *Alimentation sans gluten ni laitage* (réédité en 2010 et en 2020), celui de Philippe Barraqué (musicothérapeute), *Et si c'était le gluten ?* (2005), de Gisèle Frenette (ancienne infirmière et phytothérapeute), *Intolérance au gluten : Comment reconnaître cette maladie* (2006)<sup>7</sup> ou encore celui de Julien Venesson (journaliste scientifique en nutrition), *Gluten : comment le blé moderne nous intoxique ?* (2013).
- 51 L'un des premiers livres à aborder cette thématique a été publié aux États-Unis en 2003 et n'a pas été traduit en français : *Dangerous Grains: the Devastating Truth About Wheat and Gluten, and How to Restore your Health*, coécrit par un médecin qui s'est progressivement dirigé vers la naturopathie et les intolérances alimentaires, en développant notamment les tests IgG (James Braly) et un malade cœliaque (Ron Hoggan). Braly y évoque ses troubles liés à des intolérances alimentaires (dont le gluten et le lait de vache) : « *Bien que je ne sois pas encore cœliaque, j'ai une sensibilité certaine au gluten, qui s'exprime lorsque je fais de l'exercice*<sup>8</sup> ». Il suggère que la maladie cœliaque est une affection qu'il pourrait développer ultérieurement et qu'en somme, nous sommes toutes et tous des futurs cœliaques qui s'ignorent.

- 52 Toujours aux États-Unis, en 2011, a été publié *Wheat Belly*. L'auteur, William Davis, est un cardiologue qui a fait connaître le régime sans gluten dans la sphère médiatique. Dès les premières pages, le ton est provocateur, avec des titres de chapitres ou des sous-titres qui interpellent, comme « *le blé et sa destruction de la santé de la tête aux pieds* », ou « *le pain est mon crack!* ». L'ouvrage critique le régime alimentaire contemporain et la transformation du blé : il nomme le blé contemporain modifié génétiquement « *Frankenwheat* » et précise que le gluten ne serait pas le seul « méchant qui se cache » (« *villain lurking* ») dans le blé, en mentionnant les noms de plusieurs protéines qu'un public non spécialiste ne connaît pas. Chaque chapitre a pour sujet une affection possiblement liée à l'ingestion de blé. Quand il évoque les diagnostics, il remet en cause la compétence, les connaissances et les représentations des médecins, qui considèrent que le blé est « bon pour la santé ».
- 53 En 2014 est publié *Gluten Freedom*, par Alessio Fasano, traduit en français en 2017 avec le titre *Se libérer du gluten : le guide de la sensibilité au gluten et de la maladie cœliaque*<sup>9</sup>. Fasano est un médecin italien, gastroentérologue pédiatrique et immunologue, installé aux États-Unis, où il dirige un centre de recherche pour la maladie cœliaque et les affections liées au gluten (au Massachusetts General Hospital)<sup>10</sup>. Il est connu et reconnu, comme il tend à le répéter dans son livre<sup>11</sup>, pour ses recherches et sa pratique clinique liées à la maladie cœliaque et à la sensibilité au gluten non cœliaque. Ses recherches et son point de vue de spécialiste semblent donner du crédit à sa parole. Son expérience et son expertise en tant que médecin sont présentées comme des raisons légitimant la publication de son livre, dans lequel il partage non seulement ses connaissances médicales, des conseils en matière de relations médecins-patients, mais aussi des conseils de vie. Si au départ, Fasano a travaillé sur les affections liées au gluten et en particulier sur la maladie cœliaque, on observe un glissement vers la population générale dans son ouvrage, puisqu'il diffuse des conseils pour un mode de vie sans gluten qu'il considère comme « sain ». Dans son livre, il développe notamment des recettes de cuisine de sa mère et présente le « Régime Fasano<sup>12</sup> », « une méthode pour éliminer le gluten qui a fait ses preuves ». Il propose des recettes, mais aussi des listes d'aliments à consommer ou à éviter, comme, les produits à base de blé, mais aussi les aliments transformés estampillés « sans gluten ».
- 54 Dans les entretiens, on retrouve cette idée d'un blé qui serait mauvais pour la population générale, ou d'une maladie qui pourrait se développer chez toutes et tous : « *Je pense que le blé en général est très modifié génétiquement. Si nous continuons à changer, changer, changer les céréales au fil des ans, c'est avant tout pour cette raison que nous aurons tous cette maladie. Et je pense qu'il est tout à fait raisonnable que les personnes qui ne l'ont pas encore en mangent très peu* » (Lena, 26 ans, gérante d'un café-restaurant sans gluten, évite le gluten depuis 2010, Berlin – traduit de l'allemand par l'autrice). Selon Lena, personne ne serait à l'abri des intolérances au gluten : la modification perpétuelle du génome du blé aurait des effets néfastes pour l'ensemble de la population. La répétition du verbe « changer » renvoie à un processus constant de la modification des céréales et est vu comme excessif. On retrouve là une critique de la façon de concevoir l'alimentation : si les innovations et les progrès techniques ont permis de sélectionner des grains plus résistants et plus rentables, l'ensemble du système agroalimentaire est remis en question.
- 55 Si la majorité des personnes sans diagnostic rencontrées tendent à argumenter la pertinence de leur régime en reprenant des propos lus dans ces ouvrages ou sur

internet, cela ne signifie pas que les malades cœliaques n'envisagent pas cette critique, puisque de nombreuses personnes diagnostiquées cœliaques, en particulier celles qui sont restées plusieurs années sans diagnostic, abordent également cette thématique dans les entretiens, comme c'est le cas de Katy (47 ans, agent de planning aérien, diagnostiquée cœliaque en 2014, Berlin – traduit de l'allemand par l'autrice) : « *Étant donné que de nouvelles variétés sont constamment développées avec des grains contenant plus de gluten, cela nuit inévitablement aux défenses immunitaires... Je pense qu'à partir du moment où l'humain a commencé à intervenir, la situation est devenue critique.* »

- 56 En revanche, lorsqu'elle est évoquée par les personnes diagnostiquées cœliaques, cette argumentation n'est pas utilisée comme stratégie de légitimation du régime, elle apparaît davantage comme une réflexion plus nuancée, avec une dimension moins militante.

## Conclusion

- 57 L'analyse des entretiens, des observations participantes et du champ de l'édition sur la thématique de l'alimentation sans gluten permet de montrer que les affections liées au gluten – en particulier avant le début du régime – peuvent être appréhendées sous le prisme d'une crise intime et latente, qui peut se déployer sur plusieurs années et qui peut être ponctuée par des désordres corporels, psychologiques et sociaux qui s'enchaînent ou se superposent. Les inconforts corporels ont souvent conduit les personnes rencontrées à interrompre leurs activités sociales, voire à s'isoler, même lorsque les symptômes étaient normalisés et quotidiens. La chronicité de la crise vécue par les personnes rencontrées amène à revoir le concept même de crise, qui peut être appréhendé sur un temps long, mais aussi comme un contexte d'instabilité et d'imprévisibilité, dans lequel les personnes sont amenées à agir, à composer avec les difficultés auxquelles elles font face et à s'adapter.
- 58 Tant qu'aucun diagnostic n'est posé, le sérieux de la situation est souvent remis en question par les proches et les médecins que les personnes interviewées ont rencontrés. Les symptômes et le mal-être des personnes affectées sont minimisés à l'aide de mots ou d'expressions comme « *ce ne sont que* [des diarrhées, des migraines, etc.] », « *ça finira par partir* », en évoquant le stress lié aux études ou au travail, ou en renvoyant les patientes aux étapes de la vie d'une femme et aux maux qui leur seraient associés. Ces expériences de mépris se superposent aux troubles physiques et psychiques et contribuent à renforcer la crise intime qui prend alors également une dimension sociale.
- 59 Quand le diagnostic de la maladie cœliaque est posé, les personnes rencontrées utilisent cette catégorie nosographique pour objectiver leurs symptômes ou expériences et pour légitimer la mise en place du régime auprès d'autrui. Les associations de malades contribuent également à faire reconnaître ces crises individuelles à un niveau collectif, par leurs actions de visibilité de la maladie, mais aussi des expériences vécues au quotidien.
- 60 En revanche, si le diagnostic de la maladie cœliaque n'est pas posé, l'objectivation de la crise peut impliquer la mise en place de différentes tactiques pour faire reconnaître les plaintes, telle que l'utilisation de tests d'intolérance non reconnus par la sphère biomédicale ou le détournement de catégories nosographiques, comme celle de

l'allergie. Mentionner ces catégories permet, selon plusieurs femmes rencontrées, d'être prises au sérieux, notamment au restaurant ou lors de repas partagés. Les tests d'intolérances, qui permettent de fonctionner comme des « preuves » que le problème est bien réel, reprennent les codes de la biomédecine, comme la mesure ou la détection d'anticorps, sans pour autant être acceptés au sein de celle-ci. Ces tactiques peuvent également être considérées comme des initiatives ou des actions générées par et dans le contexte de crise. Par ailleurs, elles peuvent être analysées sous l'angle d'une critique de la prépondérance de catégories biomédicales sur l'expérience subjective.

- 61 Enfin, une dernière façon d'objectiver cette crise intime est de soutenir que le gluten constitue un risque pour l'ensemble de la population. Cette critique du gluten s'accompagne plus largement d'une critique du mode de production agroalimentaire et des représentations et connaissances médicales. Cette dernière stratégie est visible dans un ensemble de discours qui circulent dans le champ de l'édition et dans l'arène médiatique. Elle est principalement reprise par les personnes sensibles au gluten sans diagnostic reconnu médicalement<sup>13</sup>. Le façonnage de l'argumentation passe très souvent par des lectures d'études scientifiques, de textes vulgarisés ou controversés, afin de renforcer son propos auprès d'autrui. Cette stratégie passe parfois par l'apprentissage de certains mots techniques ou la connaissance de processus, comme la progressive modification des amidons et des protéines du blé contemporain.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- APFELBAUM M. (éd.) 1998. *Risques et peurs alimentaires*, Paris : Odile Jacob.
- BARRAQUE P. 2005. *Et si c'était le gluten ? Tout savoir sur l'intolérance au gluten*, Genève : Éditions Jouvence.
- BRALY J. et HOGGAN R. 2003. *Dangerous Grains: the Devastating Truth About Wheat and Gluten, and How to Restore your Health*, New York : Penguin Group.
- CÉSAR C. 2003. « Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique », *Écologie et politique*, 27 : 193-206.
- DAVIS W. 2011. *Wheat Belly*, Rodale Books.
- DEBRU A. 2004. « Crise », In LECOURT D. (dir.), *Dictionnaire de la pensée médicale*. Paris, PUF : 297-300.
- DE IULIO S. et KOVACS S. 2020. « Présentation du supplément 2020 A : Questionner l'information et la communication sur l'alimentation », *Les Enjeux de l'Information et de la Communication* 21(3) : 5-12.
- DODIER N. 1993. *L'expertise médicale : Essai de sociologie sur l'exercice du jugement*. Paris, Éditions Métailié.
- DOUGLAS M. et WILDAVSKY A. 1983. *Risk and culture. An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*. Berkeley: University of California Press.

- EPSTEIN S. 1995. "The Construction of Lay Expertise: AIDS Activism and the Forging of Credibility in the Reform of Clinical Trials", *Science, Technology and Human Values* 20 (4) : 408-437.
- FASANO A. 2017. *Se libérer du gluten : le guide de la sensibilité au gluten et de la maladie cœliaque*, Paris : Marabout.
- FASANO A. 2021. *Gut Feelings: The Microbiome and Our Health*. Cambridge : MIT Press.
- FRENETTE G. 2006. *Intolérance au gluten : Comment reconnaître cette maladie*, Edimag.
- FERRIÈRES M. 2002. *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du xx<sup>e</sup> siècle*. Paris : Seuil.
- FOUCAULT M. 1984. « Qu'est-ce que les Lumières ? », *Dits et Écrits*, tome II, n° 339 : 1381.
- LAGROYE J. (dir.) 2003. *La politisation*, Paris : Belin.
- GOMEZ J., SELVAGGIO G., VIOLA M., PIZARRO B., LA MOTTA G., DE BARRIO S., CASTELLETTO R., ECHEVERRÍA R., SUGAI E., VAZQUEZ H., MAURIÑO E., BAI J. 2001. "Prevalence of celiac disease in Argentina: screening of an adult population in the La Plata area", *Am J Gastroenterol* 96 : 2700-2704.
- IVARSSON A, PERSSON LA, JUTO P. PELTONEN M., SUHR O., HERNELL O. 1999. "High prevalence of undiagnosed coeliac disease in adults: a Swedish population-based study", *J Intern Med* 245 : 63-68.
- JANSSON-KNODELL C., HUJOEL I., WEST C., TANEJA V., PROKOP L., RUBIO-TAPIA A. et MURRAY J. 2019. "Sex Difference in Celiac Disease in Undiagnosed Populations: A Systematic Review and Meta-analysis", *Clin Gastroenterol Hepatol*, 17 (10) : 1954-1968.e13.
- KAPLAN M. 2005. *Alimentation sans gluten ni laitage*, Genève : Éditions Jouvence.
- LAMINE C. 2008. *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Paris, Éditions MSH et Versailles, Editions Quae.
- LEPILLER O. et YOUNT-ANDRÉ C. 2019. « La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché », *Revue des sciences sociales* 61 : 26-35.
- LORIOU M. 2003. « Faire exister une maladie controversée : les associations de malades du syndrome de fatigue chronique et Internet », *Sciences sociales et santé* 21 (4) : 5-33.
- MASANA L. 2011. "Invisible chronic illnesses inside apparently healthy bodies", In Fainzang S., Haxaire C. (dir), *Of Bodies and Symptoms. Anthropological Perspectives on their Social and Medical Treatment*. Tarragona, Publicacions URV, Col·lecció Antropologia Mèdica : 127-149.
- NEVEU É. 2019. *Sociologie des mouvements sociaux*, Paris : La Découverte.
- OCHA, CREDOC (2018). Études Évictions (non publiée)
- OSSIPOW L. 1997. *La cuisine du corps et de l'âme. Approche ethnologique du végétarisme, du crudivore et de la macrobiotique en Suisse*. Paris : Éditions MSH.
- OSSIPOW L. et CUÉNOD B. 2019. « Banques alimentaires et right to food en Suisse », *Revue des sciences sociales* 61 : 36-43.
- PATERSON F. et BARRAL C. 1994. « L'Association Française contre les Myopathies : trajectoire d'une association d'usagers et construction associative d'une maladie », *Sciences sociales et santé* 12 (2) : 79-111.
- PERETTI-WATEL P. 2001. « La crise de la vache folle : une épidémie fantôme ? », *Sciences sociales et santé* 19, 1 : 5-38.
- PRATT J. et LUETCHFORD P. 2014. *Food for change: The politics and values of social movements*. Londres : Pluto Press/Macmillan.

- ROITMAN J. 2014. *Anti-Crisis*. Durham : Duke University Press.
- ROZIN P. 1976. "The selection of foods by rats, humans, and other animals", *Advances in the Study of Behavior* (6) : 21-76.
- SAPONE A., BAI J., CIACCI C., DOLINSEK J., GREEN P., HADJIVASSILIOU M., KAUKINEN K., ROSTAMI K., SANDERS D., SCHUMANN M., ULLRICH R., VILLALTA D., VOLTA U., CATASSI C., FASANO A. 2012. "Spectrum of gluten-related disorders: Consensus on new nomenclature and classification", *BMC Medicine* 10 (13).
- SINISCALCHI V. 2013. « *Slow versus Fast. Économie et écologie dans le mouvement Slow Food* », *Terrain* 60 : 132-147.
- TRAJINI C. 2012. « Entre dégoût et indignation morale. Sociogenèse d'une pratique militante », *Revue Française de Science politique* 62(4) : 559-581.
- VAN BERGE-HENEGOUWEN et G.P., MULDER C.J. 1993. "Pioneer in the gluten free diet: Willem-Karel Dicke 1905-1962, over 50 years of gluten free diet", *Gut* 34, 11 : 1473-1475.
- VENESSON J. 2013. *Gluten : comment le blé moderne nous intoxique ?* Vergèze : Thierry Soucard.
- VERTINSKY P. 1994. *The Eternally Wounded Woman: Women, Doctors and Exercise in the Late Nineteen Century*. Manchester : Manchester University Press.
- VIALLES N. 2004. « La peur au ventre ? », *Terrain* 43 : 107-122.
- VIGH H. 2008. "Crisis and Chronicity: Anthropological Perspectives on Continuous Conflict and Decline", *Ethnos*, 73:1, 5-24.
- WOLFF V., ADAMIEC C. et FIDOLINI V. 2019. « Penser les dissidences et les conflictualités « par et dans » l'alimentation », *Revue des sciences sociales* 61 : 6-13.

## NOTES

1. Préconisé après un diagnostic de la maladie cœliaque, le régime est pourtant majoritairement suivi par des personnes non diagnostiquées cœliaques, puisque le taux de prévalence de la maladie cœliaque serait de l'ordre de 1 % en Europe (dont seulement 10 à 20 % seraient effectivement diagnostiquées) (Sapone et al. 2012), alors que 5,7 % de la population suivrait un régime sans gluten de façon partielle ou totale en France (OCHA, Crédoc 2018).
2. Dans les entretiens menés en allemand, en anglais ou en espagnol, le mot « crise » n'est pas apparu en tant que tel. On y retrouve en revanche le mot « trouble » ou des synonymes, pour signifier des troubles digestifs, mais aussi des troubles de l'humeur et du comportement. Dans les entretiens en français, le mot « trouble » revient également.
3. Parmi les 50 personnes rencontrées, 2 sont « asymptotiques », mais ont développé d'autres affections et maladies auto-immunes en lien avec la maladie cœliaque. L'une d'entre elle a par ailleurs souffert d'infertilité, qu'elle associe à la maladie cœliaque. Elle a pu être enceinte après avoir entamé un régime sans gluten.
4. Il assure aux consommateurs et consommatrices que les produits en question ont une teneur en gluten résiduel inférieure à 20 mg/kg et peuvent être considérés comme inoffensifs. En revanche, Les taux autorisés ne sont pas les mêmes d'un continent à l'autre, ce qui pose la question de la définition d'un produit sans gluten. En Argentine un produit exempt de gluten doit en contenir moins de 10 mg/kg, tandis qu'en Australie et en Nouvelle-Zélande, le seuil est de 3 mg/kg.

5. Il est recommandé d'ingérer une quantité importante de gluten avant de réaliser la biopsie, pour que les effets du gluten sur les intestins soient visibles le cas échéant. Si le régime sans gluten est entamé avant le diagnostic (test sérologique et biopsie), les résultats peuvent être « faussement » négatifs. Si certains médecins insistent sur le fait de devoir manger du gluten jusqu'à la biopsie, d'autres ne le précisent pas. Les connaissances des médecins et des personnes elles-mêmes peuvent alors influencer les résultats. Plusieurs personnes, comme Judith (30 ans, Paris) qui se qualifie de « *mal-diagnostiquée* », jugent que les médecins ne les ont pas suffisamment informées, « *ils n'ont pas dit combien de temps* » il fallait manger du gluten avant de réaliser la biopsie.
  6. En France, on observe une augmentation progressive et importante des publications entre 2010 et 2017, avec un pic en 2017, puis une baisse notable jusqu'en 2020. La majorité des livres publiés sont des livres de recettes, notamment écrits par des professionnelles qui se dédient à l'écriture de livres de recettes.
  7. Gisèle Frenette a aussi écrit sur l'endométrie, l'hypothyroïdie et le soulagement de la douleur avec des « méthodes de santé naturelles ».
  8. Mis en exergue par l'autrice.
  9. Lorsque la version française du livre a été rééditée en format poche en 2021 (par le même éditeur, Marabout), le titre a été changé : *Le grand guide du régime sans gluten : traiter les troubles intestinaux, la maladie cœliaque et les allergies alimentaires*.
  10. Ses recherches ont notamment établi que la maladie cœliaque touchait 1 personne sur 133 dans la population états-unienne.
  11. Dès l'introduction, il écrit : « ma renommée internationale d'expert en maladie cœliaque et autres troubles liés au gluten m'a valu de soigner des milliers d'enfants et d'adultes souffrant de maladies dues à la consommation de gluten ». De façon similaire, sur la couverture du livre, l'auteur est mis en avant comme « le plus grand expert du pays » des affections liées au gluten (« *The Nation's Leading Expert Offers the Essential Guide to a Healthy, Gluten-Free Lifestyle* »).
  12. « Le régime Fasano repose sur l'élimination des produits transformés au profit de fruits et de légumes frais, de céréales – comme le riz – parfaitement tolérées par l'organisme des personnes cœliaques et de viande, notamment la dinde et le poulet. Le régime Fasano est un régime restrictif qui repose sur l'élimination totale du gluten – ne serait-ce que des traces – au profit d'aliments sains ». cf. Fasano A., *op. cit.*, p. 122.
  13. Plusieurs personnes avec un diagnostic de la maladie cœliaque ont aussi évoqué les méfaits lors des entretiens, sans pour autant reprendre cet argument pour justifier la mise en place du régime.
- 

## RÉSUMÉS

À partir du matériel recueilli dans le cadre d'une thèse en sociologie portant sur l'émergence de l'alimentation sans gluten en France et en Allemagne (2022), cet article montre comment les personnes sensibles au gluten cherchent à objectiver une crise intime et chronique. Si la crise est vécue de manière intime — par les symptômes et interactions chaotiques déclenchées par l'ingestion de gluten —, son objectivation permet de légitimer à la fois leur parole et pratiques alimentaires. Deux stratégies distinctes sont utilisées pour objectiver la crise. Dans un cas, l'objectivation passe par le recours à des catégories médicales ou à leur contestation. Dans ce cas, la crise ne concernerait qu'un groupe particulier de personnes diagnostiquées ou autodésignées

sensibles au gluten. Une deuxième stratégie consiste à montrer que la production agroalimentaire contemporaine est une préoccupation commune, et que la production d'aliments contenant du gluten devrait être un sujet d'inquiétude partagé par l'ensemble de la population.

Drawing on material gathered as part of a sociology doctoral thesis on the emergence of gluten-free eating in France and Germany (2022), this article shows how people who are sensitive to gluten seek to objectify an intimate and chronic crisis. While the crisis is experienced in an intimate way - through symptoms and chaotic interactions triggered by the ingestion of gluten - its objectification makes it possible to legitimize both their words and their dietary practices. Two distinct strategies are used to objectify the crisis. In one case, objectification involves using medical categories or challenging them. In this case, the crisis only concerns a particular group diagnosed as coeliac or characterized as gluten sensitive. A second strategy is to show that contemporary food production is a matter of common concern, and that the production of foods containing gluten should be a matter of concern for the entire population.

## INDEX

**Mots-clés :** gluten, intime, chronicité, objectiver, légitimer, santé

**Keywords :** gluten, intimacy, chronicity, objectify, legitimization, health

## AUTEUR

**VIRGINIE CÓRDOBA-WOLFF**

Sociologie, Université de Strasbourg/CNRS, UMR 7363 Laboratoire SAGE (Sociétés, Acteurs, Gouvernement en Europe), vi.wolff@unistra.fr; virginie@cordoba-wolff.com

# L'alimentation scolaire au nom de la pauvreté : confronter les problématiques alimentaires en contexte autochtone

Le cas des Maijuna et des Napuruna en Amazonie péruvienne

*School Food in the Name of Poverty: Confronting Food Issues in Indigenous Contexts. The Case of the Maijuna and the Napuruna in the Peruvian Amazon*

Emmanuelle Ricaud Oneto

---

## Introduction

- <sup>1</sup> Depuis les années 1950, et plus particulièrement depuis les années 1980 marquées par une profonde crise politique, économique et sociale au Pérou, des politiques sociales ont été mises en place pour lutter contre la pauvreté et pallier des conditions de vie difficiles, l'insécurité alimentaire, le manque d'accès aux soins et à l'école (Contreras & Cueto 2004). La problématique alimentaire constitue un point névralgique de ces politiques qui visent les plus pauvres et se sont développées jusqu'à nos jours en suivant des directives internationales (Bey 2003). L'alimentation scolaire joue un rôle central parmi ces politiques alimentaires. Créé en 2012 sous le gouvernement nationaliste d'Ollanta Humala (2011-2016), le programme national d'alimentation scolaire (PNAS) dénommé Qaliwarma, « enfant vigoureux », en quechua, fait suite au premier PNAS de 1992.
- <sup>2</sup> Qaliwarma soulève une question singulière dans le contexte autochtone amazonien car le ministère en charge des politiques sociales, le ministère du Développement et de l'Inclusion sociale (MIDIS), adopte en septembre 2014 une résolution qui confère aux peuples autochtones amazoniens le statut d'extrême pauvreté, sur un critère géographique, la région amazonienne, et identitaire, « autochtone », *indígena*<sup>1</sup>. En conséquence, les peuples autochtones d'Amazonie deviennent prioritaires des aides

sociales, parmi lesquelles une distribution étendue de l'alimentation scolaire, à savoir deux rations alimentaires (collation et déjeuner) au lieu d'une seule dans les régions non reconnues comme pauvres, ainsi que l'extension de repas scolaires aux élèves du secondaire, en plus du primaire et de la maternelle. L'alimentation scolaire correspond ainsi à une politique de développement (Olivier de Sardan 1995 : 13). L'institutionnalisation d'une pauvreté extrême renvoie à l'affirmation d'une inégalité sociale et à la légitimation d'une politique d'assistance (et de domination), tout en mobilisant une approche universaliste basée sur la compassion (Fassin 2010) qui infuse les discours du personnel du MIDIS.

- 3 Cette mesure a pour effet concret, en Amazonie rurale, de distribuer des aliments industriels, tels que conserves de lait, de sardine, de thon ou de poulet, œufs en poudre ou légumineuses, qui sont issus d'autres régions du Pérou – côtière ou andine –, voire de l'étranger. Ils contrastent fortement avec les produits consommés localement au quotidien. De plus, la majorité d'entre eux proviennent de grandes entreprises agro-alimentaires nationales, voire internationales et de multinationales, qui bénéficient du monopole du marché alimentaire (Ricaud Oneto 2023).
- 4 Dans ce contexte, cet article explore la question suivante : en quoi distribuer des aliments industriels au nom d'une pauvreté extrême des peuples autochtones amazoniens, n'atténue pas, mais plutôt renforce, les problématiques alimentaires locales ?
- 5 À partir d'une enquête ethnographique menée au sein d'instances nationale et départementale de Qaliwarma, et chez deux peuples autochtones amazoniens, cet article vise à confronter les perspectives des acteurs du PNAS et des bénéficiaires quant à l'existence ou non d'une « crise alimentaire » et sur les valeurs prêtées aux aliments. À ce titre, ce travail part de l'approche de Janet Roitman<sup>2</sup> pour non pas définir ce qu'est une crise alimentaire, mais plutôt saisir la pluralité des crises alimentaires du point de vue des acteurs. Il vise à donner à voir dans quelle mesure les cantines scolaires forment une « arène politique » (Olivier de Sardan 1995 : 58) où les acteurs, aux différentes échelles de décision et d'implication, s'accordent, se complètent, se confrontent.
- 6 Ce travail met en lumière dans un premier temps les motifs, notamment nutritionnels, du ministère pour prioriser les peuples autochtones amazoniens ; dans un second temps, les valeurs et les critiques portées sur les denrées fournies chez les deux groupes bénéficiaires. Il contribue ainsi aux études qui révèlent comment, par leurs objectifs, les modes d'approvisionnement et les acteurs qui y participent à diverses échelles, les cantines scolaires soulèvent de vastes enjeux politiques (Robert & Gaddis 2024). Il s'inscrit dans la continuité de travaux, peu nombreux en anthropologie, qui rendent compte des ajustements, appropriations, critiques ou résistances que suggèrent les PNAS (Cardon & De Iulo 2021, Miele & Truninger 2026), notamment en contexte autochtone (Gonçalves & Leite 2016, Piperata 2019).

