



AGRICULTURE ■ ALIMENTATION ■ ENVIRONNEMENT

**COMPTES RENDUS
DE L'ACADÉMIE
D'AGRICULTURE DE FRANCE**

INSTALLATION DU BUREAU POUR L'ANNÉE 2014

PRAIRIES, ENVIRONNEMENT ET TERRITOIRES

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS

L'ANNÉE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE FAMILIALE

SYSTÈMES DE CULTURE INNOVANTS

NOTRE ALIMENTATION EST-ELLE FAITE DE PRODUITS NATURELS ?

SOMMAIRE

SÉANCES DE JANVIER, FÉVRIER 2014

- 3 **INSTALLATION DU BUREAU POUR L'ANNÉE 2014**
 mercredi 8 janvier 2014
 Discours de Monsieur **Jean-Marc Boussard**, nouveau Président.
 Allocution de fin de mandat de **Jean-Paul Lanly**, Trésorier perpétuel.
 Actualité de l'Académie, par **Gérard Tendron**, Secrétaire perpétuel.
 Compte rendu de l'intervention de Monsieur **Jean Baechler**.
- 22 **PRAIRIES, ENVIRONNEMENT ET TERRITOIRES**
 Séance animée par **Gilles Lemaire**, section 5 (15 janvier 2014)
 Impacts des modes de gestion des prairies temporaires sur l'évolution des stocks de carbone et les flux environnementaux, par **Abad Chabbi**, **François Gastal** et **Katja Klumpp**.
 Diversité fonctionnelle des prairies permanentes : caractérisation, réponse aux modes de conduite et impact sur les services écosystémiques, par **Michel Duru** et Marie-Laure **Navas**.
 Rôle des prairies dans les systèmes céréaliers intensifs, agro-écologie des territoires, et gestion durable des services écosystémiques, par **Vincent Bretagnolle**.
- 29 **LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS : QUELLE CONTRIBUTION À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ?**
 Séance animée par **Jean-Louis Rastoin**, section 10 (22 janvier 2014)
 Les systèmes alimentaires territorialisés face aux enjeux de sécurité alimentaire par **Jean-Marc Touzard**.
 Le redéploiement des filières à ancrage territorial par l'innovation technologique pour une transformation adaptée des produits agricoles, par **Stéphane Guilbert**.
 L'essor des SAT dans le monde, par Philippe **Godin**.
- 45 **L'ANNÉE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE FAMILIALE : POURQUOI ET COMMENT ?**
 Séance animée par Henri **Rouillé d'Orfeuil**, section 4 et **Bernard Roux** section 10 (29 janvier 2014)
 Les grandes problématiques des agricultures familiales des pays en voie de développement, par **Pierre-Marie Bosc** et **Jacques Marzin**.
 Les transformations de l'agriculture familiale française : une longue histoire qui continue à s'écrire, par **Bernard Roux**.
- 49 **SYSTÈMES DE CULTURE INNOVANTS**
 Séance animée par **Marie Hélène Jeuffroy** et **Jean René Trameau**, section 1 (5 février 2014)
 Les systèmes sans travail du sol sous couverture végétale : avantages et limites en milieu tropical, par **Éric Scopel**.
 Les systèmes basés sur des associations d'espèces avec légumineuses, par **Guénaëlle Corre-Hellou**.
 Les méthodes de conception et d'évaluation de systèmes de culture innovants, par Jean-Marc **Meynard** et Marie-Hélène **Jeuffroy**.

- 54 **NOTRE ALIMENTATION EST-ELLE FAITE DE PRODUITS NATURELS ?**
Séance animée par **Jean-Claude Pernollet**, section 6 et **Denis Lorient**, section 8
(12 février 2014)
« Naturalité » et naturalisation des aliments. Perspectives sociohistoriques,
par **Olivier Lepiller**.
Naturalité des aliments : domestication, sélection et contrôle génétique, par **Michel Pitrat**.
Les industries alimentaires peuvent-elles conserver la « naturalité » des aliments ?
par **Pierre Feillet**.

PUBLICATIONS

- 79 Analyses d'ouvrages et de thèses

VIE DE L'ACADÉMIE

- 88 Portrait du nouveau Président
- 89 Nécrologies
- 91 Visite du Salon international de l'Agriculture

« NATURALITÉ » ET NATURALISATION DES ALIMENTS. PERSPECTIVES SOCIOHISTORIQUES

par Olivier Lepiller¹

Messieurs Lorient et Pernollet m'ont fait l'honneur de m'inviter à présenter mon travail devant l'Académie d'Agriculture de France et m'ont demandé de développer des éléments philosophiques, historiques et sociologiques sur la notion de naturalité des aliments.