## Enquête ethnographique à différentes échelles

- 7 Cet article issu d'une recherche doctorale (Ricaud Oneto 2022) repose sur une enquête multi-scalaire de Qaliwarma entre 2013 et 2017 : aux niveaux national, départemental et local<sup>3</sup>. Des entretiens ont été réalisés durant trois mois auprès de responsables (vice-ministres, directeurs de programme) et de techniciens (nutritionnistes, intermédiaires)

du MIDIS et du PNAS à Lima, et auprès de chefs d'unité et d'intermédiaires à Iquitos à l'antenne de Qaliwarma du département de Loreto, de laquelle dépendent les deux groupes.

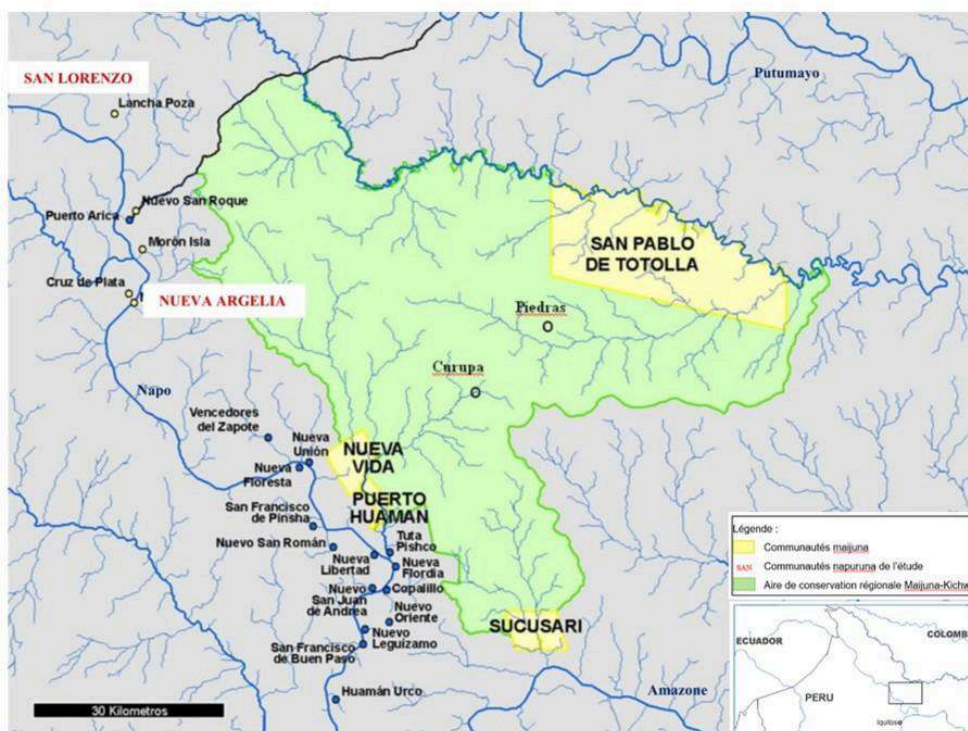
- 8 À l'échelle locale, j'ai mené une enquête ethnographique de douze mois entre 2013 à 2017 auprès de deux peuples autochtones voisins, les Maijuna et les Napuruna, situés au Nord-Est du Pérou. L'objectif était de rendre compte de la réception d'une même politique alimentaire chez deux groupes qui entretiennent des rapports distincts aux métis (non-autochtones) et présentent des différences d'ordre culturel et historique (Ricaud Oneto 2022). Les Napuruna ou Kichwa du Napo résident sur les berges de la rivière Napo, une importante voie de navigation commerciale. Ils entretiennent des relations plus étroites, et notamment commerciales, avec les métis. Ce groupe transfrontalier de quelque 7600 personnes au Pérou<sup>4</sup>, et de 46 000 personnes en Équateur<sup>5</sup>, parle le kichwa et l'espagnol. Les Maijuna forment un groupe d'environ 500 personnes dont 300 habitent les rives reculées des affluents des rivières Napo et Putumayo, et environ 200 dans d'autres villages et villes. Ils parlent le máj̃j̃ki et l'espagnol, et emploient des termes en kichwa, langue véhiculaire de cette région. Après autorisation officielle des représentants et des assemblées communautaires, j'ai appliqué les méthodes ethnographiques telles que l'observation participante, les conversations informelles et la conduite d'entretiens semi-directifs auprès d'environ 80 personnes. L'étude s'est déroulée dans six villages, reconnus *comunidades nativas*<sup>6</sup> : les quatre communautés maijuna existantes et deux napuruna (Fig.1 et 2). Les personnes citées sont désignées par des pseudonymes afin de garantir leur anonymat.

Figure 1 : Carte du Pérou, du département de Loreto et de la zone d'étude.



Source : <http://d-maps.com/> (original modifié)

Figure 2 : Carte des communautés majuna et napuruna de la zone d'étude.



Source : Gilmore et al. 2010 (original modifié)

## Qaliwarma en Amazonie

- 9 Financé par le MIDIS, le PNUD, le Programme Alimentaire mondial, la FAO, la Banque mondiale et d'autres organisations internationales, Qaliwarma vise à répondre aux objectifs de directives internationales à travers deux axes principaux : la scolarisation et la sécurité alimentaire des enfants (Fig.3), via « un service alimentaire durable et sain de qualité, adapté aux habitudes alimentaires locales, cogéré par la communauté » (*Decreto Supremo N°008-2012-MIDIS*). Au Pérou, l'alimentation scolaire est devenue obligatoire en 2003 dans les écoles publiques au niveau initial et primaire<sup>7</sup> (*Ley N°28044, art.4*). Gratuite, elle s'adresse aux enfants des écoles maternelles et élémentaires publiques - et depuis 2014 des écoles du secondaire en Amazonie. En 2017, le programme touche 3,5 millions d'enfants chaque jour d'école ; 4,1 millions en 2024.

Figure 3.

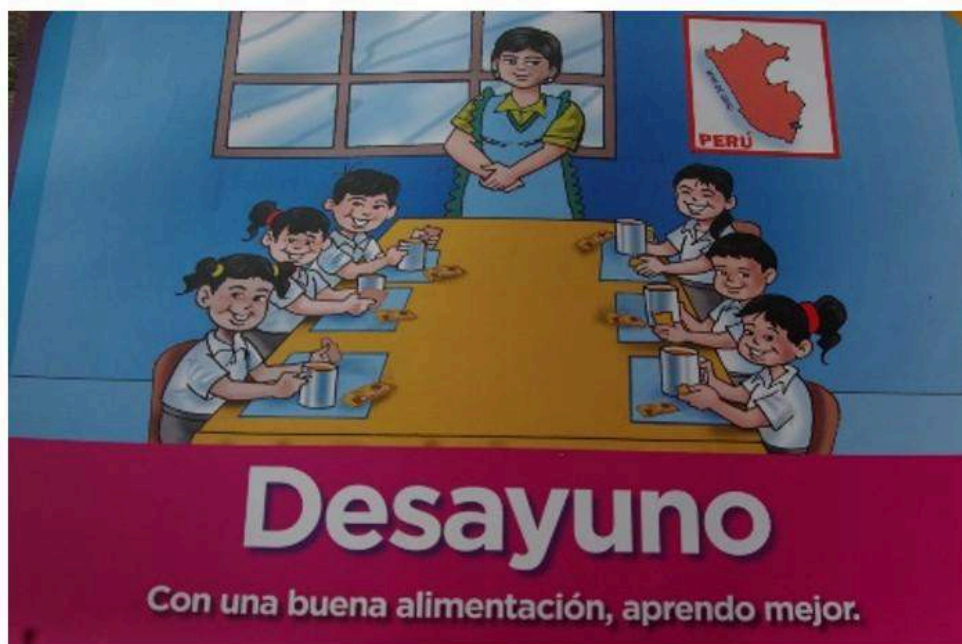


Illustration du programme Qaliwarma dans un fascicule à disposition dans la cantine : « Petit-déjeuner. Avec une bonne alimentation, j'apprends mieux ». Communauté napuruna. 2017.

© Emmanuelle Ricaud Oneto

- 10 En tant que programme universel, Qaliwarma est reçu par cinquante et un peuples autochtones amazoniens<sup>8</sup> au Pérou, soit environ 250 000 individus, 0,8 % de la population nationale<sup>9</sup>. Dans les zones rurales telles que les communautés amazoniennes, les aliments sont distribués chaque mois et préparés à l'école par les parents. Le budget national péruvien se situe entre US\$ 0.47 et US\$ 0.63 par élève et par jour<sup>10</sup>.
- 11 Le premier argument du PNAS mis en avant est la « crise » nutritionnelle. Le repas scolaire, défini comme un « complément alimentaire », a pour vocation de satisfaire entre 15% et 30% des besoins nutritionnels journaliers des enfants. La stratégie nationale du MIDIS dans laquelle il s'inscrit comprend l'objectif de réduire la dénutrition chronique infantile<sup>11</sup> depuis 2013. En 2018, une Commission de restructuration de Qaliwarma requiert l'ajout d'une attention aux problèmes nutritionnels tels que l'anémie, le surpoids, l'obésité et la dénutrition chronique infantile. Malgré ces orientations, le programme n'aurait pas contribué à diminuer l'anémie et la dénutrition chronique des enfants de 3 à 5 ans (Francke & Acosta 2020).

### Une autosubsistance sous tension

- 12 La particularité des communautés visitées repose sur leur proximité et leur usage des ressources alimentaires issues de l'Aire de conservation régionale Majuna-Kichwa, une aire protégée de 390 000 hectares, créée en 2015<sup>12</sup>. Cette zone présente une riche biodiversité : 2500 espèces de plantes, 240 de poissons, 500 d'oiseaux, 59 de mammifères (Gilmore *et al.* 2010 : 15-17). Depuis sa création qui fait suite à une exploitation des ressources par des entreprises extractives, elles constatent une augmentation progressive des ressources sylvestres.

- 13 Les Maijuna et les Napuruna assurent leur autosubsistance à travers leurs activités quotidiennes : chasse, pêche, agriculture sur brûlis, collecte et élevage de quelques animaux domestiques (Bellier 1991, Ricaud Oneto 2022). Leur diète se compose de gibier, poisson, manioc, banane plantain, fruits de palmier, insectes, fruits sylvestres et autres plantes cultivées. Ils achètent à l'occasion des aliments industriels tels que riz ou sucre en ville ou dans les épiceries locales. Ils approvisionnent le marché régional en vendant des denrées qu'ils acquièrent ou cultivent - cette situation n'est pas généralisée en Amazonie. Nombre de peuples autochtones voient leurs territoires réduits, leurs ressources amoindries et/ou polluées par des entreprises extractives et l'expansion de l'agro-business (Surrallés 2009, Buu-Sao 2023). En ce qui concerne les Maijuna et les Napuruna, leur mode de vie actuel est menacé par le projet de la route PE-5N I, Bellavista-Mazán-Salvador-El Estrecho, approuvée en 2016, qui traverserait des pans entiers de l'aire protégée<sup>13</sup>. La route de 200 kilomètres de long, en cours de construction, vise à relier la ville d'Iquitos et un village frontalier avec la Colombie. Associée à un projet de développement agricole, elle conduirait à déforester 130 000 hectares de « forêt intacte » (Gilmore *et al.* 2010 : 54). D'autres dommages prévisibles s'additionnent : projets d'exploitation d'hydrocarbures, entrée d'exploitants, de narco-trafiquants et de bûcherons, chasse et pêche incontrôlées, pollution, destruction de la qualité de vie des populations locales, Maijuna et Napuruna notamment (*ibid.* : 44) et orpaillage illégal. Les Maijuna luttent actuellement contre ce projet avec le soutien de l'ONG One Planet<sup>14</sup>.

## Extrême pauvreté et peuples autochtones amazoniens au prisme de l'alimentation

- 14 Cette section porte sur la place de l'alimentation et de la nutrition dans l'attribution et la justification *ad hoc* au sein des instances gouvernementales du statut d'extrême pauvreté conféré aux peuples autochtones amazoniens en septembre 2014. Cette mesure est motivée par plusieurs facteurs : le peu de services publics existants en Amazonie ; la pauvreté définie à partir de critères nationaux et internationaux ; la volonté de « pacifier » des conflits territoriaux et environnementaux entre l'État et les peuples autochtones amazoniens<sup>15</sup> (Ricaud Oneto 2023).
- 15 Pour définir ce statut, le MIDIS s'appuie sur des critères monétaires et sur l'indice de Pauvreté Multidimensionnelle (IPM). Au Pérou, les statistiques officielles signalent que les écarts de pauvreté ne diffèrent pas seulement en fonction de l'aire géographique, mais aussi selon l'origine ethnique<sup>16</sup>. D'après des critères monétaires, 60,5% des autochtones d'Amazonie sont considérés comme pauvres contre une moyenne nationale de 23,8% (*ibid.* : 18). On relève un taux de 27,6% d'extrême pauvreté chez les autochtones d'Amazonie qui contraste avec les 4,7% de moyenne dans le pays (*ibid.* : 20). Selon l'IPM, la région amazonienne présente le taux le plus élevé du pays, soit 63,2%. Dans le département de Loreto, ces taux sont élevés, mais on observe un écart important entre le taux de pauvreté monétaire, entre 40 et 50%, et celui de l'IPM, 70 à 80% (Vásquez Huamán 2012 : 18). L'indice s'appuie sur des mesures qui associent un certain mode de vie, la plupart du temps caractéristique des peuples autochtones amazoniens, à une privation, tel l'usage du feu pour cuisiner qui est une spécificité locale (boucanage pour conserver des aliments, cuisson lente et en grandes quantités, etc.) au lieu d'une gazinière. Le feu de cuisine leur octroie une certaine autonomie car

ils utilisent les ressources de leur environnement – au lieu d’une bouteille de gaz supposant un achat et des déplacements réguliers en ville et coûteux. L’indice traduit ces pratiques en termes de pauvreté bien que le PNUD donne à l’État la responsabilité d’accorder les indicateurs standardisés à la réalité du pays<sup>17</sup>. La définition de la pauvreté mobilise des critères justifiés au titre de leur finalité : rendre les peuples autochtones éligibles aux politiques sociales (Parizet 2015). Elle met en évidence qu’établir la pauvreté d’une population est éminemment politique.

### Une crise nutritionnelle en Amazonie ?

- 16 Dans les instances gouvernementales, la cause majeure d’intervention sur l’alimentation repose sur les données relatives à des problèmes nutritionnels : malnutrition, dénutrition chronique, anémie, obésité, etc. Par exemple, une vice-ministre précise que « *le Pérou présente 14% de dénutrition infantile mais là-bas ce sont 52%, c’est-à-dire qu’un enfant sur deux est dénutri* » (2015). Les chiffres officiels signalent un taux de dénutrition chronique de 21,8% dans le département de Loreto en 2022<sup>18</sup>. En 2020, l’anémie touche 40% des enfants âgés de 6 à 35 mois, et prévaut dans les zones rurales au taux de 48,4%. Toutefois, l’anémie affecte 13% des enfants d’« ethnies amazoniennes » contre 83% des enfants métis au Pérou en 2023<sup>19</sup>. En 2020, 10% des enfants de moins de 5 ans et 34% des enfants âgés de 5 à 19 ans sont en surpoids ou obèses<sup>20</sup>. Notons qu’il existe des études en anthropométrie nutritionnelle qui interrogent l’application de ces mesures basées sur des critères nationaux aux peuples autochtones amazoniens car elles identifient une malnutrition lorsqu’il peut s’agir de facteurs génétiques et mésologiques (Holmes 1996). L’accent sur ces données statistiques de malnutrition renvoie à l’identification d’une problématique alimentaire en fonction de différences par rapport à des normes biologiques, qui témoignent d’une médicalisation croissante (Fassin & Memmi 2006) et d’une « biopolitique » (Foucault 2004), à savoir l’exercice du pouvoir sur le corps des populations.
- 17 Selon le personnel interviewé, les motifs de l’anémie ou de la dénutrition chronique tiennent à un ensemble de facteurs : les maladies parasitaires ; la « négligence » (*negligencia*) des parents ; le manque de ressources alimentaires locales ; le manque de diversité alimentaire ; l’excès de féculents dans la diète locale ; la consommation de boisson fermentée de manioc chez les enfants. Le terme de nécessité, *necesidad*, mentionné de manière récurrente au cours des entretiens, évoque une nécessité biologique, d’ordre nutritionnel, liée à de mauvais choix alimentaires, voire selon certains interviewés à une ignorance des groupes amazoniens : « *les produits alimentaires sont bien limités parce que les communautés n’ont pas accès à une diversification faute de connaissances* » (cheffe de Qaliwarma, Iquitos 2013). La majorité des interviewés disent qu’ils ont une mauvaise alimentation car leur nourriture serait réduite à des féculents qui ne satisfont pas les besoins en apports nutritionnels journaliers : « *Comme ils sont pauvres bien souvent leur alimentation est très monotone à base seulement de carbohydrates : riz, manioc, banane plantain. Toutefois nous essayons de leur donner des aliments plus nutritifs : des légumineuses, des produits d’origine animale, des biscuits avec des céréales* » (nutritionniste, Lima 2016).
- 18 Les systèmes alimentaires amérindiens en Amazonie sont dépréciés par certains personnels. Par exemple, la consommation de boisson fermentée de manioc (peu alcoolisée) est associée à un vice plutôt qu’à un aliment : « *La nécessité [des autochtones en*

Amazonie] est extrême parce que dans la zone où nous allons, l'aliment basique d'un foyer n'est ni la viande ni le riz, c'est la bière de manioc » (agent, Iquitos 2017). Cette boisson, préparée avec du manioc, leur aliment de base, revêt une importance culturelle et symbolique fondamentale, et à laquelle ils associent satiété, force, fertilité et partage (Erikson 2004). D'autres pensent qu'ils ne consomment « que » du poisson et du manioc ou ne mangent pas de fruits, ce qui expliquerait leur dénutrition : « En fait, ils ne consomment pas de vitamines, ils ne consomment pas de fruits, il est très difficile de trouver cela. Ainsi, lorsqu'ils font leurs bilans nutritionnels, ils se retrouvent avec des enfants souffrant de malnutrition chronique et de maladies diarrhéiques, et lorsque vous allez voir les enfants, ils ont tous un gros ventre » (technicienne, Lima 2015). Ces interprétations révèlent une connaissance restreinte des pratiques alimentaires locales. Dans les basses terres, les sociétés amérindiennes ont dans la plupart des cas accès à des ressources alimentaires, pourvoient à une grande partie de leurs besoins alimentaires et ont développé de riches savoirs et pratiques alimentaires (Empereire *et al.* 2019). En Amazonie, les jardins présentent une grande agro-biodiversité et les pratiques halieutiques et cynégétiques participent à un système alimentaire complexe, diversifié et nutritif (Roche *et al.* 2007, Correal *et al.* 2009). Mais, il existe de nos jours et depuis des décennies des problématiques d'accès aux ressources liées aux pratiques extractives, ou à la pollution. De plus, le processus d'urbanisation et d'industrialisation impacte profondément les systèmes alimentaires dans le monde, notamment ceux des peuples autochtones (Kuhnlein & Receveur 1996). D'après l'Organisation mondiale de la santé<sup>21</sup>, les changements observés génèrent et/ou décuplent des problèmes de santé tels que le surpoids, l'obésité ou la dénutrition chronique, en particulier chez les peuples autochtones (Kuhnlein *et al.* 2009), et en Amazonie péruvienne (Huamán-Espino & Valladares 2004). Au sein du MIDIS, les employés supposent que l'altérité autochtone est la cause principale des carences nutritionnelles, plutôt que les enjeux qui pèsent sur les ressources ou les phénomènes d'industrialisation alimentaire ; ce qui conduit à une responsabilisation, voire à une culpabilisation, de ces populations face à la crise.

### « La nature les rend pauvres »

- 19 Le personnel de Qaliwarma décrit une « nécessité alimentaire » à l'aune du mode de vie local des communautés amazoniennes, à savoir le fait de dépendre des ressources de leur environnement immédiat. Leur alimentation, soumise aux aléas de la « nature » (saisons, crues, périodes de disponibilité du gibier), est perçue pour certains comme aléatoire, incertain et insuffisant en termes de quantité et de qualité nutritive : « *La nature les rend pauvres. Par exemple ils sèment du riz mais la crue arrive* » (cheffe d'unité, Iquitos 2017). « *Le contenu en fer [de la viande de gibier] est élevé mais leurs animaux ne sont pas toujours disponibles* » précise un intermédiaire à Iquitos (2017). Les stratégies alimentaires locales pour faire face à ces aléas, telles que le partage de gibier entre familles ou la collecte de plantes sylvestres en cas de crue dans les jardins, semblent méconnues du personnel.
- 20 Ils imputent à la « nature » une instabilité des ressources, l'hostilité du milieu (maladies parasitaires, etc.), l'imprévisibilité des événements climatiques. Ainsi, ils opèrent une nette distinction entre nature et culture que les peuples autochtones amazoniens ne partagent pas (Descola 2005) et, de manière intéressante, prêtent une agentivité négative à la nature, à savoir les rendre pauvres et faibles, ou ne pas leur donner de ressources. La cheffe d'unité à Iquitos affirme que « *l'habitant amazonien n'est*

*pas producteur, c'est-à-dire qu'il ne sème pas. Il attend ce que la nature peut lui donner. Et ce que la nature peut facilement lui donner, c'est du poisson. Du poisson, des bananes qu'il cultive pour sa propre consommation. Il y a peu de production à Loreto, très peu* » (2017). Elle évoque ici la faible production industrielle de bananes plantains dans la région. Mais tous les habitants des communautés disposent d'abattis où ils cultivent manioc, bananes plantains et nombre d'autres plantes à des fins alimentaires. D'ailleurs, les Maijuna et les Napuruna approvisionnent les villages environnants et Iquitos de denrées issues de la chasse, pêche, collecte et agriculture sur brûlis. La vente régulière de ces produits est leur source de revenus principale.

- 21 Pour les agents du PNAS, la forêt est pauvre en ressources et peu productive. L'improductivité est associée à une carence intrinsèque de l'écosystème forestier et à l'autosubsistance des autochtones amazoniens qui génère peu de surplus de production susceptible d'être vendu. Cela constitue pour certains agents un frein au développement économique et un facteur de pauvreté. Ces remarques rejoignent la vision de certains politiciens, tel le président Alan García (2006-2011) en 2007<sup>22</sup>, pour qui l'autosubsistance est improductive, et qui promeuvent l'extraction de ressources naturelles et l'agriculture à grande échelle en Amazonie.
- 22 Les discours des personnels signalent un consensus général quant à la « nécessité » alimentaire qui légitime l'intervention de l'État. Cet accord, produit « par un travail de construction idéologique où sont articulés de façon cohérente des émotions, des postulats, des hiérarchies et des valeurs » (Hours 1999 : 2), s'appuie sur des normes humanitaires inspirées des organismes mondiaux pour le développement. Il relève du « paradigme altruiste » (Olivier de Sardan 1995 : 77) et traduit une vision universalisante des besoins : « *ce sont aussi des êtres humains* », « *il faut donner la possibilité de l'accès à n'importe qui* » (vice-ministre 2015). Ces arguments justifient l'urgence d'agir, malgré les divergences culturelles et les différentes conceptions de « nécessité » et de « développement ». Ainsi, une vice-ministre affirme que : « *la question des communautés autochtones n'est pas seulement une question culturelle, j'insiste, c'est une question de dispersion* », se référant à leur isolement géographique. Selon elle, les programmes sociaux « *ne leur enlèvent rien, au contraire ils leur apportent* » (2017). La priorité donnée à la dimension humanitaire renvoie au second plan les spécificités culturelles.
- 23 Dans ce cadre, l'alimentation scolaire a pour but de garantir la sécurité nutritionnelle via l'accès à des aliments. Elle se justifie par la dénutrition chronique élevée dans la région, bien que celle-ci reste faible dans les communautés autochtones et cette particularité est ignorée. Le respect des préférences alimentaires locales et les facteurs qui peuvent favoriser l'insécurité alimentaire apparaissent secondaires dans les instances gouvernementales. En conséquence, cette politique publique soulève le paradoxe suivant : elle repose sur certaines parties de l'agenda des instances internationales de développement, à savoir la lutte contre la pauvreté et une approche nutritionnelle de l'alimentation, et délaisse d'autres grands principes, pourtant centraux, tels que la notion de sécurité alimentaire promue par les Nations unies qui insiste sur les préférences alimentaires culturelles (FAO 1996). À l'inverse, dans les communautés maijuna et napuruna, ces questions sont récurrentes.

## Regards autochtones sur les problématiques alimentaires

- 24 De manière générale, les Maijuna et les Napuruna acceptent le programme Qaliwarma car, bien qu'ils ne considèrent pas faire face à une pénurie de ressources, notamment depuis la création de l'aire protégée, ils voient un intérêt concret à sa mise en place : l'apport régulier d'aliments aux enfants à l'école pendant qu'eux-mêmes se consacrent à leurs activités quotidiennes. Il répond à un besoin lié au phénomène de scolarisation et au changement du rythme journalier des enfants. Ils valorisent aussi certains aliments parce qu'ils les associent à la modernité et à l'urbanité, des caractéristiques qui répondent à leurs attentes vis-à-vis de l'école (Ricaud Oneto 2024).
- 25 Cependant, au cours de l'enquête, les parents critiquent les aliments distribués et partagent leurs visions des problématiques alimentaires actuelles et futures, exprimant ainsi leur version d'une (potentielle) « crise alimentaire ». En premier lieu, ils accordent davantage de valeur à leur système alimentaire qu'aux denrées fournies et certains expriment des inquiétudes concernant le caractère peu nutritif de certains aliments, voire leur nocivité, qui s'opposent aux bienfaits promus par Qaliwarma. En second lieu, certains craignent des répercussions de l'habitué des enfants aux aliments extérieurs. Enfin, ils craignent une future « crise alimentaire » en raison du projet de route qui traverserait l'aire protégée.

### Valorisation de leur système alimentaire

- 26 Les Maijuna et les Napuruna valorisent davantage les aliments locaux issus de leurs activités quotidiennes que les denrées de Qaliwarma. Le premier argument mobilisé pour valoriser les aliments du quotidien est l'« habitude », la *costumbre*. Wilson, un homme maijuna résume ainsi l'avis des Maijuna et Napuruna durant l'enquête : « Mets une assiette de riz avec des légumes, coupés en petits morceaux et bien préparés, et mets ici un poisson cuit avec son manioc. Voyons, lequel des deux il [l'enfant] va manger ? Je suis sûr qu'il va manger son poisson et qu'il ne mangera pas le riz. C'est son habitude » (2017). De même, Silvia, une femme napuruna pense que la « nourriture de la maison », *comida en casa*, notamment le bouillon de poisson (*chilicano*), le poisson bouilli accompagné de manioc (*pango*) et la bière de manioc, est meilleure que celle de Qaliwarma (2016). La valeur accordée reflète ce que représente l'alimentation dans leur vie quotidienne. Elle résulte d'un travail conjoint des parents et signe la complémentarité des travaux des hommes et des femmes, des relations de parenté et du réseau d'alliances, de leurs relations aux animaux, aux plantes, aux entités de la forêt ainsi que leur ancrage territorial.
- 27 Ainsi, bien que les parents apprécient généralement le riz, il ne devrait pas selon eux être consommé tous les jours. Ils critiquent vivement la grande quantité de riz que les enfants s'habituent à manger. Wilson conseille la modération : « Le riz, le sucre, tu ne vas pas manger tous les jours juste ça, tu devrais manger ta nourriture naturelle. Quand tu t'en lasses, tu manges autre chose. Varié, varié c'est ainsi qu'il faut manger » (2017). Par « nourriture naturelle », il entend les aliments habituels qui résultent de leurs activités. L'alimentation locale est à privilégier et les autres sources alimentaires permettent de diversifier le régime et de ne pas s'en lasser. Luis, un homme napuruna, spécifie le rôle des aliments « extérieurs » comme le riz : ils sont occasionnels et changent de l'ordinaire : « Pour nous, le riz est ...comme quelque chose de spécial. Il n'est pas dans nos

*habitudes. Nous le mangeons, parce qu'on l'apprécie. Mais nous n'en mangeons pas tous les jours car parfois nous nous en lassons* » (2015). Les aliments industriels s'inscrivent dans leur système alimentaire en tant que ponctuation du quotidien et par-là sont prestigieux. Ils sont donc appréciés dans ce cadre. Cependant, à la cantine, ils critiquent la monotonie des menus. Il existe peu de combinaisons possibles et une faible variété d'aliments. Nombre des parents témoignent de l'« ennui », *aburrimiento*, de leurs enfants face à la nourriture donnée. Si les parents respectaient *stricto sensu* les directives de Qaliwarma, ils mangeraient chaque jour des conserves de poisson ou de poulet. Pour éviter cela, ils apportent des aliments des jardins ou de la forêt. La diversité est une règle générale de leur régime alimentaire. Les Maijuna et les Napuruna ont accès à une riche diversité d'aliments de la forêt et des jardins, fluctuante au gré des saisons. Cet aspect éclaire la consommation rare ou faible des aliments fournis. Ainsi, certains enfants mangent peu à l'école, rapportent la nourriture chez eux et mangent avec leurs parents. C'est le cas des deux fils de Maria, Napuruna, qui mangent chez elle avant et après la classe. Elle dit qu'ils n'ingèrent presque rien de ce qui leur est donné à la cantine, elle préfère partager le repas familial avec eux pour qu'ils « mangent bien » (2017).

## Lecture nutritionnelle des Maijuna et des Napuruna

- 28 Des parents doutent du caractère nutritif des aliments de Qaliwarma. Pour évoquer les apports nutritionnels, les Maijuna et les Napuruna mobilisent de nos jours les termes de « vitamines », *vitaminas*, « nutriments », *nutrientes* ou « valeur nutritionnelle », *valor nutricional* après les avoir entendus ou lus sur les étiquettes des aliments industriels. Ils les traduisent dans leurs propres représentations du développement corporel, mais le sens qu'ils leur prêtent reprend des éléments avancés par les instances publiques. Pour les deux groupes, les vitamines donnent de la force, *fuera* et « font grossir », *engordan*, ici au sens de nourrir, celles et ceux qui mangent des aliments qui en contiennent. Ces considérations proviennent des campagnes du ministère de la Santé qui distribuent des vitamines et du sulfate de fer pour les enfants en bas âge afin de lutter contre l'anémie et la dénutrition chronique infantile. Maria associe les vitamines aux fruits sylvestres. Sa grand-mère lui conseillait d'en manger parce que c'était « bon pour la tête », *bueno para la cabeza*, au sens de bon pour la mémoire. Sa sœur ajoute que les vitamines et le sulfate de fer ont la vertu de donner de la force, et permettent de ne pas devenir fainéants - des vertus centrales pour les Napuruna. Balbino, un homme napuruna vante la teneur en vitamines du haricot dit *menestra* par rapport aux autres haricots *chiclayo*, parce qu'il contient de la graisse, qui est pour lui un gage de vitamines. Il se réfère à la graisse *wira* issue de végétaux sylvestres comme la mangue sylvestre *sacha mangua* (*Grias neuberthii*) ou la noix sylvestre *meto huayo* (*Loretoa peruviana*). Luis explique ici la riche valeur nutritionnelle de leur alimentation : « *Ce que nous mangeons ? Bien sûr, parce qu'il renforce ton corps, il te donne envie de travailler, il te donne de la force, grâce à sa valeur nutritionnelle. Parce que s'il n'avait pas de valeur nutritionnelle, ton corps serait malheureux, en décomposition. Tu n'aurais pas envie de travailler ni de faire quoi que ce soit* » (2015).
- 29 Lorsqu'ils comparent leurs aliments habituels à ceux de Qaliwarma en termes d'apports vitaminés, ils soutiennent que leurs aliments en contiennent davantage, en particulier le poisson, la viande et la bière de manioc. Les Maijuna valorisent également les vitamines comme un composant qui fait grandir et grossir l'enfant, de la même manière que la grosseur des poules révèle leur teneur en vitamines.

### « Le riz remplit mais ne nourrit pas »

- 30 Les Maijuna et les Napuruna distinguent la sensation de satiété, ce qui « remplit » le ventre, *llena* de ce qui « nourrit », *nutre*. Les féculents, comme le manioc, bananes plantains, riz, pâtes, sont considérés remplir l'estomac. Le gibier, le poisson, la graisse végétale et animale, les fruits sylvestres sont perçus comme nutritifs. Un leader napuruna, Ruben, doute des effets positifs du PNAS et envisage un impact négatif qui serait de « remplir le ventre » sans nourrir véritablement : « le riz remplit mais ne nourrit pas », *el arroz llena pero no nutre* (2015). Il s'interroge sur l'intérêt de cette alimentation pour le développement intellectuel et créatif des enfants et leur santé : « *Si nous pensons à ce qu'est une bonne alimentation, ce serait que cela t'aide à développer l'esprit, à être plus créatif, plus habile. C'est ça l'intérêt, la santé. À quoi ça sert d'être gros si on est malade ?* » (Ruben 2015).
- 31 Beaucoup d'enfants ne mangent que du riz à l'école car ils n'aiment pas ou évitent de manger les conserves. Ils reviennent rassasiés chez eux, mais lorsque les parents préparent un repas habituel, l'enfant n'en mange pas ou peu parce qu'il a calmé sa faim et perd l'opportunité d'un apport nutritionnel plus riche. Le PNAS présente le risque de favoriser des apports caloriques au détriment d'autres apports nutritionnels essentiels dont les enfants pourraient bénéficier chez eux, un risque identifié depuis peu au sein du programme (Francke *et al.* 2019 : 80). Ce ne peut être généralisé à l'ensemble des familles, ni à tous les jours d'école, mais la récurrence de ces observations révèle cet effet imprévu du programme.
- 32 La répétition quotidienne du riz dans les menus, alliée à son appréciation par les enfants, génère une demande régulière d'en manger chez eux. Plusieurs parents, comme Maria, se plaignent que leurs enfants sont devenus *arrozeros*, des « mangeurs de riz » : « *Arrozero. Il ne mange que du riz, sans proie. Il mange des œufs frits, des bananes mûres frites et du riz. S'il n'y a pas de riz, ce n'est pas de la nourriture pour lui.* » (2017). La structure du repas habituel est modifiée : composé d'une « proie » (*presa*), c'est-à-dire du gibier, du poisson ou des insectes, avec un féculent : manioc ou banane plantain, le repas ne contient plus de proie et le riz y devient l'élément essentiel. Les diagnostics de cas de diabète et de surpoids invitent à porter une attention particulière à cette consommation importante de riz blanc, qui est corrélée à l'augmentation des risques de diabète de type 2 (Hu *et al.* 2012). La sensibilisation et l'habituation aux aliments dits « ultratransformés » distribués par le PNAS pourraient augmenter le risque d'obésité<sup>23</sup> (Francke *et al.* 2019). Au Pérou, les taux de surpoids et d'obésité croissent fortement, jusqu'à atteindre près de 70% des adultes en 2019<sup>24</sup>. Il n'existe pas de chiffres à ce jour concernant les enfants amérindiens en Amazonie péruvienne, mais, au Brésil, des populations autochtones présentent un taux croissant de surpoids et d'obésité<sup>25</sup>.
- 33 De plus, l'assistance à l'école entraîne un profond changement des pratiques alimentaires si on les compare aux générations précédentes. Les enfants se rendent moins régulièrement en forêt ou dans les jardins depuis qu'ils vont en classe. Ils connaissent, cueillent et mangent moins de fruits cultivés ou sylvestres que leurs parents au même âge. Or, la consommation de ces fruits par des enfants dans les sites de haute biodiversité sont très nutritifs (Golden *et al.* 2011). Le contexte scolaire actuel limite ces cueillettes et par conséquent leurs apports nutritionnels. Ainsi, distribuer des quantités massives d'aliments manufacturés génère un changement profond des

habitudes alimentaires des enfants, qui participe aux dynamiques de transition alimentaire (Kuhnlein & Receveur 1996).

### Critique des conserves de poulet

- 34 En parallèle de l'appréhension de ces changements alimentaires, des parents et enfants rejettent ou évitent de manger des conserves de poisson et de poulet. Ils y associent un caractère « chimique » et des peurs alimentaires plus complexes qui circulent dans le cadre de rumeurs chez les Maijuna (Ricaud Oneto 2022). Ils opposent la nourriture « naturelle », ce qu'ils ont l'habitude de manger, à la nourriture « chimique », *química*, la nourriture industrielle urbaine. Le terme péjoratif de « chimique » exprime une peur alimentaire envers les produits industriels car ils n'en connaissent pas l'origine ni le mode de production, ou ils ne connaissent que trop bien certaines méthodes de production (injection d'hormones de croissance, élevage intensif, etc.) qu'ils n'approuvent pas ou qui leur font ressentir du dégoût.
- 35 Ces craintes s'appuient sur des effets observés suite à l'ingestion des conserves. Nombreux sont les parents qui disent que leurs enfants souffrent d'« allergies », *alergias* après avoir mangé des conserves. Plusieurs enfants présentaient les symptômes qu'ils décrivaient comme des signes d'allergies : des taches blanches sur la peau, *manchas blancas*, de l'urticaire ou eczéma, *ronchas*, des démangeaisons, *comezón*, et de la diarrhée, *diarrea*. Aucun diagnostic sanitaire n'a cependant été posé. L'urticaire et les démangeaisons peuvent être des signes d'allergies, et la diarrhée celui d'une intoxication alimentaire si elle est partagée par plusieurs enfants. De nombreuses intoxications alimentaires ont été attribuées au PNAS pour des produits périmés ou en mauvais état<sup>26</sup>. Ils disent que ces symptômes, en l'absence de consommation de conserves, n'ont pas réapparu. Aujourd'hui, nombre d'enfants n'en mangent plus pour cette raison, ou par mesure de prévention.
- 36 Le cas des poulets élevés en batterie proposés en conserve à l'école est révélateur des effets nocifs associés aux aliments de Qaliwarma (Fig.4). Les Napuruna et les Maijuna élèvent des poules et des canards. Ils en consomment depuis quelques années lorsque les autres sources de viande viennent à manquer ou lors de fêtes. Ils distinguent le poulet de batterie dit « poulet de ferme », *pollo de granja*, du poulet d'élevage extensif, « poule régionale », *gallina regional*. L'adjectif « chimique » est usité pour critiquer l'injection d'hormones de croissance des premiers. Ils ont connaissance de cette pratique via leurs conversations avec des personnes extérieures, la radio et les journaux locaux. En ville, ils mangent par défaut ou « par nécessité », *por necesidad*, le « poulet aux hormones », *pollo con hormona* étant donné son faible coût. Ils le dénomment aussi « poulet avec injection », *pollo con inycción*, « poulet pilule pilule », *pollo pastilla pastilla*, « poulet vacciné », *pollo vacunado*, ou avec « ampoule » (injectable), *pollo con ampolla*. Tous méprisent l'injection d'hormones, et certains disent qu'il s'agit de « poison », *veneno* ou que cela donne le cancer. Plusieurs Maijuna et Napuruna témoignent avoir été malades après en avoir ingéré car cela « fait gonfler le ventre », *hincha la barriga*. Cet effet reflète selon eux la fonction de l'hormone sur l'animal : il « grandit plus vite », *crece más rápido*, « grossit », *engorda*, ici non pas au sens de nourrir, et « gonfle », *hincha*. Ils méprisent cette pratique parce que l'effet de la substance chimique se transmet à celui qui l'ingère. De plus, le principe de faire grandir plus vite un animal leur semble étrange. La viande de ce poulet est perçue comme étant de mauvaise qualité, il est dit mal nourri contrairement aux poules qu'ils élèvent et

préfèrent. Elena, Napuruna, dit qu'en ville, elle achète du poisson ou du gibier, le cas échéant de la poule régionale et en dernière instance du poulet (de l'agro-industrie). Le poulet de Qaliwarma est considéré de la même façon, d'autant plus insipide qu'il est en conserve :

- 37 « Là-bas, à Iquitos, ils disent que ces poulets sont congelés, ils disent que ce n'est pas bon. Ce poulet que nous élevons a plus de vitamines, ils deviennent gros et on n'injecte pas d'ampoule. Eux, ils mettent l'ampoule. C'est pour ça qu'ils deviennent gros, c'est pour ça que le poulet n'a pas de goût. Ça le fait *puspucho*. La viande du poulet gonfle. Ils l'injectent. À l'école c'est pareil, le poulet n'a aucun goût. Il n'a pas de goût parce ce qu'ils le donnent en conserve. » (Emilia, Maijuna 2017).

Figure 4 : Conserves de poulet et pâtes du programme Qaliwarma.



Communauté napuruna. 2017.

© Emmanuelle Ricaud Oneto

- 38 Elle résume l'absence de goût et le gonflement du poulet avec les hormones par le terme kichwa *puspucho*, « pâle » au sens d'un signe de faiblesse physique. Ils valorisent les poulets de leur élevage par rapport à l'industriel, et traduisent leurs vertus à partir de leur teneur en vitamines, contrairement au poulet insipide et chimique que les enfants consomment à la cantine.

### « Nos jardins dans l'oubli », la crainte d'une crise alimentaire

- 39 Des changements alimentaires s'opèrent d'une génération à l'autre dans le cadre du PNAS. Si la majorité des enfants ne boudent que rarement la nourriture donnée par leur mère, nombre d'entre eux rechignent à manger des aliments industriels. Ces dynamiques sont l'objet de négociations entre les parents et les enfants. Par exemple, Elena, mère napuruna, dit que son enfant est *delicado*, « délicat », pour dire qu'il ne mange pas de tout. Elle accepte qu'il prenne des bouillies de lait et de sucre de manière répétée et ne le force pas à manger ce qu'il n'aime pas. D'autres parents napuruna et

maijuna m'ont confié le caractère « délicat » de leurs enfants qui préfèrent le riz au manioc, les poissons sans arêtes des conserves, ou la bouillie de lait. Hilary, mère maijuna, dit que sa fille ne veut manger que du riz, des œufs frits, de la bouillie avec de la farine, et du poisson frit parce qu'elle ne sait pas manger avec les arêtes (2016). Elle prépare une marmite à part pour sa fille. Ces cas sont exemplaires des demandes des enfants pour manger la nourriture industrielle qu'ils absorbent à la cantine. Ils ne décident pas ce qu'ils mangent chez eux en général, mais ils influencent les achats des parents qui, lorsqu'ils en ont les moyens financiers, essaient de répondre à leurs demandes. Toutefois, des parents négocient et veillent à ce que leurs enfants soient, selon leurs propres critères, bien nourris et en bonne santé (Ricaud Oneto 2022).

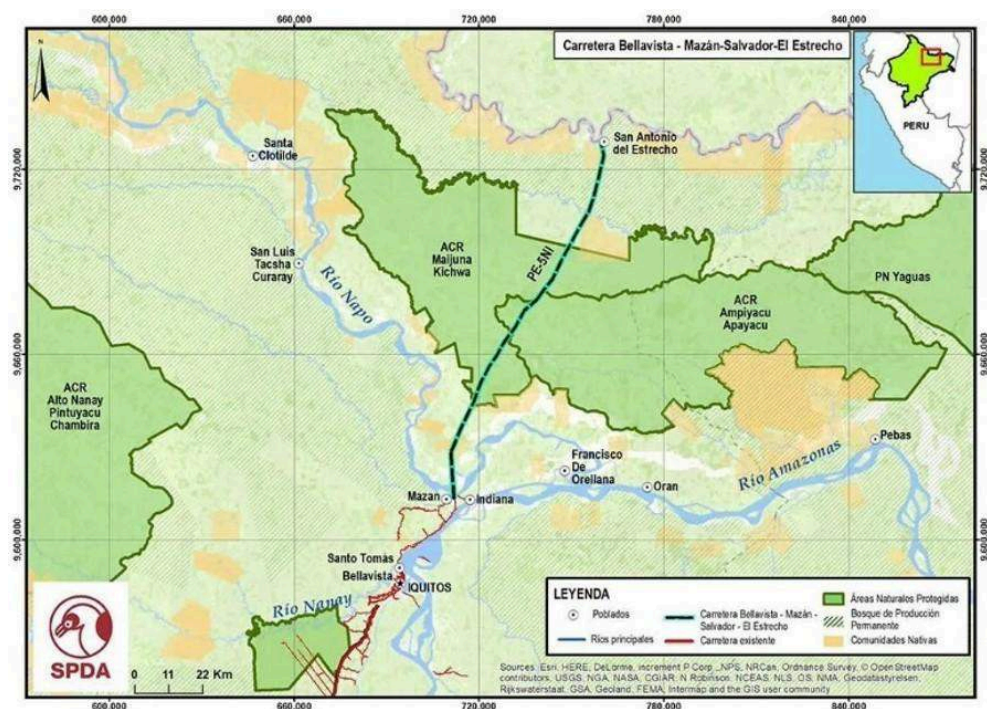
- 40 Partant de ces observations, un leader napuruna, Ruben, s'interroge quant à l'instauration d'une dépendance aux produits distribués qu'ils ne peuvent acquérir par leurs activités locales, et par extension au marché. « *[Qaliwarma] te conditionne à manger le riz, et te coûte cher. [...] Je pense que cela va nous conduire à une crise. À partir du moment où les gens commencent à ne plus faire leurs jardins, ne valorisent plus le jardin, ne valorisent plus le travail, nous sommes foutus. Il ne nous restera plus qu'à consommer, rien d'autre. Nos jardins dans l'oubli* » (2015). Selon lui, le programme conditionne les enfants à manger du riz. Par conséquent, pour en ingérer au quotidien, ils l'achètent dans le commerce. Le riz a un coût élevé dans cette zone pour le transport qu'il suppose et parce qu'il y est peu produit. À cet égard, le PNAS ne favorise pas la consommation d'aliments qu'ils acquièrent ou cultivent eux-mêmes. Ruben appréhende un abandon progressif des jardins, qui suggérerait le passage de l'autosubsistance à un système de consommation marqué par une dépendance vis-à-vis des aliments fournis ou du commerce. Il met ainsi en avant un point absent du PNAS : l'importance de respecter les habitudes alimentaires locales, mais aussi celle de soutenir leur mode de subsistance. Autrement dit, il défend leur sécurité alimentaire telle qu'elle est définie aux Nations unies, à savoir le respect de leurs préférences alimentaires (FAO 1996). De plus, il soutient qu'elle doit être garantie par une politique de souveraineté alimentaire, le « droit des populations, de leurs États ou Unions à définir leur politique agricole et alimentaire »<sup>27</sup>. Avec les parents qui se plaignent des sollicitations de leurs enfants pour acheter des aliments extérieurs, il critique l'émergence de la société de consommation. Ils craignent le délaissement progressif des jardins desquels dépendent leur autosubsistance et leur autonomie vis-à-vis de l'État et du marché, un fait constaté ailleurs, par exemple en Amazonie brésilienne (Piperata 2019). Cette crainte est à mettre en lien avec le détachement des plus jeunes des pratiques agricoles et de la cueillette, et de la perte de transmission de savoirs écologiques.
- 41 Avec la réception d'aliments industriels chaque jour d'école, ils deviennent des mangeurs réguliers d'aliments dont ils ne maîtrisent pas la chaîne alimentaire, ni les fluctuations du marché. Ils s'interrogent quant au risque de devenir consommateurs à deux titres : en tant que mangeurs, puis en tant qu'acheteurs.

## Menaces environnementales

- 42 Les Maijuna et les Napuruna s'inquiètent, au-delà des transformations profondes de leur régime alimentaire liées au PNAS et à l'industrie alimentaire, des menaces qui pèsent sur leurs conditions d'accès aux ressources sylvestres dont ils dépendent pour se nourrir. La principale menace les concernant est le projet de route en cours de

construction qui traverserait l'aire protégée Majjuna-Kichwa et des territoires des communautés (Fig.5). D'un point de vue alimentaire, il impacterait la disponibilité du gibier, des poissons, des fruits sylvestres, des insectes et leur pratique de l'agriculture sur brûlis, ainsi que leur qualité de vie à travers la pollution des eaux de source et des sols, l'entrée d'exploitants et de narco-trafiquants déjà présents dans la zone. Leur mode de vie en serait profondément atteint et leur autosubsistance pourrait difficilement perdurer. Ils révèlent une vision globale de la « crise alimentaire » qui, dans les instances gouvernementales, est perçue au seul prisme nutritionnel. Pour eux, elle implique l'accès aux ressources, leur autosubsistance et leur relation au territoire et aux êtres qui l'habitent. La crise alimentaire ne se réduit pas à un manque de denrées ou de nutriments mais elle se caractérise par un impact global sur leur mode de vie, leur économie et leur ancrage territorial. Elle aurait d'ailleurs un effet notoire sur l'approvisionnement de denrées en ville qui leur génère un revenu.

Figure 5 : Tracé du projet de la route Bellavista – Mazán – San Antonio del Estrecho en cours de construction.



Source : Sociedad Peruana de Derecho Ambiental, 2021

- 43 Il semble également que la lutte pour protéger l'aire soit associée au fait que les aliments de Qaliwarma peuvent apparaître comme un palliatif d'un futur manque de ressources consécutif à la route. La distribution de repas scolaires pallie *a priori* la moindre disponibilité des ressources alimentaires, mais elle ne répond pas à leur lutte politique pour préserver leur environnement.
- 44 Enfin, ils se méfient de la figure de l'État confronté à ses contradictions. D'un côté, il offre des aliments ; de l'autre, il menace l'aire protégée qui leur permet de subvenir à leurs besoins. De plus, le contexte plus large des conflits politiques et socio-environnementaux entre les peuples autochtones d'Amazonie et l'État, nourrit cette méfiance.

## Conclusion

- 45 Les problématiques identifiées concernant une potentielle crise alimentaire divergent et s'opposent entre les acteurs. Pour les agents du gouvernement, l'alimentation scolaire vise à pallier une crise d'ordre nutritionnel qu'ils imputent à l'improductivité de la forêt et au mode de subsistance des peuples autochtones. Dans ce cadre, la qualification de ces peuples comme extrêmes pauvres à l'aune d'indicateurs internationaux de qualité de vie, monétaires et nutritionnels et dans une démarche de pacification des conflits, légitime leur priorité par rapport à l'alimentation scolaire et la distribution plus conséquente de denrées. Pour eux, les aliments industriels fournis sont sains et nutritifs et garantissent la sécurité alimentaire des enfants. Paradoxalement, ils mobilisent seulement une partie des principes promus par les instances internationales : les préférences alimentaires des populations ciblées ne sont pas prises en compte, bien qu'elles soient inscrites dans la notion de sécurité alimentaire défendue par les Nations unies (FAO 1996).
- 46 En contraste, chez les deux peuples autochtones, l'inquiétude porte sur l'accès, la gestion et la menace d'un projet de route sur les ressources dont ils dépendent, sur les potentielles répercussions de l'alimentation industrielle sur la santé de leurs enfants et sur leur habitude à des aliments qu'ils ne peuvent acquérir qu'en payant un coût onéreux et qu'ils ne peuvent produire ou collecter eux-mêmes. Les Maijuna et les Napuruna, bien qu'ils acceptent de manière générale le PNAS, valorisent en premier lieu leur alimentation par rapport à celle fournie et s'inquiètent du caractère peu nutritif des aliments industriels, voire de leurs effets potentiellement nocifs. Certains expriment des critiques sur leur inscription dans un schéma de consommation qui risque de bouleverser leur autosubsistance. Plus globalement, ils craignent les effets conséquents du projet de route sur leur mode de vie et les conditions de sa reproduction.
- 47 Les mécanismes de régulation de la pauvreté, en l'occurrence les politiques alimentaires, apparaissent inadaptés pour répondre aux problématiques locales et maintiennent les populations amazoniennes à la marge du pays. Ceux-ci évincent les questions à la source des problèmes, telles que l'extractivisme, les réformes économiques néolibérales ou l'accaparement des terres, pour se concentrer sur leurs conséquences et ainsi entretenir des inégalités (Bey 2003). Priorisées sur les peuples autochtones amazoniens, ces politiques ne répondent pas aux inquiétudes locales, notamment les menaces qui pèsent sur leur environnement, mais les renforcent en favorisant une déterritorialisation des pratiques alimentaires et une dépendance accrue au marché. Le PNAS engendre, à ce titre, de nouvelles crises plutôt qu'il n'y remédie. La conjonction d'une responsabilisation de ces populations sur la crise et l'absence de participation réelle reflète le paradoxe de cette politique de développement qui, comme ailleurs (Parizet 2015), dépolitise les problématiques locales et évacue les enjeux politiques majeurs. Les politiques d'aménagement mises en place, telles que la route, l'extractivisme, la déforestation, et le PNAS apparaissent ainsi comme les deux faces d'une même approche envers les peuples autochtones. Le PNAS ne vient pas « compenser », il accompagne le changement opéré par l'État.