Dans cette communication, je commencerai donc par situer ce à quoi renvoie la notion de nature, une notion aussi centrale qu'ambiguë dans la vision moderne du monde. Comme nous le verrons, la naturalité doit, en effet, être considérée comme relative et polysémique. En somme, c'est une rapide déconstruction des notions de nature et de naturel que je vais exposer. J'aborderai ensuite la question de la naturalité des aliments, à la fois du point de vue de la manière dont elle est construite par les acteurs de l'offre et du point de vue de la critique de l'alimentation industrielle. Je conclurai en plaidant pour considérer la valorisation du naturel et de la naturalité comme une voie d'entrée particulièrement pertinente pour étudier l'alimentation contemporaine.

Ma présentation s'appuie sur une thèse de sociologie soutenue en septembre 2012 à l'université de Toulouse II sous la direction de Jean-Pierre Poulain. Dans cette thèse à dimension socio-historique, j'ai cherché à suivre, dans l'espace public, depuis la fin des années 1960, la critique de l'alimentation industrielle et les effets que celle-ci avait pu produire, en particulier au niveau de la construction de l'offre alimentaire (Lepiller, 2012a).

Petite histoire de la notion de nature

La nature est l'objet d'étude par les sciences qui sont considérées comme les plus légitimes, les sciences dites « dures », ou encore les sciences « de la nature ». Elle est ce que ces disciplines objectivent, de sorte que la nature est donc souvent synonyme de réalité objective. Toutefois, du point de vue des sciences humaines, la nature peut aussi être étudiée comme un domaine à l'intérieur de notre vision du monde, un domaine ontologique qui permet de penser le monde, qui l'organise et qui permet d'y agir. Il devient alors possible de faire l'histoire, ou l'archéologie, de ce domaine (sans pour autant réduire la nature à une simple construction socioculturelle, et sans nier le caractère tangible de certaines réalités désignées par ce terme). L'anthropologue Philippe Descola (2005) en a retracé les grandes lignes dans son livre *Par-delà nature et culture*.

L'origine de la notion de nature se situe en Grèce antique, avant la période classique. Chez les philosophes présocratiques, comme aussi chez les auteurs médicaux du *corpus* hippocratique, le terme de *phusis* commence à désigner le principe qui guide le développement et la composition des êtres. En cela, un pas est franchi par rapport à la lecture mythique du monde: c'est dans la *phusis* des êtres qu'il faut aller chercher les causes de leur forme et de leur existence, et non plus dans l'action de forces divines ou mythiques. On parle par exemple de *phusis* d'une plante, d'une maladie ou d'un être humain. Pour les auteurs hippocratiques, une maladie ne doit pas s'expliquer par le courroux d'un être mythique ou divin qui punirait une mauvaise action du sujet malade, mais par une conduite ou une cause extérieure qui aurait causé un déséquilibre dans le mélange des substances, des humeurs, composant le corps.

Ce n'est qu'un peu plus tard, avec Platon et surtout Aristote, que la notion de *phusis* acquiert le sens de grand ensemble organisé obéissant à des lois propres. Il s'agit alors pour la science de mettre au jour ces lois. L'ordre de la *phusis* a été opposé par les Grecs à l'ordre du *nomos*, qui est l'ordre des règles organisant la vie de la cité. L'ordre du *nomos* était à la fois distinct et subordonné à l'ordre de la *phusis*. C'est ce terme grec de *phusis* qui sera traduit en latin par le terme *natura*, et qui donnera par la suite « nature » en français. La basse Antiquité et le Moyen-âge, avec l'avènement du christianisme, puis la redécouverte des auteurs

¹ Sociologue, Chargé de recherche CNRS Université de Toulouse II-Le Mirail, CERTOP (UMR CNRS 5044).

antiques, ont ensuite donné à l'homme une place à part. Cette place est marquée par la grâce divine transcendante, au sein d'une création obéissant aux lois propres à la nature. Dans cette vision, seul l'homme possède l'esprit.

La période moderne est marquée par le détachement d'une « petite région de l'être » à partir de laquelle la nature est observée et objectivée, et d'où l'on peut se figurer cet acte d'objectiver. On peut ainsi considérer que c'est de cette région que Descartes énonce son *Cogito* : c'est de là qu'il dit « Je pense donc je suis ». C'est d'ailleurs une époque où les outils d'objectivation scientifique se multiplient : une pensée objectiviste s'affirme alors.

Le détachement de cette petite région de l'être prépare les réflexions sur la nature de l'homme qui fleurissent aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles. On cherche alors ce qui fait de l'homme ce qu'il est, ce qui fait sa particularité au sein du monde et du vivant.