---

## BIBLIOGRAPHY

- BELLIER I. 1991. *El temblor y la luna: Ensayo sobre las relaciones entre las mujeres y los hombres mai huna*. Vol. 1 et 2. Institut Français d'Etudes Andines – Abya Yala.
- BEY M. 2003. « Pérou : quelles politiques de lutte contre la pauvreté ? ». *Autrepart* 27 (3) : 5-23.
- BUU-SAO D. 2023. *Le capitalisme au village. Pétrole, État et luttes environnementales en Amazonie*. Paris : CNRS, coll. « Logiques du désordre ».
- CARDON P. & DE IULIO S. (coord.). 2021. *Cantine et friandises. L'école et l'alimentation des enfants*. Tours : Presses Universitaires François Rabelais.
- CONTRERAS C. & CUETO M. 2004. *Historia del Perú contemporáneo*. Lima : PUC Perú/IEP.
- CORREAL C., ZULUAGA G., MADRIGAL L., CAICEDO S. & PLOTKIN M. 2009. « Ingaño traditional food and health: phase 1, 2004-2005 », in H. Kuhnlein, B. Erasmus & D. Spigelski (eds) *Indigenous Peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health* : 83-108. Rome : FAO.
- DESCOLA P. 2005. *Par-delà nature et culture*. Paris : Folio Essais.
- EMPERAIRE L., VELTHEM (VAN) L., CARNEIRO DA CUNHA M., KATZ E. & SANTILLI J. 2019. « Sistema agrícola tradicional do Rio Negro ». *Dossiê IPHAN 19*. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.
- ERIKSON P. 2004. *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie*. Saint-Nicolas de Port : Musée français de la Brasserie.
- FASSIN D. 2010. *La Raison humanitaire. Une histoire morale du temps présent*. Paris : Le Seuil.
- FASSIN D. & MEMMI D. 2004. *Le gouvernement des corps*. Paris : EHESS.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). 1996. Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale. Sommet mondial de l'alimentation, Rome.
- FOUCAULT M. 2004. *Naissance de la biopolitique*. Paris : Gallimard.
- FRANCKE P. & ACOSTA G. 2021. « Impacto del programa de alimentación escolar Qali Warma sobre la anemia y la desnutrición crónica infantil ». *Apuntes* 48 (88) : 151-90.
- FRANCKE P., QUISPE D. & ACOSTA G. 2019. *En el otro extremo: ¿El Programa Qaliwarma incrementa la incidencia del sobrepeso y la obesidad en niños y niñas de 3 a 5 años? Perú*. Consorcio de Investigación Económica y Social.
- GILMORE M., VRIESENDORP C., ALVERSON W., DEL CAMPO A., VON MAY R., LÓPEZ WONG C. & RÍOS OCHOA S. 2010. *Perú: Majuna. Rapid Biological and Social Inventories Report 22*. The Field Museum, Chicago.
- GOLDEN C., FERNALD L., BRASHARES J., RASOLOFONIAINA R. & KREMEN C. 2011. « Benefits of Wildlife Consumption to Child Nutrition in a Biodiversity Hotspot ». *Proceedings of the National Academy of Sciences* 108 (49) : 19653-56.

- GONÇALVES R. & LEITE M. 2016. « Povos indígenas e políticas públicas no Brasil: os Xavante e o Programa Nacional de Alimentação Escolar », in E.J. Langdon & M. Grisotti (eds.), *Políticas públicas: reflexões antropológicas*. Florianópolis : Editora da UFSC.
- HOLMES R. 1996. « Anthropométrie nutritionnelle des Amérindiens : aspects biologiques et sociaux du déficit statural », in C. M. Hladik, A. Hladik, H. Pagezy, O.F. Linares, G. Koppert & A. Froment (eds.), *L'Alimentation en Forêt Tropicale : Interactions Bio culturelles et Perspectives au Développement* : 549-557. Paris : UNESCO.
- HOURS B. 1999. « L'idéologie humanitaire ». *Journal des anthropologues* 77-78 : 277-284.
- HU E., PAN A., MALIK V., & SUN Q. 2012. « White rice consumption and risk of type 2 diabetes: meta-analysis and systematic review ». *BMJ (Clinical research ed.)* 344 : e1454.
- HUAMÁN-ESPINO L. & VALLADARES C. 2006. «Estado Nutricional y Características del Consumo Alimentario de la Población Aguaruna». *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Publica* 23 : 12-21.
- KUHNLEIN H., ERASMUS B. & SPIGELSKI D. 2009. *Indigenous peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*. FAO.
- KUHNLEIN H. & RECEVEUR O. 1996. « Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples ». *Annual Review of Nutrition* 16 (1) : 417-42.
- MIELE M. & TRUNINGER M. (dir.). À paraître 2027. *Children, Food and Nature: Organising Meals in Schools*. Abingdon, Oxon; New York : Routledge.
- OLIVIER DE SARDAN J.-P. 1995. *Anthropologie et Développement : Essai en socio-anthropologie du changement social*. Marseille : Karthala.
- PARIZET R. 2015. *Les paradoxes du développement. Sociologie politique des dispositifs de normalisation des populations indiennes au Mexique*. Paris : Dalloz.
- PIPERATA B. 2019. « Filling the Belly and Feeding the Mind? Bolsa Família and the Building of Children's Human Capital in Rural Amazonia », in M. Balen & M. Fotta (eds), *Money from the Government in Latin America*. Oxford: Routledge.
- RICAUD ONETO E. 2022. *Le goût de l'État en Amazonie péruvienne. Ethnographie comparative d'un programme national d'alimentation scolaire entre les Maijuna et les Napuruna*. Thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie. Paris : EHESS.
- RICAUD ONETO E. 2023. « Repas scolaires, cogestion et peuples autochtones : l'illusion d'un pouvoir infranational au Pérou ». *Lien social et Politiques*. 90 : 110-130, consulté le 4 juin 2025 [<https://doi.org/10.7202/1105091ar>]
- RICAUD ONETO E. 2024. « School Food Politics, Identity, and Indigeneity in the Peruvian Amazon », in S. Robert & J. Gaddis (eds.), *Transforming School Food Politics Around the World*. MIT University Press, consulté le 4 juin 2025 [<https://doi.org/10.7551/mitpress/15426.003.0010>]
- ROBERT S. & GADDIS J. (eds.). 2024. *Transforming School Food Politics Around the World*. Cambridge Mass: MIT University Press.
- ROCHE M., CREED-KANASHIRO H., TUESTA I. & KUHNLEIN H. 2007. « Traditional Food Diversity Predicts Dietary Quality for the Awajún in the Peruvian Amazon ». *Public Health Nutrition* 11 (5) : 457-65.
- SURRALLÉS A. 2009. «Entre derecho y realidad: antropología y territorios indígenas amazónicos en un futuro próximo ». *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 38 (1) : 29-45.

VÁSQUEZ HUAMÁN E. 2012. *El Perú de los pobres no visibles para el Estado: la inclusión social pendiente a julio de 2012*. Lima : Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico.

## NOTES

1. *Resolución ministerial N° 227-2014-MIDIS*.
2. Dans sa conférence plénière “Constitutive Questions: Crisis and the Qualification of Worlds” du 4 novembre 2023 au congrès de l’AFA 2023 *La crise un objet en anthropologie ?*
3. La mission de terrain de 2013 a été financée par l’Institut de la recherche pour le développement. La mission de 2015-2016 a été réalisée grâce à une bourse du Legs Lelong, à la bourse « Aires culturelles » du ministère des Affaires étrangères, aux aides à la mobilité internationale de l’Institut des Amériques et du Conseil régional d’Île-de-France, et du Laboratoire d’Anthropologie Politique. L’enquête de 2017 a été financée par l’Institut français d’études andines, le Legs Lelong et le Musée de l’Homme.
4. <https://www.gob.pe/institucion/inei/informes-publicaciones/2982736-peru-encuesta-demografica-y-de-salud-familiar-endes-2021>, consulté le 4 juin 2025.
5. <https://flacso.edu.ec/lenguas-culturas/lenguas/kichwa/informacion-general/>, consulté le 4 juin 2025.
6. Les « communautés autochtones » renvoient au statut légal des territoires autochtones en Amazonie et à une unité administrative (*Ley de Comunidades Nativas*, 1974).
7. Au Pérou, le niveau initial correspond aux enfants de 3 à 5 ans et le primaire de 6 à 11 ans.
8. <https://bdpi.cultura.gob.pe/pueblos-indigenas>, consulté le 4 juin 2025.
9. [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1544/](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1544/), p. 1896, consulté le 4 juin 2025.
10. <https://www.fao.org/3/a-i3413e.pdf>, p.39, consulté le 4 juin 2025.
11. La dénutrition chronique est un retard de croissance évalué à partir d’un faible rapport taille/âge, dû à une sous nutrition chronique ou récurrente.
12. *Decreto Supremo DS 008-2015-MINAM*.
13. *Resolución de consejo de facultad N° 447-2019-MTC/16*
14. <https://www.oneplanet-ngo.org/guardianes-del-bosque>, consulté le 4 juin 2025.
15. Lors d’un entretien, une vice-ministre du MIDIS précise que leur priorisation pour recevoir les aides sociales, dont Qaliwarma, visent à « pacifier » des conflits environnementaux. Elle mentionne notamment un scandale de 2014 avec le peuple amazonien ashaninka : alors qu’un leader avait publiquement demandé la protection du gouvernement face à des menaces de la part de bûcherons illégaux, quatre leaders avaient été assassinés (Ricaud Oneto, 2023).
16. <https://centroderecursos.cultura.pe/sites/default/files/rb/pdf/linea-de-base-de-brechas-sociales%20por%20origen-etnico.pdf>, consulté le 4 juin 2025.
17. <https://hdr.undp.org/system/files/documents/hdr2015technicalnotes.pdf>, consulté le 4 juin 2025.
18. <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/desnutricion-cronica-afecto-al-117-de-la-poblacion-menor-de-cinco-anos-en-el-ano-2022-14397/>, consulté le 4 juin 2025.
19. <https://sites.google.com/view/rikuchiyllaqta/anemia-nutricional#h.qqmx0fqi85pf>, consulté le 4 juin 2025.
20. [https://executiveboard.wfp.org/document\\_download/WFP-0000141052](https://executiveboard.wfp.org/document_download/WFP-0000141052), p.6, consulté le 4 juin 2025.
- 21.
22. <https://elcomercio.pe/185-aniversario/2007-l-el-sindrome-del-perro-del-hortelano-l-bicentenario-noticia/>, consulté le 4 juin 2025.

23. [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645\\_esp.pdf](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf), consulté le 4 juin 2025.
24. <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/144134-cerca-del-70-de-adultos-peruanos-padecen-de-exceso-de-peso>, consulté le 4 juin 2025.
25. <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/56846>, consulté le 4 juin 2025.
26. <https://elcomercio.pe/peru/casos-dejan-mal-parado-programa-qali-warma-noticia-478083-noticia/>, consulté le 4 juin 2025.
27. <https://viacampesina.org/fr/souverainete-alimentaire/>, consulté le 4 juin 2025.

## ABSTRACTS

This article examines the national school food program Qaliwarma in Peru, by analyzing the food-related issues as perceived by government authorities and the Majuna and Napuruna indigenous peoples of the Amazon, who receive aid consisting of industrialized food products. The study is based on interviews conducted with Qaliwarma staff and a twelve-month ethnographic investigation among both groups. For government officials, the program aims to address a nutritional crisis they attribute to the unproductiveness of the forest and the indigenous subsistence lifestyle. Within this framework, labeling Amazonian indigenous peoples as extremely poor justifies prioritizing them. According to the officials, the industrial food provided is both healthy and nutritious. Among both groups, concerns focus on the lack of nutritional value -or even the potential harmfulness- of the provided products, the dependency on foods they cannot produce or gather, and on the threats to their resources. Therefore, the program does not address the supposed crisis because it overlooks the processes that threaten the food autonomy of these groups. Although it provides food for children at school, it contributes to reinforcing it by providing large quantities of processed foods.

Cet article propose, à partir de l'analyse du programme national d'alimentation scolaire Qaliwarma au Pérou, une confrontation des problématiques alimentaires selon les instances gouvernementales et les peuples autochtones amazoniens Majuna et Napuruna qui reçoivent l'aide composée d'aliments industriels. Il s'appuie sur des entretiens menés auprès du personnel de Qaliwarma et sur une enquête ethnographique de douze mois au sein des deux groupes. Pour les agents du gouvernement, le programme vise à pallier une crise nutritionnelle qu'ils imputent à l'improductivité de la forêt et au mode de subsistance autochtone. Dans ce cadre, le gouvernement a statué que les peuples autochtones amazoniens appartiennent à la catégorie d'« extrêmes pauvres », légitimant ainsi leur priorisation. Pour eux, les aliments industriels fournis sont sains et nutritifs. Chez les deux groupes, l'inquiétude porte sur le caractère peu nutritif, voire nocif des produits distribués, sur leur habitude à des aliments qu'ils ne peuvent produire ou collecter et sur les menaces qui pèsent sur leurs ressources. Le programme ne résout donc pas ladite crise car il ignore les processus qui menacent l'autonomie alimentaire de ces groupes et, bien qu'il permette un apport alimentaire aux enfants à l'école, participe à la renforcer, en distribuant de grandes quantités d'aliments industriels.

## INDEX

**Keywords:** school food, Qaliwarma, poverty, indigenous peoples, industrial food, nutrition, food norms, Amazon

**Mots-clés:** alimentation scolaire, Qaliwarma, pauvreté, peuples autochtones, aliments industriels, nutrition, normes alimentaires, Amazonie

## AUTHOR

### EMMANUELLE RICAUD ONETO

Maîtresse de conférences en anthropologie, Institut Agro Dijon, chercheuse rattachée à Université Bourgogne Europe, Institut Agro, CNRS, INRAE, UMR CSGA, 21000 Dijon, France.  
Chercheuse associée au Laboratoire d'anthropologie politique (CNRS-EHESS) ;  
emmanuelle.ricaud-oneto@agrosupdijon.fr

# Invisible cuisine : comment les récits de crise façonnent l'industrialisation des cantines scolaires

*Invisible kitchens: how crisis narratives shape up the industrialization of school catering*

**Geneviève Zoïa et Laurent Visier**

---

## Introduction

- 1 La restauration constitue en France le premier poste de dépenses scolaires pour les familles, de l'école au lycée (Rudolf 2015). Plus d'un milliard de repas par an y sont servis, majoritairement fabriqués par des cuisines centrales qui desservent les cantines à l'aide de camions frigorifiques, distribuant des barquettes individuelles, réchauffées ensuite dans les établissements. Le dernier quart du XXe siècle a bouleversé la restauration scolaire. En effet, l'Éducation nationale s'est désinvestie de la pause méridienne et les sociétés de restauration collective puis les collectivités locales y ont trouvé un marché à conquérir et des compétences à faire valoir. Ainsi, le modèle artisanal et quasi familial des cuisines autonomes, dans lequel la fabrication était effectuée au sein même des établissements, a basculé dans l'industrie avec un mode de production assuré par des cuisines centralisées et externalisées. Notre enquête de quatre ans a souhaité interroger ce processus d'industrialisation des nourritures scolaires.
- 2 Méthodologiquement, nous avons pour cela développé une double approche : socio-historique d'une part à partir du traitement de sources et d'entretiens compréhensifs ; ethnographique d'autre part, à partir d'observations participantes et non participantes. Nous avons ainsi investi les espaces de la cantine scolaire, de l'école primaire au lycée, des réfectoires aux cuisines centrales, des commissions nationales d'élaboration des

normes diététiques aux espaces de réchauffage. L'observation nous a conduit à nous immerger à plusieurs reprises dans des cuisines sur place, et à visiter trois cuisines centrales. L'observation participante nous a permis de cuisiner à l'aube avec des professionnels sur place et de participer à des journées de formation de cuisiniers. Nous avons mené quatre vingt sept entretiens avec des cuisiniers, animateurs, agents de service, gestionnaires, principaux et proviseurs, élus, directeurs de l'alimentation des collectivités, responsables d'associations nationales, agents de restauration scolaire, enseignants, écoliers, collégiens et lycéens, médecins et scientifiques spécialistes de nutrition. Nous avons échangé avec enfants et adolescents, observé différents types de cuisines, dans trente et un établissements scolaires publics (5 lycées dont 2 professionnels, 12 collèges et 14 écoles élémentaires) situés en territoire urbain (communes de plus de 10 000 habitants) dans ces deux régions. Enfin nous avons été intégrés au Comité de suivi de la politique alimentaire d'une métropole. Notre démarche nous a conduits à choisir les établissements en fonction de la taille des aires urbaines et des IPS<sup>1</sup> des établissements. L'ensemble de l'enquête s'est déroulé au sein de trois zones aux caractéristiques contrastées : la région Occitanie (Perpignan, Sète, Montpellier, Nîmes), l'Île-de-France (Paris et Romainville) et le département de la Dordogne, permettant ainsi une modélisation pour le territoire métropolitain français.

- 3 Notre projet présente, au sein de l'importante littérature sur les cantines scolaires, la particularité et les limites de ne se centrer ni sur l'aval (le point de vue des enfants et des parents, la santé des écoliers, les effets sur la concentration en classe) ni sur l'amont (la production agricole qui trouve dans les cantines scolaires un marché non négligeable) mais sur la phase centrale de transformation que constitue la cuisine elle-même. Dans une perspective éclairée par les humanités environnementales (Zoïa & Visier 2025) plaçant au cœur de l'analyse les relations entre nature et culture, c'est sur l'action transformatrice du produit agricole en nourriture que s'est focalisée notre analyse. Alors que nous n'avions pas comme hypothèse première la distinction entre modèle alimentaire scolaire industriel et fabrication locale<sup>2</sup>, notre enquête a fait apparaître une production de masse à tendance hégémonique<sup>3</sup>. Précisons que le modèle industriel ne se caractérise pas par le statut public ou privé de l'opérateur mais bien par un mode de fabrication fondé sur la production à grande échelle, la mécanisation, la standardisation des processus, la flexibilité limitée et la complexité logistique.
- 4 Nous avons identifié trois dimensions critiques sur lesquelles se fonde le modèle industriel de l'alimentation scolaire pour remplacer le modèle domestique d'une cuisine par établissement : crise sanitaire d'abord avec la lutte contre les toxico-infections alimentaires et la recherche de l'équilibre diététique ; crise sociale ensuite avec l'affirmation de la cantine pour tous dans le cadre d'un processus de massification ; crise de l'identité nationale enfin avec la lutte contre les particularismes et la défense d'un universel national. Ainsi la notion de crise constitue pour nous un cadre analytique structurant qui légitime le passage du modèle artisanal de la restauration scolaire à un modèle industriel. Il d'agit de montrer que l'industrialisation s'est imposée par un récit performatif articulé autour de trois registres : d'une part, la crise repose sur un discours de peur du risque et de maîtrise techno-scientifique. D'autre part elle engage une promesse de justice sociale, avec des cantines censées corriger les inégalités alimentaires et scolaires. Enfin, la troisième dimension est celle d'une crise d'un modèle culturel national, menacé par la mondialisation et l'individualisation des pratiques. Le discours sur la « gastro-anomie » et la défense du

patrimoine culinaire national servent ici à justifier la régulation centralisée et l'uniformisation de l'offre alimentaire.

- 5 Notre analyse invite à lire le langage de la « crise » comme outil de légitimation, moteur narratif du changement industriel, qui traduit un déplacement : d'une crise des conditions de subsistance à une crise du sens, puisque la disparition de la cuisine sur place rend invisible le travail culinaire et coupe les enfants d'une expérience concrète de l'alimentation scolaire.

## La crise sanitaire définie par le risque de toxi-infection

- 6 La préoccupation du risque d'intoxication alimentaire dans les cantines scolaires apparaît dans la presse à propos d'une intoxication collective en 1964 (Le Monde 1964) et elle va constituer un puissant argument pour l'industrialisation. Ainsi, le risque alimentaire s'institutionnalise d'abord avec un appareil normatif, la norme HACCP<sup>4</sup>, développée dans les années 1970 aux États-Unis et formalisée en Europe en 2002 sous le nom de « Paquet Hygiène<sup>5</sup> ». Cette production de normes est concomitante d'une succession d'affaires : huile frelatée, vache folle (Raude 2008), poulet à la dioxine. Étudiant les messages de l'industrie agroalimentaire à destination du public en France et en Italie, S. de Iulio montre que « dès les années 1950, dans les deux pays, les risques alimentaires se transforment en appel à la peur et (...) les industries agro-alimentaires s'approprient les menaces, les angoisses (...) jusqu'à en faire une figure de proue de leurs messages commerciaux (De Iulio 2011) ».
- 7 Le risque devient ainsi un puissant argument de réorganisation des cantines scolaires, en même temps qu'il s'auto-produit, à partir d'une objectivation scientifique toujours plus précise et tracée par de nouveaux experts issus dans un premier temps des groupes de restauration collective privée. Il devient alors un instrument de légitimation face au sentiment de crise dans la mesure où les menaces perçues comme liés au progrès ne vont pas tant favoriser l'apparition de critiques sur la modernité que le développement d'arguments pour plus d'industrialisation et de croissance économique ; comme le mentionne Beck, « le système industriel profite des abus qu'il engendre (...) on peut créer des besoins nouveaux et donc de nouveaux marchés ». (Beck 2001: 101)
- 8 Aujourd'hui la profusion de cabinets privés spécialisés dans l'application de la norme HACCP entérine l'illustration de ce risque devenu marché. Ce mouvement a tracé une voie pour l'arrivée des cuisines centrales, cuisines-usines alimentant les réfectoires, comme nous le fait valoir ce cadre d'une société de restauration privée : « un maire qui avait quatorze cuisines pour ses écoles, il avait quatorze points potentiels d'intoxication alimentaire. Nous, on est arrivé avant les années 2000 avec une proposition de tout mettre en un point et d'assurer la sécurité. Pour un maire, c'est pas négligeable ».
- 9 C'est ainsi au nom d'une hygiène irréprochable et de la lutte contre les toxi-infections alimentaires que la fonction exclusive du réfectoire devient l'alimentation des enfants, aux dépens de toute autre activité : finie la salle des fêtes improvisée dans laquelle se déroulaient nombre de cérémonies. Le réfectoire est aujourd'hui un espace bâti, utilisé une heure et demie par jour, soit en moyenne six heures par semaine. En effet les contrats de délégation de service public établis entre les collectivités locales et les

acteurs privés de restauration collective stipulent le plus souvent que l'hygiène est à la charge exclusive du mandataire, ce qui exclut de fait toute activité d'une autre nature que celle de la cantine dans le réfectoire.

- 10 En 2021, le marché de restauration collective privée est en France aux mains de trois entreprises multinationales : Sodexo, Elios et Compass, concentrant à elles-seules 70% du chiffre d'affaires du secteur et représentant plus de 3,5 milliards de repas par an. Ce choix de déléguer la fabrication des repas à ces sociétés privées est d'abord motivé pour les mairies par la gestion du risque sanitaire (les départements et régions seront concernées à partir de 2004 avec la deuxième loi de décentralisation qui leur attribue la tutelle des collèges et des lycées). Les opérateurs privés pénètrent ce marché avec une euphorie techno-industrielle, comme le retrace un responsable de cuisine centrale privée dans les années 80 : « tout ce qui était maîtrise du risque (...) on savait faire et les mairies ne savaient pas. Ensuite on a monté tout ce qui était cuisson sous vide, les salles microbiologiquement maîtrisées, les salles blanches. On était les premiers à avoir mis ces salles dans nos usines ». Les sociétés privées font alors de la sécurité sanitaire leur marque de fabrique, elles affirment une pleine maîtrise dans leurs nouvelles cuisines centrales, et les cuisines sur place sont perçues comme dépassées voire dangereuses, avec leurs cantinières, leurs approvisionnements artisanaux et leurs menus peu hygiéniques et scientifiques : « Nous, dans le public, on ne savait pas faire et les élus étaient très inquiets d'une TIAC<sup>6</sup> dont ils pourraient être tenus responsables », nous déclare ainsi le directeur de l'éducation d'une métropole. Soulignons que le secteur public rejoindra rapidement un modèle d'abord mis en place par des acteurs privés, les municipalités adoptant en régie municipale le modèle industriel des cuisines centrales.
- 11 En cuisine, l'expression « marche en avant » désigne une organisation visant, afin d'éviter les « contaminations croisées », à ce que les produits dits propres ne rencontrent jamais les sales. Elle répond à un impératif de sécurité qui va ordonner le parcours des produits alimentaires en séparant le chaud du froid, le cru du cuit, le brut de l'élaboré. La matière première avance et ne doit jamais revenir en arrière. Les responsables des cuisines centrales qui décrivent cette marche en avant comme « une garantie de sécurité et d'hygiène pour les familles ». Mais elle est aussi métaphore d'une modernité alimentaire qui fait de la transformation industrielle le parachèvement du propre, au sens de l'élaboré : pour conjurer les risques de souillure, il s'agit de cloisonner les lieux, de segmenter les tâches et les métiers, de diviser le travail, et, in fine, de concevoir l'alimentation comme une activité technicisée et professionnalisée qui échappe à la sphère domestique et familiale.
- 12 Le dispositif qui se met en place dans les années 1980 autour d'une cuisine-usine de production<sup>7</sup> véhicule donc une nouvelle définition de l'alimentation et entraîne un autre type de relations entre adultes et entre élèves et adultes. La cuisine en s'éloignant des réfectoires, parfois jusqu'à plusieurs dizaines de kilomètres, devient invisible pour les jeunes mangeurs. Dans ces usines agro-alimentaires de plusieurs centaines de mètres carrés, des ouvriers effectuent, à partir de produits bruts (fruits, légumes, viandes...) et préassemblés (conserves, surgelés, fonds de sauce, œufs en bidon...) la fabrication en masse de repas dont la distribution est organisée par camions vers les cuisines dites satellites des réfectoires, jusqu'à parfois plus de vingt mille repas quotidiens. Sur place dans les établissements, les cuisines dites « satellites » ne sont plus au sens propre des cuisines, mais des espaces de réchauffage et au mieux d'assemblage.

- 13 À l'argument de la sécurité va s'ajouter celui de la qualité, dans le sens non pas de la valeur ou de la vertu, mais de la conformité aux normes (Sevin 2022). Ainsi les « qualitiens » en cuisine centrale sont chargés de vérifier la conformité aux normes de fabrication industrielle : l'industrialisation de la cantine produit une organisation du travail à partir de la standardisation des produits et des circuits. Ce qui est présenté comme « qualité » n'est pas tant évalué à l'aune de la satisfaction des enfants ou des parents, qu'à la mesure de l'uniformité de l'offre assimilée à un traitement égalitaire. Le contrôle qualité est ainsi un contrôle de respect des procédures et des grammages préétablis. Le but revendiqué par les services comme par les élus est, le plus souvent, d'avoir pour chacun le même contenu en quantité strictement identique.
- 14 Les élus peuvent ainsi faire valoir à leurs administrés que tous les enfants sont traités de façon équitable comme nous l'indique ce responsable de l'alimentation d'un département : « Quand on fait du sauté de bœuf, on sait que mécaniquement il y aura le même produit fini dans chacune des assiettes des vingt-cinq mille collégiens du département ».

## Crise sociale : une cantine pour tous ?

- 15 Les élus, responsables de cuisines centrales et fédération de parents d'élèves insistent sur l'utilité sociale de ce qui apparaît comme un service public : la cantine scolaire est habituellement présentée contre un outil au service d'un principe de justice permettant d'agir contre les inégalités de santé et comme un levier pour la réussite scolaire. La cantine scolaire viendrait ainsi combler les carences de l'alimentation domestique des publics pauvres avec « le seul repas équilibré de la journée » (Fremont 2015) ou encore « le seul repas chaud de la journée pour de nombreux élèves issus de milieu défavorisé », ainsi que nous le présentent des élus de fédérations de parents d'élèves. Ce motif de l'alimentation scolaire à la fois palliatif et éducatif pour des populations réputées comme touchées - volontairement ou involontairement - par une alimentation défectueuse, est en continuité avec les discours produits depuis le début du XXe siècle sur l'incompétence des familles des classes laborieuses (Bernard 1906).
- 16 Mais qu'en est-il de la fréquentation des cantines ? On sait que la fin du XXe siècle a été marquée par l'augmentation du travail féminin sous l'effet combiné de l'accroissement de la distance entre lieu de travail et lieu de résidence. Ainsi, s'il y a bien une massification de la cantine scolaire et si la fréquentation de la cantine pour les catégories moyennes et supérieures devient la norme à la fin du siècle, la généralisation du déjeuner dans le cadre scolaire est loin de se traduire de façon socialement et territorialement uniforme. Les écarts sont considérables : ainsi les élèves de l'éducation prioritaire sont ainsi presque trois fois plus nombreux à désertier la cantine que les autres (59% vs 22%). La fréquentation de la cantine est aussi indexée sur l'origine sociale des parents : à partir du classement en quatre catégories de l'Éducation Nationale, 17% des « très favorisés » ne vont jamais à la cantine alors que c'est le cas de 40% des « défavorisés ». Les élèves des lycées professionnels, issus de familles économiquement moins bien dotées, sont également bien plus absents des cantines que ceux des lycées généraux. Le croisement entre catégories sociales et quartier donne des résultats plus contrastés encore : 75% des élèves de l'éducation prioritaire renforcée n'utilisent jamais le service de cantine contre seulement 14% dans des collèges situés hors de ces zones (Cnesco 2017). Enfin, la fréquentation est également différenciée par

département : pour une moyenne nationale d'inscription dans les cantines du second degré à la rentrée 2017 de 70%, la Seine-Saint Denis, département le plus pauvre de France, détient, avec moins de la moitié des élèves inscrits, le taux le plus faible des départements métropolitains (Lafay, Volatier & Martin 2002).

- 17 Pourtant nos enquêtés nous ont systématiquement présenté la cantine comme un service essentiel pour les plus démunis. Or, si elle est bien marquée historiquement par son caractère social, la cantine laisse aujourd'hui objectivement à l'écart les publics pauvres, au point même que le taux de fréquentation des demi-pensions peut apparaître en définitive comme « le critère le plus discriminant pour établir une typologie des établissements sensibles » (Dulot & Wiener 1996 : 5). Cette faible fréquentation de la part des milieux populaires a des raisons non seulement économiques et culturelles, mais qui sont aussi liées à la distance entre l'école et la famille et au rapport à l'institution (Visier & Zoïa, 2017). Précisons enfin que cette différenciation sociale, bien documentée dans les collèges, touche également les écoles : un relevé sur la ville de Montpellier en 2022 fait ainsi apparaître un écart qui va du simple au double entre les écoles les plus favorisées et celles des quartiers prioritaires de la politique de la ville.
- 18 Il faut ajouter que la réussite scolaire a historiquement été mise en lien avec une bonne alimentation que garantirait la fréquentation de la cantine ; dès le début du XXe siècle, enquêtes et rapports de santé publique vantent l'alimentation rationnelle censée entretenir la force de travail des ouvriers (Bruegel 2013). En 1951, un texte programmatique de l'Unesco établit un lien entre alimentation et rendement scolaire de l'élève, affirmant « qu'une alimentation rationnelle est un facteur essentiel de santé de l'élève, de son rendement scolaire et de l'épanouissement complet et harmonieux de sa personnalité. Que la tradition alimentaire de nombreuses familles n'est pas toujours conforme aux règles dégagées par les recherches diététiques et qu'elle méconnaît trop souvent la nécessité de fournir à l'enfant une ration apportant une quantité suffisante de calories et équilibrée dans ses éléments quantitatifs et qualitatifs » (Unesco 1951).
- 19 Avec la notion de rendement scolaire, le lien est fait entre la nécessaire éducation des familles populaires et l'optimisation de l'apprentissage. C'est dans ce sens que des recherches visent à objectiver la liaison entre alimentation conforme et réussite académique (Jacoby, Cueto et Pollitt 1996) et que se développe en Grande Bretagne le programme Jamie's School Dinners<sup>8</sup>. C'est dans le même esprit que le Défenseur des droits appuie un rapport sur l'égalité d'accès à la cantine avec l'affirmation que « la réussite scolaire est ainsi en partie tributaire de l'alimentation des enfants » (Défenseur des droits 2019). Le déjeuner de l'élève est ainsi pensé à partir de ses effets sur le « caractère attentif de l'élève » et les « dispositions pour apprendre ». Il est au sens propre un instrument de production de résultats scolaires et la cantine un outil de reconstitution de la force de travail.
- 20 Pourtant on peut faire l'hypothèse qu'en arrimant la question de l'alimentation scolaire à celle des résultats académiques des élèves, l'alimentation est instrumentalisée comme facteur de performance. L'action de nourrir les élèves n'apparaît pas alors comme une activité qui présente un intérêt et du sens en elle-même, dans les liens qu'elle construit entre différentes dimensions du vivant, mais bien comme un outil pour la performance scolaire et la santé. Ainsi, affirmer la prééminence de la santé de l'individu et de ses résultats scolaires conduit à minimiser l'acte collectif consistant à se nourrir et la relation qui s'en suit entre les acteurs (élèves, cuisiniers, serveurs).

- 21 Plus précisément, le lien entre fréquentation de la cantine et protection de l'obésité est loin d'être avéré ; pour le surpoids comme pour l'obésité des adultes aussi bien que des enfants, la situation française est moins bonne que celle de pays comme le Danemark, la Suède, la Hollande ou la Suisse (Gaudiaut 2019). Ainsi, en France comme dans tous les pays comparables, la prévalence du surpoids et de l'obésité est en forte augmentation depuis le dernier quart du XXe siècle.
- 22 Enfin, si les promoteurs de la cantine présentent quasi unanimement celle-ci comme acteur majeur contre l'insécurité alimentaire des plus pauvres, pour lesquels le repas de midi pris à l'école serait « le seul vrai repas de la journée », il faut comprendre à quel point ce discours légitime un modèle industriel de production en masse. D'un point de vue économique, il faut préciser que plus des trois quarts du prix de revient d'un repas à la cantine sont financés par les collectivités et non par l'utilisateur (Cour des Comptes 2020). Par conséquent même l'application de tarifs dégressifs en fonction du quotient familial ne peut suffire à produire une égalité devant une cantine caractérisée par sa fréquentation différenciée. On peut même affirmer que la tarification de la cantine agit comme un impôt régressif, qui défavorise ceux qui y déjeunent le moins, à savoir, aujourd'hui, les moins favorisés. Présentée sous l'angle de la crise et d'une urgence sociale, la justification d'une cantine scolaire à destination des plus pauvres relève plutôt d'une politique de l'ignorance en ce qu'elle « résulte de différents types d'inégalités sociales qu'elle contribue à renforcer, en ce qu'elle obère la capacité à débattre publiquement de certains enjeux en démocratie et qu'elle contribue à rendre difficile la prise en charge de problèmes » (Boudia & Henry 2022 : 5). Ainsi le modèle industriel qui s'est massivement appuyé sur l'argument d'égalité (égalité stricte des portions par le grammage ; égalité de traitement pour tous les élèves) pour justifier son implantation puis son expansion, ne garantit en rien une réduction des inégalités de santé et des inégalités scolaires qui tendent à s'accroître en France comme le montrent les enquêtes PISA jusqu'à leur dernière livraison. Précisons enfin que le modèle industriel de production alimentaire s'appuie sur une prévision au long terme afin d'adapter la production de repas au nombre d'inscrits : en effet, comme dans tout modèle industriel, c'est l'ajustement de l'offre à la demande qui permet des gains de productivité via une logistique millimétrée. Cependant, les inscriptions des élèves, qui doivent ainsi être effectuées plusieurs semaines à l'avance, se traduisent dans les faits par des différences non négligeables entre nombre d'inscrits et nombre de mangeurs, puis par des pénalités pour absence injustifiée ou repas sans réservation. Or, on sait que les catégories populaires sont plus sensibles à ce type de majoration, ce qui renforce encore leur éloignement de la cantine.

## La crise culturelle du commensalisme et le modèle français universel

- 23 « La restauration collective, c'est la base de la cuisine française, et la gastronomie c'est l'art de la cuisine française » affirme ce directeur de la politique alimentaire d'une métropole française. Dans notre enquête, les professionnels du secteur de la restauration collective ont régulièrement fait référence à la gastronomie, ce qui, au commencement, ne laissait pas de nous étonner. Mais ils n'étaient pas les seuls : par exemple, le Conseil National de l'Alimentation rapporte, à propos du repas gastronomique des Français, que « la restauration collective scolaire doit proposer une

transmission dynamique de ce patrimoine, comme une pratique sociale familière et festive, destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (CNA 2017: 8) ». Ainsi, la thèse de la crise du commensalisme, traduite par l'expression de « gastro-anomie » (Fischler 1979), qui mobilise la notion durkheimienne d'anomie pour caractériser la dérégulation alimentaire contemporaine, est reprise par la sociologie française de l'alimentation depuis les années 1990. Selon celle-ci, notre alimentation serait fortement affectée par la montée de l'individualisme et cette crise du commensalisme serait rattachée à celle de l'influence délétère d'un modèle, plutôt anglo-saxon, amenant le développement d'« alimentations particulières » (Fischler 2013). Le plus intéressant est que cette thèse va déborder le monde des sciences sociales pour être largement mobilisée dans les milieux de l'industrie de l'agro-alimentaire et du marketing (Poulain 2013 : 53-54). En effet, les organismes de référence qui vont structurer les normes de l'alimentation scolaire n'échappent pas à ce mouvement, comme par exemple le Gemrcn<sup>9</sup> qui ne prétend pas seulement protéger la santé des enfants, mais aussi préserver un modèle culturel, ou encore ce directeur de cuisine centrale qui nous déclare : « l'alimentation ne doit pas devenir politique, elle est au fond de nous-mêmes, c'est notre grand-mère, l'amitié, l'amour... »

- 24 Pourtant, rien de plus politique que l'alimentation. On sait combien la gastronomie des Lumières se veut un art de vivre à la française, contribuant à transformer les Français en individus universels (Hache-Bissette et Saillard 2007). C'est ainsi que la gastronomie<sup>10</sup> naît au XIXe comme « connaissance raisonnée de la nourriture », selon l'expression de Brillat-Savarin, mais aussi comme école du goût universelle contribuant à un nationalisme culturel que les autres pays pourront imiter (Trubek 2007). Ainsi, l'alimentation et sa traduction savante, la gastronomie, accompagnent au XIXe la fabrication d'un corps social homogène. P. Ferguson montre que cet héritage est aujourd'hui bien vivant, soulignant le lien entre la cuisine et l'amour exalté de la patrie, parfaitement incarné par la cuisinière exilée du film de Gabriel Axel *Le festin de Babette* en 1987. À travers cette œuvre cinématographique, on mesure combien la puissance créatrice de l'héroïne reconstitue, par sa cuisine et devant des convives transfigurés, le territoire national. Dans cette entreprise de construction de l'unité nationale politique du XIXe siècle, les plats jouent le rôle essentiel de ciment national, les produits qui les composent affichant le lien avec le sol d'où ils sont issus.
- 25 Dans les cantines scolaires aujourd'hui, les références à la gastronomie des régions sont régulières et elles s'affichent dans les menus communiqués aux parents. Nous avons ainsi rencontré à la cantine La gardiane de taureau (« le meilleur, c'est celui qui arrive tout droit des arènes » nous dit ce chef de production en cantine centrale), le veau marengo (« plat inventé par Bonaparte après avoir remporté une bataille en Italie ») ou la seiche à l'armoricaine (sauce américaine, parfois appelée « armoricaine » dont le nom viendrait d'un cuisinier de Sète ayant travaillé aux États-Unis). La qualification d'aveyronnais, pour le veau servi à la cantine des collégiens héraultais, vante à la fois la norme de proximité mais aussi celle d'un enracinement français. Ainsi, plus l'alimentation est inscrite régionalement, plus elle incarne la dimension nationale de la qualité gastronomique, cette équivalence étant parfaitement incarnée dans cette proposition de loi au Sénat en 2023 qui mentionne que « les spécificités locales ne font pas seulement partie de notre patrimoine culinaire, elles sont une vertèbre indispensable dont l'affaiblissement entraînerait l'affaïssement de toute la culture française en général » (Sénat 2023).

- 26 Notre enquête montre ainsi comment le caractère industriel de l'alimentation ne se présente nullement comme contradictoire avec l'exigence de la gastronomie. Les innovations techniques nous sont ainsi présentées comme permettant sa transmission, voire même la réalisation d'un « fait maison » industriel, mieux encore qu'à la maison. Ainsi les racines d'un territoire national ne seraient jamais aussi bien incarnées que par une organisation industrielle.
- 27 Aujourd'hui le Programme national pour l'alimentation (PNA), référence pour la restauration scolaire participe pleinement d'un modèle culturel alimentaire français et des chercheurs mentionnent une vision française de la nutrition qui serait « éclairée » et « humaniste » à la différence de celle des anglo-saxons : aux États-Unis, on penserait « spontanément en termes de nutriments alors que les Français pensent cuisine et goût » (Fischler 2013 : 42). Ainsi, si « toutes les cultures présentent des formes d'esthétisation de l'alimentation, rares sont celles qui l'ont poussée au degré de sophistication atteint par la gastronomie française (...), il n'y a pas le moindre élément de discussion, la gastronomie, la « grande », est bien française » (Poulain 2013 : 202). Z. Janer remarque avec humour à ce propos que les universitaires, les cuisiniers et les convives semblent pour le moins réticents à réviser le mythe de la supériorité de la cuisine française (Janer 2007) et de son modèle.
- 28 Notre enquête montre que l'industrie agro-alimentaire est un acteur central de la marchandisation des valeurs affichées de la gastronomie : authenticité, tradition, terroirs, origines contrôlées. Il faut souligner le rôle de de la réglementation étatique par laquelle des prescriptions nutritionnelles vont façonner la plus ou moins légitime reconnaissance des choix alimentaires, valorisant certains régimes et en stigmatisant d'autres. À la cantine, la nation est quotidiennement rappelée et la réglementation des produits du terroir désigne aussi sa qualité intrinsèque (Fox & Miller-Idriss 2008). Par exemple, la précision « de tradition française » pour le pain, instaurée en 1993, met en valeur un mode de cuisson mais elle affiche aussi « la qualité de l'État national » (Billig 1995). Tout un idéal normatif se manifeste ainsi dans les menus de la cantine, qui précisent pour chaque plat de multiples labels plus parfois des sigles tels que celui de « recette maison », entretenant la confusion avec le label « fait maison » régulé par la loi Delga de 2014<sup>11</sup>. Ainsi, les textes réglementaires de la restauration scolaire<sup>12</sup>, loin de définir le seul équilibre nutritionnel ont bien d'autres effets que celui des contraintes techniques. Par le biais de la réglementation, de lois, d'outils, d'orientations nutritionnelles, l'accès à des goûts alimentaires majoritaires est modelé, tout comme des pratiques alimentaires prescrites par la science confèrent au régime majoritaire un statut supérieur et juridiquement protégé (Cohen 2021). Les autres régimes, et donc les autres groupes de mangeurs, peuvent alors apparaître comme déviants, comme l'illustrent les exemples du végétarien, ou du sans porc. Une élue municipale, pourtant très loin d'une extrême droite qui avait fait de cette question un cheval de bataille politique au milieu des années 2010 (Le Monde 2015), nous confie même en 2023 : « je ne sais pas si ces menus sans porc sont bien légaux », alors même que le Conseil d'État a tranché la question en 2022, stipulant que ces menus ne contreviennent pas à la laïcité.
- 29 Notre enquête montre ainsi de quelle manière le modèle industriel de la cuisine centrale se présente aussi comme un outil de lutte contre un communautarisme supposé, ce qu'illustre ce directeur de l'alimentation scolaire d'une métropole : « si on a plusieurs cuisines qu'est-ce qui va empêcher les parents de X (quartier populaire) de demander du halal alors que ceux du centre-ville voudront du végétarien ? »

## Les promesses de la modernisation culinaire

- 30 L'avènement de la production des nourritures scolaires en cuisine centrale et de leur distribution en liaison froide, concomitant avec la massification des cantines scolaires, est l'illustration d'une modernisation qui organise le passage d'un mode de production artisanal à un modèle industriel, avec des conséquences censées répondre à trois crises (sanitaire, nationale et sociale) interconnectées. En moins d'un demi-siècle, tout est bousculé pour répondre à ces crises : c'est à la fois pour lutter contre le risque, pour satisfaire à un idéal d'égalité, et enfin dérouler ce que l'on pourrait nommer un roman national alimentaire, que la nourriture est transformée en marchandise normée, standardisée, hygiénique et programmée.
- 31 Cinquante ans après le commencement de ce mouvement d'industrialisation, et alors que les premières cuisines centrales construites dans les années 1980 arrivent à obsolescence et font l'objet de projet de remplacement par de nouvelles usines souvent plus grandes encore, les défis autour de chacune de ces crises méritent d'être évalués sur ces trois plans.
- 32 S'agissant du risque sanitaire relatif à l'alimentation, celui-ci est aujourd'hui clairement identifié, non plus autour de la question des toxi-infections, mais de la production de pathologies (surpoids, obésité, diabète type 2, maladies inflammatoires) désormais considérées comme des enjeux majeurs de santé publique au point d'être qualifiées d'épidémies. À titre d'exemple la prévalence de l'obésité a plus de quadruplé en France entre 1997 et 2020 pour la catégorie des 18-24 ans (OMS Europe 2024). Or une cause majeure de ces pathologies de la modernité est clairement identifiée comme relevant d'une alimentation chargée en produits dits ultra-transformés (Zeitoun 2023). Là où la modernité technique a été largement présentée comme facteur de santé, elle apparaît désormais comme vecteur pathogène.
- 33 S'agissant de l'enjeu social d'une cantine pour tous, un processus de massification a bien eu lieu mais il a nettement moins intégré les catégories populaires que les catégories intermédiaires et élevées. On peut mentionner plusieurs facteurs pour expliquer ces écarts (reste à charge pour les familles, travail des femmes moindre dans les quartiers populaires ...), il n'en reste pas moins que, si les catégories populaires attendent beaucoup de l'école, elles ont souvent le sentiment que cette dernière n'est pas faite pour elles (Ogbu 1992) et on sait par ailleurs que la cantine sert souvent d'exutoire au ressentiment vis-à-vis de l'institution qui l'abrite (Maho & Pynson 1989).
- 34 S'agissant enfin de l'enjeu national et identitaire, nous avons montré comment l'industrialisation ne devait pas être considérée comme opposée à une forme d'idéal gastro-nationaliste. Le modèle industriel met en avant les prouesses techniques qui garantissent, à travers des labels ou d'autres dispositifs, la tradition du manger français qui serait en quelque sorte le gage d'une alimentation à la fois rationnelle, saine et identitaire. Ce n'est donc pas un hasard si la consommation de viande a été considérée longtemps, et jusqu'à aujourd'hui, comme une garantie de qualité qui devait être validée par une norme nationale et scientifiquement validée. Aujourd'hui ce modèle de la norme peine tant il disqualifie à la fois d'autres régimes alimentaires et certaines parties de la population.

- 35 Nous avons cherché à montrer comment face à ces trois crises - sanitaire, sociale et identitaire- le modèle massifié qu'est le modèle industriel organisé autour de la cuisine centrale peine à remplir les promesses formulées dans le dernier quart du XXe siècle. Mais aujourd'hui, ce modèle affirme être en capacité de répondre à un nouvel enjeu qui est celui de la question environnementale. Ce même modèle qui s'est construit sur la centralisation (des achats, de la fabrication et de la distribution) et sur un lien fort avec les filières agro-alimentaires revendique aujourd'hui un ancrage bio et local et même le « fait maison », appellation interdite par la loi aux plats confectionnés en cuisines centrales mais que les défenseurs de ces dernières tentent de faire modifier au nom même d'une politique environnementale (France nation verte 2025).
- 36 Lorsque la cantinière et le cuisinier sont privés de leurs savoirs et que la catégorie du domestique est détournée, c'est bien d'appropriation dont il s'agit : le « fait maison », devenu scientifique, les exproprie et les invisibilise. Ainsi la catégorie du domestique est à la fois préemptée et présentée par la majorité des élus et décideurs interrogés comme inadaptée à la modernité et à ses changements d'échelle, tandis que l'externalisation de la cuisine et son pilotage par le haut sont défendus comme conjuguant au mieux les principes de santé (crise sanitaire), de justice (crise sociale) et d'identité (crise nationale). Ces crises font elles-mêmes l'objet d'un conflit de définition et n'existent pas tant par elles-mêmes, que comme arguments à la thèse du caractère nécessaire de l'industrialisation des nourritures scolaires.
- 37 Le modèle industriel centralisé est ainsi présenté comme une innovation technique synonyme d'un progrès inéluctable pour répondre à l'urgence des questions posées par ces trois crises. Pourtant notre enquête montre que ce modèle qui opère une séparation des lieux (l'unité de production est hors de l'école) et des temps (la fabrication des plats est effectuée plusieurs jours avant livraison) est loin de pouvoir être réduit à des solutions techniques. Ainsi le changement de mode de production reconfigure la définition même de la cuisine, le travail des salariés impliqués dans la transformation des produits, la vie des établissements scolaires et même la conception des élèves de ce que c'est que cuisiner et manger. Le modèle industriel fait disparaître des écoles la livraison de produits bruts, les instruments de cuisine, les odeurs dans les couloirs à l'approche du déjeuner, les cuisiniers en chair et en os. Il installe à la place des agents de réchauffage et de service n'ayant aucune responsabilité ni dans la fabrication des plats ni dans la composition des menus. Ainsi l'industrialisation des cantines scolaires doit être analysée non seulement comme évolution technique mais bien aussi comme une invisibilisation de la cuisine en acte et comme enjeu de socialisation primaire des enfants et adolescents qui, en mangeant à la cantine, apprennent la (dé)considération de l'activité de subsistance et celle du travail quotidien et nourricier de ceux qui l'assurent.

---

## BIBLIOGRAPHIE

BECK U. 2001. *La Société du risque : Sur la voie d'une autre modernité*. Paris : Aubier.

- BERNARD L. 1906. « L'alimentation des classes laborieuses parisiennes dans la famille et aux restaurants populaires d'après deux enquêtes récentes », *La Presse médicale*, 23 juin. 50 : 399-401.
- BILLIG M. 1995. *Banal Nationalism*. London : Sage.
- BOUDIA S. & HENRY E. 2022. *Politiques de l'ignorance*. Paris : PUF.
- BRUEGEL M. 2013. « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du "consommateur" en France au tournant du XXe siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 199(4) : 28-45.
- CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION. 2017. « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire ». Paris.
- CNESCO, 2017. « Contribution sur la restauration scolaire: une disparité en termes d'accès et de service ». Paris.
- COHEN M. 2021. «The Whiteness of French Food: Law, Race, and Eating Culture in France», *French Politics, Culture & Society*. 39(2): 26-52.
- COUR DES COMPTES. 2020. « Les services communaux de la restauration collective : une maîtrise des coûts inégale, des attentes nouvelles collective ». *Rapport public annuel 2020* : 233-254.
- 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*. 2011. 17(2) : 143-163.
- DEFENSEUR DES DROITS. 2019. *Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants. Intérêt supérieur de l'enfant, égalité des droits et non-discrimination*. Paris.
- DULOT A. & WIENER C. 1996. *Note relative à la fréquentation des cantines scolaires*, Paris : IGAEN/IGEN.
- FISCHLER C. 2013. *Les alimentations particulières: Mangerons-nous encore ensemble demain ?* Paris : Odile Jacob.
- FISCHLER C. 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie ». *Communications*. 31(1): 189-210.
- FOX J. E. & MILLER-IDRISS C. 2008. « Everyday nationhood ». *Ethnicities*. 2008 (4): 536-563.
- FRANCE NATION VERTE. 2025. « Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat » 2025/2030. <https://agriculture.gouv.fr/consultation-publique-projet-de-strategie-nationale-pour-l'alimentation-la-nutrition-et-le-climat>
- FREMONT A. L. 2015. « Les députés votent en faveur de la cantine pour tous ». *Le Figaro*. 12 mars 2015.
- GAUDIAUT T. 2019. « Où l'obésité frappe le plus les enfants en Europe », *Statista*.
- JACOBY E, CUETO S. & POLLITT E. 1996. « Benefits of a School Breakfast Programme among Andean Children in Huaraz, Peru ». *Food and Nutrition Bulletin*. 17(1): 1-11.
- JANER Z. 2007. « (In)edible nature: New world food and coloniality », *Cultural Studies*, 21(2-3): 385-405.
- LAFAY L., VOLATIER J.L. & MARTIN A. 2002. « La restauration scolaire dans l'enquête Inca : associations entre facteurs socio-démographiques, mode de vie et fréquentation de la restauration scolaire (1ère partie). », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 37(1) 36-44.
- LE MONDE. 1964. « Nouvelle intoxication dans une cantine scolaire ». 20 octobre.
- LE MONDE. 2015. « Le maire de Chalon-sur-Saône supprime le menu de substitution à la cantine ». 17 mars.

- OGBU J. 1992. « Les Frontières culturelles et les enfants de minorités », *Revue française de pédagogie*, n°101 : 9-26
- OMS EUROPE 2024. Communiqué de presse « Un nouvel aide-mémoire de l’OMS/Europe montre l’évolution inquiétante de l’obésité infantile à la suite de la pandémie de COVID-19 », consulté le 5 février 2025 : [<https://www.who.int/europe/fr/news/item/29-11-2024-new-who-europe-fact-sheet-highlights-worrying-post-covid-trends-in-childhood-obesity>]
- MAHO J. & PYNSON P. 1989. « Cantine, comment s’en débarrasser ? », *Autrement*, 108 : 200-204.
- RUDOLF M. 2015. *Les dépenses des familles pour la scolarisation des enfants*. Paris : MEN (DEPP-A3).
- POULAIN J. P. 2013. *Sociologies de l’alimentation*. Paris : PUF.
- RAUDE J. 2008. *Sociologie d’une crise alimentaire : les consommateurs français à l’épreuve de la maladie de la « vache folle »*. Paris : Lavoisier.
- SAILLARD D. & HACHE-BISSETTE F. 2007. *Gastronomie et identité culturelle française: Discours et représentation (XIX-XXe siècles)*. Paris : Nouveau Monde.
- SÉNAT 2023, Proposition de loi visant à garantir la protection des recettes régionales françaises et des créations culinaires, session ordinaire de 2022-2023, 6 avril, n° 508.
- SEVIN É. 2022. « Les normes au travail dans les restaurants scolaires : le cas des écoles primaires d’une grande ville des Hauts-de-France » in P. Cardon & S. De Iulio (ed.) *Cantines et friandises. L’école et l’alimentation des enfants* : Tours : 125-149. Tours : Presses universitaires François Rabelais.
- TRUBEK A. 2007. « Comment les chefs français ont diffusé la haute cuisine dans le monde au XIXe siècle », in D. Saillard & F. Hache-Bisette, *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIXe-XXe siècle)*. Paris : Nouveau Monde.
- UNESCO (Bureau international d’éducation). 1951. Recommandation n°33 – Genève : XIIIe Conférence internationale de l’instruction publique.
- VISIER L. & ZOÏA G. 2017. « Cantines scolaires : la désaffection des cantines scolaires », *Actualité et Dossier en Santé Publique (ADSP)*, 99 : 16.
- ZOÏA G. & VISIER L. 2025. *Les cuisines de la nation. Éduquer, nourrir, industrialiser*. Marseille : Wildproject.
- ZEITOUN J.D. 2023. *Le suicide de l’espèce : comment les activités humaines produisent de plus en plus de maladies*, Paris : Denoël.

## NOTES

1. L’Indice de Position Sociale (IPS) d’un établissement scolaire est un indicateur calculé par la Direction de l’évaluation, de la prospective et de la performance (DEPP) du Ministère de l’Éducation nationale. Ce dernier résume les conditions socio-économiques et culturelles des familles des élèves accueillis dans l’établissement.
2. Cette recherche, initialement pensée autour de la mission sociale de la cantine, s’est développée à partir du constat de la fréquentation différenciée de la cantine dans une école d’un quartier ségrégué.
3. Le terme hégémonique est à prendre ici dans son sens gramscien d’hégémonie culturelle qualifiant un modèle qui tend à s’imposer. Il n’y a pas de chiffre national disponible pour la part d’élèves servis à partir d’une cuisine centrale et ceux pour lesquels le déjeuner est

confectionné dans une cuisine sur place. Dans les métropoles, les cuisines sur place dans les écoles ont quasiment disparu sauf à Paris où plus d'une centaine d'écoles sur les 515 de la capitale disposent encore d'une cuisine sur place. Dans les collèges et lycées, la part des cuisines centrales s'est beaucoup développée à la fin du XX<sup>e</sup> siècle mais la part des cuisines en établissement reste conséquente.

4. HACCP pour Hazard Analysis and Critical Control Point

, ou système d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques.

5. Ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres

6. TIAC : toxi-infection alimentaire collective

7. Le terme par lequel les professionnels nomment les cuisines centrales est celui d'unité de production culinaire (UPC).

8. Jamie's School Dinners est une série documentaire en quatre épisodes diffusée sur Channel 4 au Royaume-Uni en 2005. Elle met en scène le chef cuisinier Jamie Oliver qui tente d'améliorer la qualité et la valeur nutritionnelle des repas scolaires dans une école britannique typique, l'école Kidbrooke dans le Royal Borough de Greenwich – qui a donné lieu à une campagne plus large (appelée *Feed Me Better*) visant à améliorer les repas scolaires dans toute la Grande-Bretagne.

9. "Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est, depuis sa première version en 1999, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.

10. Le terme « gastronomie » apparaît en 1801, Joseph de Berchoux, *La gastronomie, ou l'homme des champs à table*. Il sera suivi en 1803 par le mot « gastronome » et en 1807 par l'adjectif « gastronomique ». Grimod de la Reynière, premier critique gastronomique au monde, et Anthelme Brillat-Savarin, le grand théoricien de la gastronomie, commencent à écrire à la même période. Ce sera *L'Almanach des gourmands* (de 1803 à 1812) et *La physiologie du goût* (1825).

11. Le « fait-maison » est conditionné à une confection dans les locaux dans lequel le repas est consommé, ce qui interdit cette dénomination aux plats issus d'une fabrication en cuisine centrale.

12. Paquet hygiène, Plan national nutrition santé (PNNS), Programme national pour l'alimentation (PNA), Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN).

## RÉSUMÉS

La restauration scolaire en France bascule à la fin du XX<sup>e</sup> siècle d'un modèle artisanal et quasi familial des cuisines sur place à un modèle industriel fondé sur les cuisines centrales qui fait disparaître des écoles une fabrication culinaire, invisibilisée pour les écoliers. Notre enquête montre comment ce processus d'industrialisation s'appuie, pour s'imposer, sur le récit performatif d'une triple crise sanitaire, sociale et nationale. Au nom de la lutte contre le risque, contre les inégalités alimentaires et pour la préservation d'un modèle français d'alimentation, la cuisine sort de l'école. Sur chacune des crises, le modèle industriel est loin de produire les effets annoncés.

At the end of the 20th century, school catering in France shifted from an artisanal, quasi-family model of on-site kitchens to an industrial model based on central kitchens, which removed from schools a culinary production that was invisible to schoolchildren. Our investigation shows how

this process of industrialization relied, to establish itself, on the performative narrative of a triple health, social, and national crisis. In the name of combating risk, fighting food inequalities, and preserving a French food model, cooking was removed from schools. In each of these crises, the industrial model fell far short of producing the predicted effects.

## INDEX

**Mots-clés** : cantines scolaires, industrie, normes, risques, inégalités, nationalisme

**Keywords** : school canteens, industry, standards, risks, inequalities, nationalism

## AUTEURS

### GENEVIÈVE ZOÏA

Professeure d'université en ethnologie, Université de Montpellier, CEPEL UMR 5112,  
genevieve.zoia@umontpellier.fr

### LAURENT VISIER

Professeur d'université en sociologie, Université de Montpellier, CEPEL UMR 5112,  
laurent.visier@umontpellier.fr

# Quel goût reste-t-il à la viande de brousse dans un contexte d'urgence écologique ?

*What taste remains for bushmeat in a context of ecological emergency?*

Laurence Boutinot, Christophe Baticle et Phons-Louis Ntombou Maboundou

---

## Introduction

- 1 « Le goût est le dégoût du goût des autres », nous rappelait Pierre Bourdieu (1979). Le goût est un construit social affirmant son sens dans la distinction d'avec l'Autre. Le goût pour la viande de brousse chez les peuples forestiers du bassin du Congo renvoie toutefois à un écoumène spécifique et déterminant : la forêt tropicale. De prime abord, la distinction relative à la consommation de gibier sauvage s'inscrit moins dans un rapport de classe, dans la société congolaise, que dans des rapports sociaux relatifs d'une part, au territoire (rural/urbain) et au mode de vie (sédentaire/ mobile) et d'autre part, aux rapports de genre et de génération. Les goûts et les tabous s'ancrent dans une histoire mythique et symbolique, participent de l'organisation sociale et accommodent la répartition du pouvoir entre les hommes, les femmes et les enfants. Nous verrons néanmoins que les rapports de domination, étudiés ici, ne sont pas sans rappeler la place des groupes ethniques au sein des processus de production.
- 2 Á l'échelle de la mondialisation et du rapport des sociétés rurales, entre autres africaines, aux sociétés occidentales contemporaines, la notion de viande issue du monde sauvage donne à voir les ambiguïtés et les décalages dans l'appréciation du rapport au vivant. Car l'animal appartient à ces espèces, mammifères pour la plupart, qui vivent dans les zones inhabitées des forêts humides ou dans les savanes. Cet animal n'est pas seulement un gibier, il est aussi un être vivant animé par un esprit (Epelboin 2015). Les distinctions que reflètent les diverses formes de sensibilités face à l'animal traduisent à la fois un rapport moral (contre la souffrance animale) et social (la chasse

de subsistance est le fait de classes populaires). Et ce, malgré la reconnaissance de la diversité des relations humains-non humains parmi les sociétés, évoquée par Descola (2005).

- 3 Mais nous aborderons ce goût pour la viande de brousse à partir de l'écoumène, cette façon d'habiter la forêt et surtout de la pratiquer à travers la chasse. Malgré tout, les populations de chasseurs-cueilleurs que nous appellerons par commodité sous le terme générique de Ba'Aka<sup>1</sup>, passent une part essentielle de leur temps à produire pour se nourrir. La chasse, bien que fort contrainte comme nous le verrons plus loin, est bien plus qu'une forme de production, elle est un art de vivre malgré les difficultés des anciens à transmettre leurs savoirs aux jeunes générations puisque ce savoir s'apprend au sein même des écosystèmes forestiers désormais interdits d'accès et d'usages. On peut considérer que les pratiques des chasseurs cueilleurs en Afrique centrale, pour ce qui concerne les principaux acteurs que nous avons rencontrés au Nord Congo et au sud-est du Cameroun, sont des pratiques de prédation. Une prédation qui, d'une part, ne contredit pas une relation respectueuse du chasseur envers l'animal à travers les croyances animistes, les rites et actes propitiatoires qui entourent l'acte de chasser et, d'autre part, qui donne à voir, dans cet art cynégétique, l'ambiguïté qui est au cœur de la relation au vivant (Stépanoff 2021).
- 4 Nos travaux en cours ont débuté il y a près de dix ans dans ce bassin forestier qui s'étend du sud-est camerounais au nord de la République du Congo (Brazzaville), là où subsistent tant bien que mal certains des peuples de chasseurs-cueilleurs naguère appelés « Pygmées ». Nous avons investi la région de Mindourou, au sud-est du Cameroun, à partir de mai 2015 jusqu'en 2019, à travers des missions de terrain biennuelles de 15 jours chacune. Puis, dans les départements de la Sangha et de la Likouala au Nord-Congo, nous avons tout d'abord effectué une mission d'expertise sur la place des peuples autochtones dans le projet intitulé Paysage Forestier du Nord Congo (PPFNC), financé par l'Agence Française pour le Développement (AFD), en 2021 et nous avons ensuite, à partir de 2024, engagé des recherches dans le cadre du dispositif RESSAC<sup>2</sup>, sur des financements européens gérés par le Centre International de Recherche sur les Forêts (Cifor). Ce dernier projet est placé sous la responsabilité du directeur de l'Institut National de la Recherche en Sciences Sociales et Humaines du Congo (INRSSH) et se compose de notre équipe du Cirad (un écologue, une anthropologue), d'un anthropologue de l'université Aix Marseille et se complète avec un chercheur postdoctoral et deux stagiaires en master 2, l'un en anthropologie et l'autre en ethnoécologie. Ces derniers ont réalisé des enquêtes de terrain durant six mois (janvier-juin 2025) que nous avons préparées, accompagnées et suivies lors de nos quatre missions de terrain.
- 5 Les principales populations que nous avons rencontrées au Nord-Congo sont les villageois bantous et groupes ba'Aka des villages de Mboua-Mobangui, ainsi que Mbandza-Molembé/Yékola dans le département de la Likouala et de Bomassa-Bon Coin dans le département de la Sangha. Si le nom de Ba'Aka est couramment utilisé dans ces villages, précisons toutefois que dans les premiers, les intéressés se nomment parfois eux-mêmes Mbenzélés ; et dans les seconds Bangombé.
- 6 Nous avons pu nous entretenir avec les chefs de village bantous et ceux de ces communautés ba'Aka, les ménages et les acteurs clés de la chasse, le *tuma* (ou maître de la chasse), les *nganga* (ou guérisseurs), les femmes en général et celles investies de pouvoirs spécifiques telles les *toma* (sage-femmes), ainsi que les jeunes gens. Ces deux

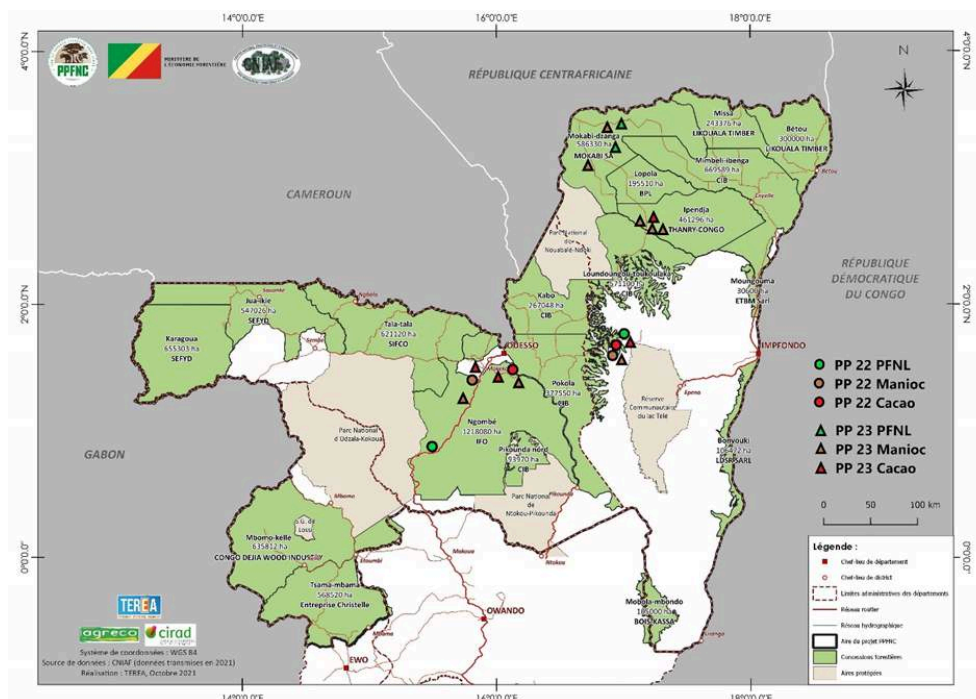
sites sont dans l'espace forestier délimité par les Unités Forestières d'Aménagement (UFA) de la CIB (Congolaise Industrielle des Bois – société privée d'exploitation du bois de capitaux mixtes européens, puis devenue filiale du groupe Indonésien Olam depuis 2011) et par le parc National de Nouabale-Ndoki à l'Ouest et le Lac Télé à l'Est, tous deux espaces de conservation gérés par le Wildlife Conservation Society (WCS).

Figure 1



Carte du pays d'étude, ministère des Affaires étrangères et du développement international, direction des Archives (pôle géographique), Brazzaville, République du Congo, septembre 2016. Notre terrain d'étude se situe entre les départements de la Sangha et de la Likouala, à la hauteur de la préfecture de Ouesso.

Figure 2



Carte du projet Paysage Forestier du Nord-Congo- 2021- TereA-Agreco- Cirad, 2021. Les limites intérieures correspondent aux UFA (en vert) ou à des zones de protection (en beige). En diverses localités, ont été menés des projets de développement autour des produits forestiers non-ligneux (PFNL), le manioc ou le cacao (triangles et ronds de couleur). Les trois terrains susmentionnés se situent dans trois UFA différentes : Kabo au nord-ouest, Pokola au sud et Loundoungou au nord-est.

- 7 Nous exposerons dans un premier temps, à partir de nos diverses missions de terrain au Cameroun et au Nord-Congo, un ensemble de déterminations qui façonne le goût pour la viande sauvage chez nos interlocuteurs, comprenant non seulement les pratiques de la chasse, mais aussi les tabous et interdits ainsi que tout un mode de vie, de croire, de produire ou d'habiter (Lazzarotti 2006), si peu considéré par les responsables nationaux et internationaux de la gestion des espaces forestiers. Puis dans un deuxième temps nous présenterons les évolutions historiques au cours desquelles les influences anciennes depuis la colonisation, mais aussi contemporaines avec la présence toujours active des missions religieuses, puis plus récemment des mouvements écologistes et conservationnistes, qui viennent se conjuguer aux enjeux économiques d'exploitation des ressources forestières pour restreindre, puis interdire, l'accès aux territoires de chasse aux Ba'Aka et la consommation de viande de brousse. Cette restriction d'accès au milieu forestier date des années 1970 pour l'exploitation forestière, puisque la CIB s'est installée en 1969 à Pokola dans le département de la Likouala et s'est radicalisée depuis les années 1990 avec la création du parc national Nouabale-Ndoki (1993). Cette situation vient prolonger l'histoire des distinctions sociales entre les pratiques de chasse indigènes, roturières et de subsistance de celles des chasseurs touristes et sportifs dans un contexte de moralisation du rapport au vivant (et à la mort).

## De quoi est fait le goût de la viande de brousse ?

- 8 Bien que l'alimentation soit au cœur de la relation sociale et de la convivialité, une « institution » telle que décrite par M. Halbwachs (cité par Poulain 2013 : 136) « jouant un rôle fondamental dans le processus de socialisation et de transmission des normes », et que ses formes de consommation soient intrinsèquement reliées aux croyances et aux habitudes, elles connaissent, comme le langage, autant de changements que les sociétés sont ouvertes à la modernisation et à l'urbanisation, aux ressources économiques et aux distinctions sociales. L'alimentation s'exprime comme fait social total qui conjugue à la fois un mode de vie et une façon d'habiter, ici le territoire forestier, de produire des croyances et de l'identité, mais également des distinctions, des goûts et des dégoûts, des identités (Fischler 1990).

### Les goûts, les tabous, les dégoûts

- 9 Si comme le présente Poulain (2013) le sacrifice, le totémisme et les interdits alimentaires sont à la source des travaux en socio-anthropologie sur l'alimentation au XXe siècle, il est à considérer leur caractère évolutif lié au développement économique et social, à l'urbanisation et à la globalisation des marchés. De Garine (1980 : 130) nous rappelait combien les tabous étaient représentés telle « une partie figée » d'un système alimentaire qui, par ailleurs, est très dynamique et que, d'un point de vue développementiste, ils attestaient d'une considération négative, voire irrationnelle de l'alimentation traditionnelle. Pour autant, si les croyances et les interdits structurent les consommations alimentaires, il convient de les resituer dans l'ensemble des pratiques sociales. Ainsi, en matière d'interdits ou d'évitement de la consommation de certains animaux, rien n'est figé totalement, mais évolue à travers les interactions sociales, les relations à l'animal, la qualité giboyeuse de l'espace et les modes d'acquisition (Lewis 2002, Duda *et al.* 2018). De leur côté, Marvin Harris et Eric B. Ross montrent que les croyances viennent solidifier, a posteriori, ce que le rapport coût/bénéfice a déterminé dans un premier temps, soit un primat des enjeux matériels (Harris, Ross 1989). Au Nord-Congo, nous constatons certains changements dans la consommation alimentaire liés aux restrictions d'accès aux espaces giboyeux de la forêt, mais aussi à l'augmentation de la population du fait de l'installation des industries forestières, des ouvertures de route en forêt pour le débardage du bois, ce qui augmente les risques de grand braconnage. Il en est de même au Sud-Est du Cameroun, avec l'implantation de la société Pallisco à Mindourou, ceci depuis 1996.
- 10 Rappelons la construction symbolique des interdits dans la veine de Mary Douglas ([1966] 1992) qui, à partir d'une vision des espèces, certes fixiste et ahistorique, caractérise le statut des animaux selon leur pureté, c'est-à-dire leur conformité à leur classification et leur lien au territoire, aux éléments qui composent l'univers et la mise en ordre du monde : la terre, les eaux, le firmament. Dans ce cadre, sont alors tabous les animaux qui ne trouvent pas leur place dans une classification (le porc dans l'ancien Testament : ongulé, mais au sabot fendu, mammifère mais omnivore) ou bien qui occupent le territoire de façon ambiguë (amphibies par exemple : crocodiles, varans, etc.). Ils se trouvent à la lisière de la terre et de ce monde aquatique dont on sait par ailleurs, dans les sociétés bantoues et les groupes ba'Aka du centre de l'Afrique, que ce dernier renvoie à un espace où les esprits maléfiques sont présents et efficaces (De

Heusch 1968). A Ndoki, au nord du Congo, les Mbenzélé (appartenant aux groupes ba'Aka) ne mangent pas les crocodiles nains, mais les vendent quand ils les capturent (Moukassa 2004). Au vrai, les Ba'Aka ne sont généralement pas familiers avec le monde aquatique, les rivières ou les grands fleuves, exceptés les petits cours d'eau. Ils n'ont pas le savoir-faire pour construire des pirogues, pas davantage pour pêcher sur les fleuves. Domaine des esprits, l'eau vient, notamment quand elle est excessive, s'opposer au feu de la cuisine, de la cuisson. Opposition que l'on retrouve dans les mythes des Bakongo (De Heusch 1968). Situé au cœur de ce paysage, le village de Mobangui dans le département de la Likouala au Nord-Congo, nous a toutefois permis de constater que le crocodile fait l'objet de captures, relève de la pêche et est ainsi une activité féminine. Expertes pour les capturer, les femmes le vendent aux Bantous en petit morceaux à 100 ou 200 FCFA l'unité.

- 11 Les prescriptions alimentaires concernent les animaux qui présentent en l'occurrence ces caractères ambivalents et inclassables, dans un rapport symbolique au vivant appuyé par les mythes (Duda *et al.* 2018, Ichikawa 1996, Douglas [1966] 1992). Ainsi en est-il du Bongo, *Tragelaphus eurycerus* (grec : *tragos* : chèvre ; *elaphos* : cerf ; *eurys* : larges ; *cerus* : cornes) toujours présent aujourd'hui à Mobangui comme à Bon-Coin dans les départements de la Likouala et de la Sangha où nous avons séjourné. Les croyances des Ba'Aka (Mbenzélé comme les Bangombe) selon lesquelles l'ingestion de sa viande entraînerait des crises d'épilepsie, notamment pour les enfants viennent se confronter aux anomalies relevées dans sa classification. Le genre *tragelaphus*, appartenant à la famille des bovidés ne devrait pas admettre des cornes aux femelles or, chez les Bongos, les deux sexes ont des cornes. Cependant cet interdit est en déclin en raison de la rareté du gibier dans la région et nous avons pu entendre que certains Ba'Aka adultes (Mbenzélé) de Mobangui en avaient mangé.
- 12 Nous avons constaté au Sud-Est du Cameroun que le « daman des arbres » (*dendrohyrax dorsalis*) est également une espèce exclue de la consommation dont on peut penser avec les Baka que son étrangeté, au regard des classifications qui ordonnent les êtres vivants selon les éléments composant l'univers, n'y est pas sans lien. Si celui-ci a bien les pattes sur la terre ou dans les arbres, il reste un mammifère nocturne, végétarien, à l'anatomie spécifique (squelette, dentition et système digestif entre autres) et, partant, se retrouve difficile à classer, ne lui laissant que peu de place dans l'appétence des hommes. Du reste, il est aussi difficile à capturer selon les Ba'Aka du village de Mindourou au Cameroun. Plus encore, « l'apparence multicolore des animaux bariolés (daman des arbres) ou tachetés (genettes, servaline et trigrine, panthère) signe leur double appartenance aux mondes naturel et surnaturel. C'est pourquoi ils sont également considérés dangereux, en particulier pour les enfants dont l'énergie vitale « encore trop faible, ne leur permet pas de supporter un tel choc » (Motte-Florac *et al.* 1996 : 848).
- 13 Au-delà de la seule version symbolique de Mary Douglas ou d'un Deutéronome que les Ba'Aka n'ont certainement pas lu, les tabous alimentaires chez ces derniers sont liés à plusieurs éléments qui vont du nom des clans, aux classes d'âge et de genre, mais aussi aux dimensions éthologiques des animaux, soit leur force ou leur comportement. Les interdits alimentaires chez les Ba'Aka du Nord-Congo, comme dans beaucoup d'autres sociétés traditionnelles, sont bien souvent des précautions alimentaires circonscrites à certaines personnes et périodes de la vie biologique et reproductive, à certaines activités (chasse) (Ichikawa 1996, Epelboin 2015, Duda *et al.* 2018). Ils concernent les

jeunes, non-initiés, dont la « force vitale » est jugée par les anciens impuissante pour ingérer des nourritures trop fortes, de même pour les femmes enceintes, tous considérés comme vulnérables. Nous avons pu constater sur nos terrains, par exemple, que la femme enceinte ne peut consommer le python de Sébae, souvent vu comme gardien de lieu sacré, car il ferait changer la position de l'enfant dans le ventre. Le mari de la femme enceinte doit également éviter de consommer des aliments provenant d'animaux « dotés d'une puissance surnaturelle ; [qui] sont susceptibles de déclencher de graves maladies et autres anormalités » (Ichikawa 1996 : 762). L'escargot (*Achatina* sp.) que les Ba'Aka appellent « *kolo* » serait aussi, selon le témoignage d'une femme ba'Aka rencontrée dans la zone de Mobangui, si indigeste qu'il « ferait sortir la langue » de la consommatrice, situation qui, sans intervention d'un guérisseur, pourrait provoquer la mort. « Comme dans plusieurs groupes de chasseurs cueilleurs, ces évitements sont basés sur une vision métaphorique ou logique métonymique relative aux attributs phénotypiques ou comportementaux des animaux » (Lévi-Strauss, 1962, cité par Duda *et al.* 2018).

- 14 La chasse est une pratique masculine, l'utilisation des armes réservée aux hommes et rappelle qu'au-delà des armes, c'est aussi et surtout l'appropriation et le pouvoir de répartition de la viande qui revient aux hommes, notamment parce qu'ils découpent discrètement l'animal en forêt, sur le lieu de sa capture, souvent la nuit, afin de n'avoir pas à partager avec les voisins bantous. Ils procèdent alors au fumage des morceaux de viande et vont les distribuer aux membres de la famille, en réservant une partie pour la vente. Autrefois, lorsque la chasse à l'éléphant était encore autorisée, le maître de la chasse, ainsi que le *tuma* du village de Bon-Coin nous l'a rapporté, se réservait certaines parties de l'animal abattu, puis c'était la curée et toute la communauté participait au dépeçage de l'animal et prenait son morceau ainsi que l'évoquait également Bahuchet il y a quelques années (Bahuchet 1999).
- 15 « Le fait que les femmes ne peuvent pas apprendre les savoirs techniques pour être en mesure de chasser les gros gibiers garantit aux hommes le contrôle à la fois sur la distribution et sur la consommation d'une nourriture que la plupart des populations humaines valorisent suprêmement pour sa valeur nutritive et gustative : la viande animale » (Fournier *et al.* 2015 : 25). En revanche, si les hommes possèdent l'efficacité technique, l'efficacité symbolique, elle, relève des femmes (Leclerc 2012 :276).
- 16 Cependant, chez les Ba'Aka observés lors de nos dernières missions à Mobangui comme à Bomassa-Bon-Coin, il est à noter que si les femmes n'ont pas d'armes au sens matériel du terme, elles participent néanmoins à la chasse, tout comme les enfants, lorsqu'il s'agit, par des leurres ou des appels vocaux, de rabattre ou de piéger le gibier. Mais plus encore, bien que les femmes ne puissent pas chasser, elles maîtrisent parfaitement leur rôle qui reste déterminant dans la préparation des hommes à la chasse. Elles ont en effet une connaissance approfondie des interdits de la forêt, souvent méconnus des hommes, mais dont la transgression peut attirer des esprits de malédiction sur la famille. Par certains rituels (crachat sur les armes du chasseur, chants et danses) dont les femmes Ba'Aka de Mobangui et de Mbandza (un autre village du département de la Likouala) nous ont fait quelques démonstrations, elles autorisent et attirent les faveurs des esprits pour que la chasse soit giboyeuse. Il est reconnu chez les Ba'Aka une façon d'être en communauté qui, à travers l'absence de chef, la répartition alimentaire et la conception égalitaire des sexes (Thomas 1991, cité par Motte-Florac *et al.* 1996 : 835),

prévient et prémunit le groupe d'éventuelles frictions ou déséquilibres psychologiques et sociaux, indispensable à la réussite de la chasse.

- 17 Les Ba'Aka que nous avons rencontrés nous ont précisé qu'ils ne mangeaient pas l'éléphant parce qu'il est interdit, de même pour le Gorille. Cependant, ils mangent avec plaisir les pangolins qu'ils peuvent capturer bien qu'ils fassent partie également des espèces protégées.
- 18 Des Ba'Aka qui lient leur clan à un totem par souci d'identité et procèdent, dans leur alimentation et plus encore dans leur médecine, davantage par analogie et métaphore. Produisant peut-être des erreurs de diagnostic ou de thérapeutique tel qu'il arrive dans certaines sociétés quand il s'agit par exemple de remplacer, parce qu'il est de la même couleur, le lait maternel par la farine de tubercule (de Garine 1980). Mais dans les pratiques quotidiennes et leur évolution, les interdits alimentaires chez les Ba'Aka semblent toutefois s'inscrire dans une combinaison complexe, faite d'expériences digestives plus ou moins salutaires, ainsi que nous le disait ce Ba'Aka mature de Mobangui, qu'il ne mangeait pas le chimpanzé parce qu'il peut apporter des maladies. C'est aussi la place ambiguë de l'animal dans la taxonomie, ou sa proximité avec l'homme qui en fait un met interdit. C'est ainsi que le chimpanzé n'est pas consommé du fait que « manger sa chair, c'est comme manger la chair d'un parent ; cela peut être considéré comme une faute grave », ce que nous rappelait encore le vieil homme de Mobangui<sup>3</sup>. Plus encore, du côté de Bomassa un autre ancien de la communauté ba'Aka (Bagombé) pense que le chimpanzé n'est pas consommé en raison de son esprit sorcier et « le sorcier peut se transformer en chimpanzé, nous dit-il<sup>4</sup>, pour espionner et faire du mal. »
- 19 Cependant, si les tabous restent dynamiques, un certain nombre d'espèces restent encore chassées et consommées telles que le céphalophe bleu et à ventre blanc, à dos jaune, le potamochère, le singe hocheur, le buffle, le chevrotin aquatique (surtout du côté de Mobangui où la zone est plus marécageuse). Ces gibiers sont présents dans l'alimentation, au-delà de la seule source de protéines, également par leurs analogies entre les saveurs, les senteurs, les couleurs et leurs qualités nutritives, thérapeutiques ou d'efficacité symbolique qu'on en attend. N'oublions pas qu'il y a aussi dans la consommation de la viande de brousse une part de gourmandise (Epelboin 2015), comme cela a été constaté lors de la dernière mission, dès lors que les Ba'Aka nous disent, lorsqu'il n'y a pas de viande dans le plat, qu'ils n'ont « pas mangé ». En revanche, quand il y a de la viande ils se sentent « concernés par le repas ». Aussi n'ont-ils pas manqué de nous signifier que le bonheur est de manger de la viande, ainsi que l'évoquait déjà Bahuchet (1999). Au-delà de la nutrition stricto sensu, la consommation de viande est également censée permettre l'incorporation (ou le rejet) de vertus, traits physiques ou comportementaux de l'animal et des forces qui lui sont attachées, y compris sa fécondité et/ou sa vigueur sexuelle (Epelboin 2015).

## La valence différentielle du goût de la viande de brousse selon les milieux

- 20 En Afrique centrale, la viande de brousse est très recherchée en milieu urbain (Van Vliet *et al.* 2016) et serait même un met de luxe dont il serait disgracieux de priver un hôte de marque invité à sa table. Dans ces cas, les morceaux de choix sont souvent sélectionnés par les restaurateurs ou les cuisinières parmi les grands mammifères des

forêts. Toutefois, dans ce monde urbain brazzavillois où la division du travail est plus prononcée, les disparités économiques distinguent les foyers dans leur alimentation et si l'accès à la viande de brousse est plus coûteux qu'au village, les petits ruminants céphalophes bleus ou le porc-épic et les rongeurs et surtout les chenilles durant la saison des pluies, représentent des parts de protéines animales importantes dans les assiettes les plus modestes (Van Vliet *et al.* 2012 : 203). Car, malgré tout, la viande de brousse reste moins chère pour les citadins que les viandes d'élevage, notamment le bœuf et le mouton, et d'importation (volailles).

- 21 « Des enquêtes de la WCS<sup>5</sup> dans trois grandes villes d'Afrique centrale (Pointe-Noire, Brazzaville et Kinshasa) montrent que 85 % des personnes interrogées mangent de la viande de brousse quand elles en ont l'occasion et que 24% des restaurants en proposent au menu » (Ebersole 2023).
- 22 Cependant, le rapport à l'alimentation en ville est modifié du fait d'un choix plus large de produits alimentaires notamment importés, et qui ouvre à plus de liberté. La diversité des offres dans les restaurants ou petits 'maquis', à Brazzaville, est on ne peut plus cosmopolite et large. Au vrai, les produits carnés d'élevage ou d'importation ne satisfont que les ménages les plus aisés dans la cuisine domestique et a fortiori dans les restaurants. Les villes comme Brazzaville présentent des situations variées et contrastées en matière d'alimentation du fait de la mondialisation des circuits des produits alimentaires et des modes de consommation. Les produits importés côtoient ceux venant du milieu rural et les « cuisines exogène et endogène se mélangent pour créer des cuisines urbaines originales, variées, mixtes » (Berton-Ofouémé 2020 : 75).
- 23 Les façons de nommer ce qu'on mange à Brazzaville restent encore proches de la connaissance et de l'habitus propres au monde rural, où l'animal lui-même est nommé contrairement à la manière dont, en France ou en Angleterre, on cite les « morceaux » de viande par un terme qui éloigne l'image de l'animal (Vialles 1988). Au Cameroun, au Congo, on parle d'emblée de viande de singe, de céphalophe, de porc épic, etc. Toutefois dans certains restaurants de la ville ouverts aux touristes, on spécifie davantage les parties mangées, le gésier, les tripes, les pattes, la tête, les yeux, qui éloignent ainsi le consommateur de l'animal entier. Vialles (1988 : 89) nous rappelle que « l'oubli » de l'animal est « la condition d'un régime carné sans états d'âme. »
- 24 Des états d'âme restent cependant dans ces abats qui demeurent considérés tels les organes vitaux (Vialles 1988) et sont des morceaux ici encore souvent interdits aux femmes bantoues. Bien souvent, l'émancipation des femmes passe par la transgression de ces interdits, dont le symbole de la domination masculine est démasqué (Manirakiza *et al.* 2015). Mais « les abats restent (...) des organes, des viscères, dans lesquels sont censées se concentrer des vertus de vie, puisque leur fonction est précisément d'entretenir la vie. Consommer des abats, c'est se nourrir de concentré de vie (et non d'un simple surplus), c'est aller à l'essentiel du carné, c'est-à-dire, ici, de l'animal consommable » (Vialles 1988). Stépanoff nous rappelle également que, dans la viande de chasse, des viscères et organes internes sont appréciés et « reflètent des rapports plus ou moins fusionnels à la puissance sauvage connue dans la viande » (Stépanoff 2021 : 96).

## Prédation et philosophie du vivant : l'art cynégétique et le goût de la viande

- 25 Dans de nombreuses sociétés traditionnelles, mais constatable également dans une certaine partie des sociétés rurales en France, telles que dans les territoires construits sur l'élevage pastoral de caprins et d'ovins sur les Grands Causses ou dans les Cévennes, où les paysans produisent leur viande, leur énergie, ici la division du travail est minimale jusqu'à nos jours. Chez les Ba'Aka du Congo l'économie est « fondée sur la chasse et la collecte, c'est-à-dire basée sur l'exploitation des ressources naturelles, sans transformation du milieu par l'agriculture ou l'élevage. » Elle se caractérise « par l'absence de spécialisation, chaque membre de la communauté étant capable de fabriquer les objets dont il a besoin » (Bahuchet 1991 : 6). Aujourd'hui encore les Ba'Aka dépendent de leurs voisins bantous pour les objets de métal ou d'argile qu'eux-mêmes ne savent pas travailler, « obtenant par des échanges avec les sociétés voisines les ustensiles de première nécessité (marmites, couteaux, fers de hache et de sagaie) » (op.cit. : 7). Offrir une marmite à une femme baka ou une machette à son mari est un acte très apprécié. Bahuchet parlait ainsi « d'une petite économie de production », et non d'une économie de subsistance pour caractériser le mode de production des Ba'Aka de Centrafrique.
- 26 Pour reprendre un terme familier chez les chasseurs en France, les Ba'Aka ne sont pas des « viandards » (Traïni 2004 : 43) qui remplissent leur besace pour le commerce. Ils ne gâchent pas non plus la nourriture et n'en saisissent pas outre mesure (bien qu'ils soient soupçonnés de braconner ou d'être complices de grands braconniers selon les propos de forestiers rencontrés, des écogardes et des membres de sociétés de conservation de la nature telles que WCS). Ils ne sont pas davantage des « huppés », autrement dit ceux « qui ne se donnent pas la peine de ramasser l'animal », un peu à la manière des chasseurs-touristes étrangers savourant les safaris et la chasse sportives. Toutefois, si à partir de la lecture de Stépanoff (2021), l'on compare le chasseur Ba'Aka à celui du milieu rural français, le premier est moins « fétichiste » que le second dès lors qu'il peut vendre une partie de son gibier. L'animal ne paraît pas aussi « sacré » dans la forêt congolaise que dans le Perche en France. Si la pratique des dons est commune à de nombreux chasseurs du monde, il reste que les conditions de la pratique varient, chez les Ba'Aka du Sud du Cameroun ou du Nord-Congo, selon que le chasseur revient au village où prime la solidarité en famille restreinte, ou alors qu'il se situe dans un campement de chasse, là où les clans -qui pouvaient rassembler 30 à 70 personnes il y a encore une génération (Bahuchet 1991 : 10), mais qui se restreignent fortement et se font plus discrets, du fait de la diminution de la ressource faunique et surtout de la forte surveillance dont les forêts sont l'objet. Dans le premier cas seulement, le chasseur revient parfois de nuit de façon à n'avoir pas à partager son butin trop loin au-delà du cercle familial étroit (Leclerc 2012). La chasse reste une pratique collective et surtout un apprentissage social, faisant l'objet d'initiation chez les Ba'Aka bien que cette pratique se perde du fait de l'interdiction de chasser l'éléphant, espèce emblématique pour devenir *tuma*<sup>6</sup> ou grand chasseur. La transmission du savoir est rendue difficile en raison des changements dans les croyances des ba'Aka, lesquels se rendent à l'église où il leur est conseillé d'abandonner les traditions et les pratiques mystiques et magico-religieuses qui entourent la chasse ; mais surtout, comme nous le

verrons plus loin, du fait de la restriction de l'accès aux espaces forestiers en tant que lieux spécifiques, essentiels et irremplaçables de l'apprentissage.

- 27 Poursuivant notre comparaison pour en souligner les contradictions si dans la pratique quotidienne la chasse à la billebaude<sup>7</sup> est appréciée dans le milieu rural français (Stépanoff 2021), elle ne se retrouve pas dans l'art cynégétique des Ba'Aka, où rien n'est laissé au hasard, mais où la chasse nécessite des rituels et offrandes, l'observation d'interdits pour que le chasseur mette toutes les chances de son côté. Aussi, la chasse est-elle constitutive de la culture ba'Aka. Les interdits à respecter restent suivis, ainsi que les femmes de Mbandza nous le démontraient pour n'offenser ni les animaux, ni leurs esprits, sachant l'aléa que présente toute expédition de chasse, d'autant que les territoires forestiers sont drastiquement restreints, voire quasiment interdits où le chasseur se sait lui-même menacé sur son territoire. C'est ainsi que les Ba'Aka avec lesquels nous avons échangé parlent de leurs difficultés à chasser. Serge Bahuchet rappelait il y a quelques décennies : « On observe une étroite interdépendance des capacités de chasseur des jeunes gens, de leur aptitude au mariage et de leur participation aux grandes chasses aux mammifères prestigieux (éléphant). Plusieurs rituels encadrent les activités de chasse, propitiatoire aussi bien qu'expiatoires » (Bahuchet 1991 : 9). L'interdiction de chasser les espèces intégralement protégées, dont l'éléphant, a brisé les transmissions du savoir et notamment le maniement de certaines armes telles les lances, inadaptées à la capture des animaux encore autorisés, au grand dam de certains jeunes qui, aujourd'hui, ne trouvent pas d'alternative.
- 28 Car pour le chasseur Ba'Aka, à l'instar des paysans du Perche, « ce rapport à la part sauvage des lieux n'est pas celui du promeneur solitaire, il est profondément communautaire et participe à la construction d'un sentiment d'autochtonie rurale » (Stépanoff 2021 :103). Pour les plus jeunes la chasse reste aussi au Congo « un élément essentiel d'apprentissage du territoire et de leur insertion dans les réseaux familiaux et sociaux. Une mémoire collective est partagée dans le paysage » (op.cit :104).
- 29 Par ailleurs, si le chasseur baka ne cherche en aucun cas à se distinguer socialement, en revanche l'économie du don dans les campagnes françaises « sonne comme une revendication de différence sociale par rapport à la vénerie qui gâche la venaison en la donnant à la meute, autant qu'aux chasses privées bourgeoises qui la commercialisent auprès des restaurateurs » (Stépanoff 2021 : 97). On retrouve néanmoins ce type de chasse commerciale dans les relations que les Ba'Aka entretiennent avec leurs voisins bantous aujourd'hui plus que jamais, ces derniers disposant des fusils, des carnets de chasse et des cartouches. Ils mandatent ainsi les Ba'Aka pour chasser et ramener autant de gibiers que de cartouches tirées. On est dans un type similaire de chasse quand la société forestière de la région du Nord-Congo « autorise » ses employés, y compris Ba'Aka, à partir, un dimanche par mois, dans les zones d'exploitation forestière pour « tirer » du gibier ou s'adonner à une chasse ludique. Ces formes autorisées de la chasse ouvrent la voie à une nouvelle légitimité sociale du chasseur, ni braconnier, ni chasseur de subsistance, et dont la raison d'être est le loisir. Cependant le jeune Ba'Aka employé à la CIB qui y participe se retrouve dans un espace qui n'a rien de commun avec cette connaissance fine qu'il détient du territoire et des animaux, qui lui aurait permis d'aller là où il avait le plus de « chance » de rencontrer le gibier.
- 30 Car le rapport du chasseur à la faune sauvage entre dans un ensemble de rapports ambivalents dans la prédation, le respect, la crainte envers l'animal, confidentiels dans l'ancrage au territoire, sélectifs dans les goûts, les saveurs, de l'amer au sucré, dans la

fierté d'un savoir culinaire, dans la nécessité d'apport en protéines comme de force symbolique, dans la loyauté envers la nature. Ces rapports qu'entretiennent les chasseurs ba'Aka au territoire, à l'habiter, les autorisent à une perception odologique<sup>8</sup> de la forêt, leur donnent le sens de l'espace et de ses ressources, ainsi que leur sentiment d'appartenance. C'est tout cet ensemble de savoirs, d'intelligence et de virtuosité pratique qui procure la qualité et le goût pour la viande de brousse.

## Le rapport moral à la viande de brousse de l'époque coloniale à la compassion moderne

- 31 Nous avons vu que les éléments constitutifs du goût pour la viande de brousse renvoient à un ensemble de pratiques associées au territoire forestier, aux savoirs cynégétiques et distinguent peu les populations du Congo en termes de classes ou de catégories sociales, mais davantage en fonction des savoirs pratiques, des genres et des âges. Ces distinctions sont toujours liées à un sentiment d'appartenance soit à la forêt directement, soit au village où a grandi celui qui est devenu citadin, soit à cet ensemble culturel propre aux sociétés du bassin du Congo qui a intériorisé le goût et la qualité nutritionnelle du gibier. Le goût pour la viande chez les Ba'Aka ne se réduit pas une simple préférence alimentaire, mais renvoie ainsi à une dimension culturelle et symbolique. La viande de brousse (céphalophes, potamochères, hocheurs, chevrotains aquatiques...) occupe une place de choix dans l'alimentation quotidienne des Ba'Aka. Elle constitue la principale source de protéines animales, souvent partagée collectivement, et revêt d'une valeur sociale et rituelle. Par ailleurs, la chasse, activité essentielle, détermine non seulement l'approvisionnement en nourriture mais aussi les rapports sociaux et les croyances liés aux esprits de la forêt. Cependant, certaines viandes d'animaux sauvages sont considérées comme tabous comme le crocodile.
- 32 L'expression viande de brousse, dans le contexte des Ba'Aka, renvoie principalement à la chair d'animaux non domestiques obtenue par la chasse. Elle regroupe les animaux considérés comestibles, comme des grands mammifères et les petits mammifères, mais exclut généralement les escargots ou les insectes, bien que ces derniers constituent aussi des apports protéiniques importants dans l'alimentation des Ba'Aka.
- 33 Ainsi, lorsqu'il est question d'adaptations dans l'approvisionnement quotidien en viande de brousse, cela renvoie aux ajustements faits lorsque certains animaux sauvages se raréfient : substitution parfois par des produits carnés importés ou élevés.
- 34 À une échelle plus large du temps et de l'espace, on peut envisager de considérer les changements, tant dans les pratiques cynégétiques, que dans les représentations qui ont trait à la consommation de la viande de brousse, notamment eu égard d'une part, aux injonctions coloniales et missionnaires et d'autre part, toujours nous inspirant de Stépanoff (2021), aux évolutions récentes de la « division du travail moral » devant la mort et la souffrance animale importées des pays occidentaux à travers les sociétés de conservation de la faune sauvage, mais aussi par les récentes problématiques épidémiologiques. Nous montrerons ainsi que ces nouvelles injonctions morales rappellent à une notion d'hygiène et à un rapport de classe mondialisé. Si la nature sauvage a bonne presse en Occident, elle reste stigmatisée sous les tropiques où, paradoxalement, les peuples autochtones qui y vivent, sont loués pour leur sobriété et pour leur gestion durable des ressources naturelles.

## Colonisation, évangélisation et modernisation : contraindre le changement

- 35 De tous les temps coloniaux, le rapport à l'alimentation a représenté un enjeu essentiel dans la mise en sujétion des peuples colonisés. Il passait particulièrement par les missions religieuses protestantes et catholiques, dans leur objectif d'évangéliser et par les administrations coloniales, qui nécessitaient de la main d'œuvre. De Garine (1980) nous rappelait la préoccupation qui tenait les décideurs politiques, depuis l'époque coloniale, d'adapter les « indigènes » au travail qui leur était demandé, d'améliorer leur productivité, d'augmenter leur force physique, leur résistance à l'effort, donc d'améliorer leur alimentation. Jusqu'à récemment, on retrouvait dans les projets de développement, en matière de nutrition, des préoccupations plus quantitatives et fonctionnelles que qualitatives, ignorant les contextes économiques et la dynamique que forment les systèmes alimentaires locaux (Thompson *et al.* 2007 cité par Van Vliet et Nasi 2017 : 43).
- 36 Si la dimension qualitative de la viande de brousse, qui s'exprime par le goût ou par la puissance qui lui sont attribués par les Ba'Aka que nous avons rencontrés, elle n'en reste pas moins un enjeu de transformation des habitudes et des comportements alimentaires dans le contexte de la modernisation, du développement et de l'évangélisation.
- 37 Il est notoire que l'évangélisation incite, depuis l'époque coloniale jusqu'à aujourd'hui, les populations de tous les continents, des îles Fidji au Congo, à transformer leur rapport à l'alimentation, soit dans le sens d'un imaginaire de la modernisation, soit dans une approche pragmatique de la nourriture émancipée de tous les tabous relevant d'une ontologie animiste, de croyances païennes ou de comportements considérés comme archaïques. Ainsi, Mallol (2010) montre aux Fidji « l'évangélisation en tant qu'accélérateur du processus d'acculturation alimentaire » (Giacomoni 2013). Au Cameroun, « les Yassa, dont le genre de vie est objectivement plus aisé, sont dans une situation plus assurée que les Mvae, profondément influencés par un protestantisme qui pousse à répudier la tradition, ce qui se manifeste, par exemple, (...) par un certain engouement pour les viandes d'origines extérieures » (de Garine 1996 : 870). Dans la même veine, la modernité fait rejeter le rapport aux aliments traditionnels chez les Tlokwa du Kalahari (Grivetti 1979), qui montrent des signes « de protestation véhémement vis-à-vis d'aliments traditionnels perçus comme les symboles d'une primitivité que l'on rejette ». Et nous avons pu montrer (Igugu & Boutinot 2023) également pour la période contemporaine, dans les régions forestières de la province du Tshopo en République Démocratique du Congo, combien les églises évangélistes insistaient pour décrédibiliser les croyances anciennes envers les interdits relatifs aux animaux dans des contextes de raréfaction des ressources fauniques où tout peut devenir bon à manger. On constate un lien direct entre le relâchement dans le respect des interdits alimentaires en Afrique et les aspirations à la modernité (De Garine 1980 ; Pagezy 2004).
- 38 Il n'en reste pas moins chez les Ba'Aka que « les concepts de santé et de vie sont indissociables » (Motte-Florac 1996 : 836). Parmi leurs mots qui signifient la faim, deux désignent la « faim de viande » (mò.pɛnɛ, dī.ló) ; dangereuse, elle a comme conséquence fatigue, affaiblissement de la « force vitale », pleurs de l'enfant, mal-être

de l'adulte, « autant de symptômes qui, à plus ou moins longue échéance, peuvent évoluer vers la maladie » (op. cit. : 836). La viande et le miel sont les deux éléments du principe vital dans leur alimentation. On peut comprendre la persistance des Ba'Aka à parcourir la forêt malgré les interdits et les risques encourus, davantage dans la rencontre avec des écogardes que face aux sermons évangéliques qu'ils ne suivent guère.

- 39 Mais plus encore, les contraintes structurelles du contexte du Nord-Congo, où le rapport entre conservation écologique de la faune et extractivisme s'illustre dans la rivalité sur le territoire forestier entre les aires protégées, les parcs nationaux et les entreprises d'exploitation des bois tropicaux, donneraient à n'établir que des faits, de restriction d'usage, de conflits et d'injustices, selon une approche positiviste. Cependant, la restriction des espaces forestiers autorisés à la chasse de subsistance est très tôt instituée par le colonisateur, stigmatisant dès lors le chasseur de subsistance ba'aka dans une forme de délinquance et se réservant les droits légaux de la chasse au gibier sauvage (Van Schuylenbergh 2009, 2019, Roulet 2004, Boutinot *et al.* 2018, Baticle & Boutinot 2021). Tout au long de la période coloniale, la chasse est au service des militaires, des missionnaires, des commerçants et des colons. L'administration coloniale montre une certaine tolérance pour des pratiques où quelques morceaux de viande destinés aux populations, par l'intermédiaire des chefs de village, sont la contrepartie des trophées, cornes, peaux, plumes, etc. « Parmi les innombrables pratiques qui mêlent humains et animaux, le braconnage présente une connotation sociale particulièrement marquée, parce qu'il interdit aux autres – en contexte colonial, principalement les Africains ce que les uns – principalement les élites coloniales – s'autorisent » (Van Schuylenbergh 2009, cité par Pouillard 2017 : 258). La qualification en braconnage, à l'instar de celle de l'époque coloniale, vise encore plus directement et plus précisément aujourd'hui les Ba'aka du fait des interdits structurés à la fois sur la base de critères divers relatifs aux techniques de chasse, aux permis administratifs de port d'armes, aux cahiers de chasse, aux taxes, aux espèces répertoriées par l'UICN<sup>9</sup> (selon leur degré de raréfaction, menacées ou en voie de disparition, protégées ou autorisées), et enfin à la répartition en territoires forestiers enclos et accaparés au profit des exploitants du bois et des conservateurs de la faune.
- 40 Les pratiques d'exploitation du bois ont une histoire ancienne dans la région et donnent lieu à l'établissement d'unités forestières d'aménagement (UFA), véritables concessions d'exploitation du bois d'œuvre attribuées à des conglomerats ou entreprises privées, souvent étrangères. Le Cameroun comptait, en 2011, 111 UFA d'une surface totale de 7,1 millions d'hectares, représentant environ 15 % de la superficie nationale<sup>10</sup>. Au Congo, les sociétés forestières occupent 14,67 millions d'hectares sur les 22,4 millions de forêts<sup>11</sup>. Au-delà des espaces de conservation, le développement de ces UFA vient recouvrir les territoires traditionnels de chasse et de cueillette qui étaient à l'origine très étendus<sup>12</sup>. La zone de notre étude représente un territoire qui offre la particularité d'être soumis à un phénomène d'enclosures constitué par ces UFA.
- 41 Les standards de certification forestière de type FSC<sup>13</sup> se sont progressivement imposés (depuis les années 1990) aux entreprises d'exploitation du bois afin de lutter contre la déforestation, la dégradation forestière et, plus récemment, contre la « défaunation ». C'est dans ce contexte de réforme des Codes forestiers que les services nationaux vont établir, avec les organisations internationales de conservation de la nature, notamment l'UICN et de concert avec les sociétés forestières, des normes et des règlements sur la

faune sauvage, témoignant dans cette nomenclature du primat du paradigme protectionniste.

- 42 Mais c'est bien et surtout à travers un ordre territorial que se distingue le chasseur du braconnier. Les délimitations des UFA sont ainsi sujettes à des revendications de la part des villageois. Elles concernent notamment l'extension de leurs surfaces agricoles ; extension nécessaire du fait de la croissance démographique et de l'installation des familles d'ouvriers qui sont employés par la société forestière elle-même. De surcroît, les limites que ne connaissent pas les éléphants protégés s'étendent sur les espaces agricoles et empêchent la production vivrière du manioc, base alimentaire des populations forestières du Congo. (cf. Baticle et Boutinot 2021 ; Boutinot *et al.* 2018).
- 43 L'approvisionnement quotidien en viande est associé à la giboyeuseté de certaines espèces par rapport à d'autres. Ainsi, l'essentiel des captures se reporte sur les mammifères de taille moyenne ou petite de façon récurrente et plus fréquente que celles de gros mammifères (léopard, buffle, éléphant), qui sont plus aléatoires. Ce qui autorise aussi les familles à disposer de provisions alimentaires plus régulières. Si les Ba'Aka ne sont pas totalement pragmatiques, ils pratiquent toutefois des formes de consommation ajustées aux conditions de chasse et de pêche, faites de restriction et de changement de consommation, d'accès au territoire, de relations avec leurs voisins bantous, et adaptées aux changements subis de l'extérieur, sans remettre totalement en question leurs savoirs, leurs productions et leurs préférences alimentaires. Et ce, sans doute du fait d'absence d'alternative économique. De ce dernier point de vue, les Ba'Aka se situent pour ainsi dire presque « hors marché », excepté l'achat de quelques poissons fumés, et ne consomment que ce qu'ils chassent et cueillent. Même si, pour les raisons de conservation et de rareté des gibiers, quelques-uns des Ba'Aka de Mobangui et les Mbendzélés au Nord du Congo que nous avons rencontrés, ont changé certaines pratiques qui ne relèvent pas d'une obligation légale, mais d'une forme d'injonction morale produite par la sédentarisation, la pression culturelle des sociétés dominantes bantoues s'avère déterminante. Cela concerne la consommation des produits carnés élevés et importés, notamment viande de poulet, de canard, de mouton, de cabri, voire même de porc. Le « posso » ou na ngulu, est la peau de porc grillée, très peu chère - 500 Francs CFA pour 300 grammes - importée du Brésil et très prisée depuis Brazzaville. De passage dans les villages autochtones, nous avons observé qu'à Mobangui (village autochtone reconnu par les autorités), certains Ba'Aka achètent des morceaux de viande de porc importée à des prix très bas, ce qui semble indiquer une adaptation progressive à une alimentation d'origine extérieure. Par ailleurs, au village de Bon-Coin, nous avons constaté que certains représentants des communautés autochtones pratiquent de petites formes d'élevage, notamment de cabris et de poules, en vue de diversifier leurs sources de protéines animales. Leurs échanges et/ou les dons de viande de brousse ou de journée de travail agricole s'acquittent encore toutefois, comme décrit dans les années 1990, contre des condiments, quelques légumes ou des tubercules, mais aussi des outils, du tabac, de l'alcool ou des tissus, des habits, des produits importés (Bahuchet 1991 : 17 ; Ichikawa 1996 : 759).

## Ecologie et épidémie : le biosécuritaire

- 44 Un paradoxe vient contrarier les ontologies de ces sociétés autochtones qui trouve sa source dans des mouvements conservationnistes et écologistes militants occidentaux.

C'est celui qui valorise le retour à une relation humain-non humain tout en renforçant la séparation de l'homme à la nature perçue comme non domestiquée. D'une part, la dénonciation de la chasse, largement ou systématiquement remplacée par la notion de braconnage (même dans les situations de chasse de subsistance), d'autre part, la crainte ou « l'ambition biosécuritaire » issue des épidémies mondiales d'Ebola ou de Covid, et qui produit le concept de « One Health », présentent une vision encore trop anthropocentrée de la santé, négligeant la santé animale. Les animaux soupçonnés d'être trop proches des humains et porteurs de zoonoses dommageables à la santé humaine, favorisent la mise en œuvre de dispositifs de recherche et de lutte épidémiologiques qui ne permettent « pas de repenser la relation homme-animal » (Figuié 2022 : 135).

- 45 L'alimentation, au-delà de sa dimension d'abondance ou de sa rareté, comporte aussi, sinon surtout, une épaisseur sociale et symbolique, identitaire et imaginaire. Saisir la question de la viande de brousse à l'heure où les pandémies d'Ebola et de coronavirus invitent à (re)penser les relations entre l'homme et la nature sauvage à travers les zoonoses, ne saurait se suffire d'une approche épidémiologique ou naturaliste. De même, aborder le thème de la consommation de viande de brousse dans les sociétés qui vivent au cœur des forêts tropicales en Afrique Centrale d'une façon étroite en énumérant les risques sanitaires ou en comparant les consommations avec les listes de l'UICN qui établissent les espèces animales en voie de disparition, menacées ou autorisées à la chasse et à la consommation serait aussi restrictif.
- 46 Il convient de remarquer que les approches des zoonoses, dans leurs rapports au monde sauvage, viennent contrarier la mise en exergue des ontologies diversifiées qui animent les sociétés du monde, hier exotiques, aujourd'hui revendiquant de façon légitime leur égale dignité avec les sociétés naturalistes de l'Occident. Le rapport humain-non humain, désormais au centre des travaux en anthropologie de la nature (Descola 2005) ou de la sociologie des sciences (Latour 2015), vient enrichir et complexifier l'analyse des rapports que les humains entretiennent avec leur environnement naturel.
- 47 Alors même que les travaux scientifiques démontrent, sinon la nécessité du moins l'incoercible rapprochement des hommes de la nature, l'interdisciplinarité aidant à reconsidérer, au-delà des ontologies distinctes des sociétés du monde (Descola 2005), les relations humains-non humains, « face à Gaïa » (Latour 2015), les injonctions internationales des organismes liés à la santé et l'alimentation (OMS – FAO) ne cessent toutefois de rappeler l'exigence de séparer la nature de l'homme, pour le moins de considérer la santé humaine à l'aune de l'humain davantage que dans la perspective d'un rapport à l'animal, d'autant moins à l'animal sauvage.
- 48 Aussi avons-nous schématiquement, d'un côté, les sociétés occidentales développées qui re-questionnent leur rapport au vivant, invitent au « ré-ensauvagement », au constat de la détérioration accélérée et alarmante de la biodiversité et du climat, dans une forme militante pour certains ; spirituelle pour d'autres, morale d'une manière générale. De l'autre côté, se situent les sociétés des chasseurs-cueilleurs, dont les modes de vie et de consommation relèvent de la frugalité et qui se voient soumises à des restrictions d'usage pour compenser les modes de consommation des premières (que ce soit des modes de consommation touristiques, sportives ou économiques).

## Conclusion : rapport moral et rapport de classe

- 49 À travers les représentations de la consommation de viande de brousse telles que nous les avons évoquées chez les peuples Ba'Aka du Nord-Congo, on perçoit un rapport inversé entre l'Occident et le monde tropical du bassin du Congo qui n'est pas sans produire des contradictions. D'un côté, l'ensauvagement redevenu nécessaire dans les écosystèmes du Nord (le loup, le sanglier, l'ours) et, de l'autre, l'engouement des classes sociales huppées pour les safaris de chasse sportive et touristique en Afrique, ne semblent pas interdire une qualification en « primitif » ou « sauvage » de ceux qui, par ailleurs, sont encensés au niveau des instances internationales telles que l'Unesco pour leurs savoirs écologiques sur la gestion durable des forêts et pour leur patrimoine immatériel mondial. Lesdits « Pygmées » qui, de fait, gagnent difficilement leur titre de noblesse malgré leur nouvelle appellation de peuple autochtone, subissent la doxa dominante du retour à la nature. Car ce retour s'avère bien plus moral que politique, où l'humain s'accommode mal de ce rapport à la mort que l'imaginaire occidental tente d'éloigner de lui depuis plus d'un siècle. Or le lien humain-non humain qui façonne les pratiques de chasse des peuples autochtones et, parmi eux les Ba'Aka, n'a de cesse de se vivre comme une immanence de laquelle un certain rapport ambigu à la violence ne peut être ignoré. Cette ambiguïté propre au rapport à l'animal que l'on chasse pour se nourrir ne supporte que difficilement la comparaison morale avec l'habitus occidental d'éloigner loin des villes et dans des abattoirs la mise à mort d'un 'animal-matière' (Stépanoff 2021). Les mouvements végans, écologistes radicaux (L 214 et autres), revendiquent quant à eux et d'une autre manière, la même exigence d'éloignement de la mort du monde vivant. Et l'on peut déjà voir cette influence au Congo où l'on apprend aux chasseurs de la forêt, comme au cuisinier en ville, à ne pas traquer ni cuisiner la viande de brousse pour des raisons de défaunation et d'épidémie, d'hygiène et d'écologie (Ebersole 2023).
- 50 La reconnaissance internationale des Ba'Aka comme peuple autochtone vient se heurter à des considérations morales et politiques et peine à produire une légitimité sociale à leurs pratiques de chasse de subsistance, laissant intacte leur appartenance de classe, celle des subalternes, des « gens de peu » (Sansot [1991] 2011), quand ils ne subissent pas une assignation raciste. L'histoire de la chasse en France nous rappelle que le privilège de chasser le gros gibier s'est démocratisé dans les années 1970 et qu'à partir de ce moment-là, la chasse a commencé à être perçue négativement, comme cruelle, archaïque, etc. (Stépanoff 2021). Et par suite, « au moment où les sangliers devenaient surabondants, les classes moyennes ont commencé à se retirer de la chasse, adhérant à des valeurs nouvelles de protection de la nature et laissant aux classes populaires la responsabilité de la "régulation" du gibier » (Stépanoff 2021 : 156). Paradoxalement les Ba'Aka ont, à l'inverse, perdu le privilège de chasser l'éléphant<sup>14</sup> et n'ont plus que le petit gibier à traquer par manque de territoire alors même que les gros gibiers, les « big five », restent le privilège des touristes aisés du Nord, soit pour un tourisme de vue, soit pour la chasse sportive et de loisir, laquelle entraîne une stigmatisation de l'éthos populaire.
- 51 Le rapport de classe est toujours présent et se déplace sur le jugement moral du rapport à l'animal et surtout à la mort. Jamais la dimension sociale et symbolique n'entre en ligne de compte pour les conservationnistes et les exploitants qui ont en commun de vouloir sortir des forêts tout être humain qui n'est pas une source de profits

capitalistes, touriste ou un chasseur sportif. L'illégalisme utile (Foucault 1975) prolonge la production sociale du Ba'Aka potentiellement braconnier, délinquant que les écogardes surveillent et sanctionnent quand le grand braconnage au service des élites et des gens aisés reste non inquiété. Et l'éléphant ne s'en trouve pas rassuré pour autant.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- ATSE A.A-P, ADON K.P. 2015. « Laisse-moi manger ta viande. Le partage des protéines chez les Akyé », *Journal des anthropologues*, 140-141 :193-212.
- BAHUCHET S., 1975. « Rapport sur une mission effectuée en saison sèche en Lobaye (République Centrafricaine). Observations sur la vie d'une famille de Pygmées Bayaka », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée XXII(4-5)* : 177-197.
- BAHUCHET S., 1991. « Les Pygmées d'aujourd'hui en Afrique centrale », *Journal des africanistes LXI(1)* : 5-35.
- BAHUCHET S., 1999. « Le repas chez les Pygmées et autres habitants de la forêt d'Afrique centrale », in J-L. Flandrin & J. Cobbi (dir.) *Tables d'hier, tables d'ailleurs* : 437-453. Paris : Odile Jacob.
- BATICLE C., BOUTINOT L., 2021. « Parcours d'une résistance silencieuse dans les forêts du Cameroun », *Les Cahiers d'Outre-Mer II(284)* : 383-415.
- BERTON-OFOUEME Y., 2020. « La cuisine urbaine à Brazzaville (République du Congo) », in A. Soula, C. Yount-André, O. Lepiller & N. Bricas (dir.) *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* : 75-84, Versailles : Quae.
- BOURDIEU P. 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Minuit.
- BOUTINOT L., BATICLE C., DKAMELA G-P., KARPE P., LE ROY E., 2018. « Surveiller sans punir. Un commun de résistance au travers du "braconnage" dans les forêts camerounaises », *Espaces et Sociétés*, 175 : 51-68.
- DESCOLA P., 2005. *Par-delà nature et culture*. Paris : Gallimard.
- DOUGLAS M. [1966] 1992. *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*. Paris : La Découverte.
- DUDA R., GALLOIS S., REYES-GARCIA V., 2018. « Ethnozoology of bushmeat », *Revue d'ethnoécologie*, consulté le 1er Mai 2019: [<http://journals.openedition.org/ethnoecologie/3976>].
- DUDA R., GALLOIS S., 2019. « Chasse, déclin de la faune et conservation au Sud-est Cameroun : perceptions par les Baka et conséquences sur leur mode de vie », in GITPA (Groupe International de Travail pour les Peuples Autochtones) *Le devenir des peuples autochtones pygmées à l'orée du 21ème siècle* : 203-216. Paris : L'Harmattan.
- EBERSOLE R., 2023. « De la forêt à la table : au cœur du commerce de la viande de brousse », *National Geographic*. 285.

- ELIAS N., 2002. *La Civilisation des mœurs*. Paris : Calmann-Lévy.
- EPELBOIN A. 2015. « Le bon goût de la viande de primate » (cycle Sur la Piste des Grands Singes 3/3) - Vidéo Dailymotion. <https://www.dailymotion.com/video/x2mjmau>
- DE HEUSCH L., 1968. « Le cru et le cuit dans le domaine bantou », *Présence Africaine*, 67(3) : 33-48.
- FIGUIE M., 2022. « Les relations humain-animal et l'ambition biosécuritaire », *Communications*, 110(1) : 127-138.
- FISCHLER C. 1990. *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob.
- FOURNIER T., JARTY J., LAPEYRE N., TOURAILLE P., 2015. « L'alimentation, arme du genre », *Journal des anthropologues*. 140-141 : 19-49.
- GARINE I. (de) 1980. « Evolution contemporaine des croyances et interdits alimentaires », *Présence africaine*. 113 :129-146.
- GARINE I. (de) 1996. « Préférences alimentaires et ressources de la forêt camerounaise », in C-M. Hladik, A. Hladik, H. Pagezy, O-F. Linares, G-J.A Koppert & A. Froment (dir.) *L'alimentation en forêt tropicale. Interactions bioculturelles et perspectives de développement*. Vol 2 : Bases culturelles des choix alimentaires et stratégies de développement : 857-874.
- GIACOMONI C. 2013. « Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti », *Anthropology of food*, [En ligne] S8| 2013, mis en ligne le 04 février 2014, consulté le 27 juillet 2023 : [<http://journals.openedition.org/aof/7431>].
- GRIVETTI L.E. 1979. « Kalahari agro-pastoral hunter-gatherers : the Tswana example », *Ecology of Food and Nutrition*, Vol 7, 235-256.
- HARRIS M., ROSS E. B. 1989. *Food and Evolution. Toward a Theory of human Food Habits*, Philadelphia: Temple University Press.
- ICHIKAWA M. 1996. « Déterminismes écologiques et culturels des choix alimentaires des chasseurs-cueilleurs Mbuti du Zaïre » in C-M. Hladik, A. Hladik, H. Pagezy, O-F. Linares, G-J.A Koppert & A. Froment (dir.) *L'alimentation en forêt tropicale. Interactions bioculturelles et perspectives de développement*. Vol 2 : Bases culturelles des choix alimentaires et stratégies de développement : 759-770.
- IGUGU O., BOUTINOT L., 2023. « La consommation de la viande de brousse à l'épreuve de changements environnementaux. Expérience de la Province de la Tshopo, République Démocratique du Congo », *Anthropology of food*, [En ligne], consulté le 27 juillet 2023: [<https://journals.openedition.org/aof/1452>].
- LATOUR B. 2015. *Face à Gaïa. Huit conférences sur le nouveau régime climatique*. Paris : La Découverte.
- LAZZAROTTI O. 2006. *Habiter. La condition géographique*. Paris : Belin.
- LE ROY E. 2011. *La terre de l'autre. Une anthropologie des régimes d'appropriation foncière*. Paris : LGDJ.
- LECLERC C. 2012. *L'adoption de l'agriculture chez les Pygmées baka du Cameroun. Dynamique sociale et continuité structurale*. Paris : Maison des sciences de l'homme.
- LECLERC C. 2004. « Un Plan d'aménagement à l'échelle des groupes humains. Spécificités des communautés semi-nomades ; Projet de gestion des écosystèmes périphériques au Parc National Nouabalé-Ndoki ». Rapport, République du Congo : WCS-CIB.
- LEWIS J. 2002. *Forest Hunter-Gatherers and their World. A Study of the Mbendjele Yaka Pygmies of Congo-Brazzaville and their Secular and Religious Activities and Representations*. Thèse de doctorat en philosophie. Londres : London School of Economics and Political Science.

- MALLOL C.S. 2010. *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*. Papeete : Au Vent des Iles.
- MANIRAKIZA D., BILE P-C. et MOUNSADE KPOUNDIA F., 2015. « Tout ce qui est bon est pour eux », *Journal des anthropologues*. 140-141 : 133-152.
- MOTTE-FLORAC E., BAHUCHET S., THOMAS J. et EPELBOIN A. 1996. « Place de l'alimentation dans la thérapeutique des Pygmées Aka de Centrafrique », in C-M. Hladik, A. Hladik, H. Pagezy, O-F. Linares, G-J.A Koppert & A. Froment (dir.) *L'alimentation en forêt tropicale. Interactions bioculturelles et perspectives de développement*. Vol 2 : Bases culturelles des choix alimentaires et stratégies de développement : 835-856.
- MOUKASSA A. 2004. « Se nourrir dans un camp forestier. Suivi de l'alimentation des ménages dans les sites forestiers de Kabo et de Ndoki 2. République du Congo ». Progepp-PKL, ministère de l'Économie forestière et de l'environnement : WCS.
- PAGEZY H. 2004. « Gibiers, poissons ou chenilles ? Comment les Ntomba du Congo (ex Zaïre) satisfont-ils en toute saison leurs besoins en protéines et leurs normes culturelles », in F. Aubaile, M. Bernard & P. Pasquet (ed.) *La viande, un aliment, des symboles*. : 191-204. Saint-Rémy-de-Provence : Édusud.
- POULAIN J-P. [2002] 2013. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : PUF.
- POUILLARD V. 2017. « Le "braconnage" des autres, les prises des uns. Naissance du conservationnisme international en Afrique (v. 1900-v. 1950) », *Revue Semestrielle de Droit Animalier – RSDA*. 2 : 257-274.
- ROULET P-A. 2004. *Chasseur blanc, cœur noir ? La chasse sportive en Afrique Centrale. Thèse de doctorat en géographie*. Université d'Orléans, 563 p.
- SANSOT P. [1991] 2011. *Les gens de peu*, Paris : PUF.
- STEPANOFF C. 2021. *L'animal et la mort*. Paris : La Découverte.
- THOMAS J.M.C. 1991. « La société Aka », in J.M.C. Thomas & S. Bahuchet (ed.) *Encyclopédie des Pygmées Aka. Techniques et langages des chasseurs-cueilleurs de la forêt centrafricaine*, Vol.1 Fasc. 3, Paris : SELAF.
- THOMPSON E.P. 1971. « The Moral economy of the English Crowd in the Eighteenth Century », *Past & Present*. 50: 76-136.
- TRAINI C. 2004. « Territoires de chasse », *Ethnologie française*, XXXIV (1) : 41-48.
- VAN SCHUYLENBERGH P. 2009. « Entre délinquance et résistance au Congo belge : l'interprétation coloniale du braconnage », *Afrique & histoire VII* (1): 25-48.
- VAN SCHUYLENBERGH P. 2019. *Faune sauvage et colonisation. Une histoire de destruction et de protection de la nature congolaise (1885-1960)*, Bruxelles Berlin, Bern, New York, Oxford : Peter Lang.
- VAN VLIET N., NEBESSE C., GAMBALEMOKE S., ADAIBE D. & NASI R. 2012. « The busmeat market in Kisangani, Democratic Republic of Congo : implications for conservation and food security », *Fauna & Flora International*, Oryx, 46(2) : 196-203.
- VAN VLIET N., CORNELIS D., BECK H., LINDSEY P., NASI R., LABEL S., MORENO J., FRAGOSO J. & JORI F. 2016. « Meat from the Wild: Extractive Uses of Wildlife and Alternatives for Sustainability », in R. Mateo et al. (ed.), *Current Trends in Wildlife Research*, Wildlife Research Monographs 1. Springer International Publishing Switzerland : 225-265.

VAN VLIET N., NASI R. 2017. « Viandes sauvages et sécurité alimentaire dans le cadre des systèmes d'alimentation durable en Afrique centrale », in N. Van Vliet, J-C. Nguingiri, D. Cornelis & Lebel S. (ed.) *Communautés locales et utilisation durable de la faune en Afrique centrale* (chap.3). Rome, FAO : 37-54.

VIALLES N. 1988. « La viande ou la bête », *Terrain*. 10 : 86- 96.

## NOTES

1. Rassemblant les groupes Baka du Cameroun et les groupes Aka et Ba'Mbenzélé du Nord-Congo, tous appartenant, bien que parlant des langues différentes, au groupe dénommé péjorativement « Pygmées », qu'ils soient nommés par leurs voisins ou qu'ils se nomment eux-mêmes Baka, Aka, Mbenzélé, Mikaya ou Ngombe. Cf. Baticle C., Boutinot L. (à paraître). « Les "Pygmées" peuvent-ils se payer de mots ? », in B. A. Bitouga *et al.*, Paris : L'Harmattan.
2. Soit le programme de Recherche en Écologie et en Sciences Sociales sur les écosystèmes forestiers d'Afrique Centrale (RESSAC), notre projet s'intitulant « Quelle contribution des savoirs autochtones à la gouvernance des territoires forestiers en République du Congo ? »
3. Entretien à Mobangui, avril 2025.
4. Entretien à Bomassa, mai 2025.
5. World Conservancy Society, société de conservation de la faune sauvage américaine.
6. *Tuma* : autrefois, personne reconnue dans le village pour l'activité de chasse, comme celle des grands animaux, dont surtout l'éléphant. Le *tuma* fait parfois appel à des oracles de différentes divinités pour assurer le succès de la chasse.
7. Charles Stépanoff (2021 : 99) nous donne une définition de la billebaude à travers les propos d'un chasseur interviewé : « Le plus joli, c'est la billebaude. T'as pas un objectif fixe, tu te promènes sur le territoire, peu importe l'endroit. C'est la chasse libre qu'on fait avec les copains. En battue, tu laisses moins de chances à l'animal parce qu'il va être obligé d'aller où tu veux l'emmener. Si tu chasses à la billebaude, soit l'animal il est trop loin, soit il va préférer passer à travers toi, là où tu ne peux pas tirer. C'est de la ruse. »
8. Odologie, la science du cheminement. Cf. Le Roy E., 2011 *La terre de l'autre. Une anthropologie des régimes d'appropriation foncière*. Paris : LGDJ.
9. Union Internationale pour la Conservation de la Nature.
10. Atlas forestier interactif du Cameroun – Version 3.0 [en ligne], [URL : [http://data.wri.org/forest\\_atlas/cmr/report/cmr\\_atlas\\_v3\\_fr.pdf](http://data.wri.org/forest_atlas/cmr/report/cmr_atlas_v3_fr.pdf)], consulté le 28 novembre 2018.
11. Ministère de l'Économie forestière du Congo, Brazzaville, 2020.
12. Voir la carte de Henri-Victor Vallois 1949-1950 (citée par Christian Leclerc 2012, p.19), qui fait état du territoire des Baka de 100 000 km<sup>2</sup> au sud-est du Cameroun.
13. Forest Stewardship Council.
14. Arrêté n°3282/MFFPE/DGEF/DFP portant protection absolue de l'éléphant sur toute l'étendue de la République du Congo, 1991.

---

## RÉSUMÉS

A partir de nos missions de terrain au Cameroun et au Nord-Congo, nous exposons les dimensions symboliques et économiques de la consommation de la viande de brousse issue de la chasse chez les Ba'Aka, peuples chasseurs cueilleurs, et dont l'accès aux ressources forestières est désormais fort restreint, voire interdit, par les délimitations des parcs nationaux de conservation de la faune et les exploitations du bois. Mais tant le goût que l'art cynégétique présentent une valence différentielle selon les milieux au niveau national et dans le rapport à l'Occident. D'un côté, l'ensauvagement redevenu nécessaire dans les écosystèmes du Nord, de l'autre, des peuples forestiers dont les pratiques de chasse de subsistance sont délégitimées. A travers la consommation de viande de brousse se joue un rapport de classe qui se déplace sur le plan moral du rapport à l'animal et surtout à la mort.

Based on our fieldwork in Cameroon and northern Congo, we explore the symbolic and economic dimensions of bushmeat consumption among the Ba'Aka, a hunter-gatherer people whose access to forest resources is now severely restricted, even prohibited, by the boundaries of national wildlife conservation parks and logging industry. Both taste and art of hunting exhibit varying degrees of significance depending on the context, nationally and in relation to the Occidental countries. On the one hand there is the come back to a more natural state of nature, a necessary process in northern ecosystems; on the other, there are forest peoples whose subsistence hunting practices are delegitimized. The consumption of bushmeat reflects a social class dynamic that extends to the moral plane of the relationship with animals and, above all the death.

taste, bushmeat, indigenous peoples, hunting, Ba'Aka, Congo

## INDEX

**Mots-clés :** goût, viande de brousse, peuples autochtones, Ba'Aka, Congo

## AUTEURS

### LAURENCE BOUTINOT

Anthropologue HDR chercheuse au CIRAD Unité Forêts & Sociétés), Christophe Baticle, socio-anthropologue, Aix Marseille Univ, IRD, LPED, Marseille.

### CHRISTOPHE BATICLE

Maître de conférence en sociologie à Aix-Marseille Université, affilié à l'Unité Mixte de Recherche (UMR) 151 Institut de recherche pour le développement (IRD) Laboratoire Population, Environnement, Développement (LPED).

### PHONS-LOUIS NTOUMBOU MABOUNDOU

Doctorant Université Marien Ngouabi, Brazzaville, République du Congo.