Au début du 19^{ème} siècle, les notions de culture, de civilisation et de société sont peu à peu précisées. Ce qui fait la place à part de l'homme au sein du vivant est de plus en plus recherché du côté de l'organisation collective, d'un ordre de plus en plus opposé à l'ordre des strictes déterminations naturelles. Ce qui fait le propre de l'homme, c'est son mode de vie collectif et ses créations, qui le font en partie échapper aux strictes nécessités naturelles. Ce n'est qu'à partir de la fin du 19^{ème} siècle qu'un concept permettant d'appréhender la vie collective des hommes comme totalité organisée opposable à la nature prend une dimension véritablement heuristique : c'est le concept de société chez le sociologue français Emile Durkheim. Le concept anthropologique de culture ne prendra cette dimension heuristique qu'un peu plus tard, au tout début du 20^{ème} siècle, dans le culturalisme américain et, notamment, dans l'œuvre de Franz Boas. A partir de là, la culture devient cette idée que « chaque peuple constitue une configuration unique et cohérente de traits matériels et intellectuels sanctionnés par la tradition, typique d'un certain mode de vie, enracinée dans les catégories singulières d'une langue et responsable de la spécificité des comportements individuels et collectifs de ses membres » (Descola, 2005, 111).

L'instabilité du naturel

Le processus historique qui est rapidement décrit, précédemment, retrace la manière dont différents domaines ontologiques ont, au cours du temps, été distingués et opposés à celui de la nature. Le *nomos*, la grâce, la nature humaine, la société, la culture, ont tour à tour été opposés à la nature. Ce processus est propre à la vision « naturaliste » du monde.

En effet, le naturalisme peut être considéré comme « la croyance que la nature existe, autrement dit que certaines entités doivent leur existence et leur développement à un principe étranger aux effets de la volonté humaine. Typique des cosmologies occidentales depuis Platon et Aristote, le naturalisme produit un domaine ontologique spécifique, un lieu d'ordre et de nécessité où rien n'advient sans une cause. » (Descola, 1996).

Dans les années 1970, le philosophe Clément Rosset (1973) a proposé une lecture de l'opposition fondamentale du naturalisme, qui selon lui oppose le naturel à l'artificiel. D'un côté, le naturel, renvoie à « ce qui se fait tout seul ». De l'autre côté, l'artificiel renvoie à « ce qui se produit, se fabrique ». Ce qui se fait tout seul, c'est ce qui existe spontanément, ce dont l'existence s'impose en soi. C'est donc le domaine de ce qui est nécessaire et, par-là, de ce qui est indiscutable, ou, en tous cas, de ce qui peut être présenté comme tel. A l'inverse, ce qui se produit, se fabrique, relève de la contingence des choix humains, donc aussi de la responsabilité de ces derniers. Ainsi cette opposition fondamentale entre naturel et artificiel permet de fonder des valeurs et des jugements moraux. C'est ce que l'on observe lorsque la nature est convoquée, y compris parfois dans le droit, pour pénaliser des comportements humains, sexuels par exemple, sur la base d'un caractère qualifié de « contre-nature ». Si elle est fondamentale, cette opposition entre naturel et artificiel n'en est pas moins instable. Son critère est celui de l'intervention humaine. Ce qui est naturel est ce qui n'est pas dû à cette intervention, tandis que ce qui est artificiel est dû à cette intervention.

Cependant, comment décider ce qui est dû ou non à l'intervention humaine ? Comment démêler les causes naturelles des causes artificielles de l'existence ?

De manière plus générale, le problème, c'est que du point de vue naturaliste, l'être humain lui-même est à la fois naturel et artificiel. D'un côté, il est un être biologique, une espèce de primate qui résulte d'une longue évolution biologique. De l'autre, il est un être qui construit son milieu et qui vit dans un ordre socioculturel. Or cet ordre socioculturel vient nécessairement de quelque part. Il s'inscrit lui-même dans l'évolution biologique, même s'il s'en est en partie autonomisé, et même si, dans une certaine mesure, il est capable de modeler une condition biologique elle-même malléable (ce que montrent, par exemple, la

nutrigénétique et la nutrigenomique). Si l'ordre socioculturel est pensé en opposition à l'ordre naturel, dans le même temps, on ne peut donc pas le penser complètement en dehors de cet ordre naturel, puisqu'il existe et a émergé en son sein. Il faut au minimum penser l'articulation de ces deux ordres. Ainsi l'être humain, et donc aussi le mangeur humain, est un être hybride. Cette remarque vaut aussi pour ses aliments. En effet, les aliments sont issus de formes de vie qui existent spontanément, naturellement, mais qui ont été domestiquées, parfois depuis plus de dix millénaires. La domestication est une manière de prendre le pilotage, plus ou moins intentionnellement, de l'évolution biologique de ces végétaux et animaux. Elle entraîne ainsi une évolution de leurs génomes : cette évolution est artificielle, puisqu'elle est produite, fabriquée par l'homme.

Avec les techniques agricoles, les aliments sont donc hybrides au niveau de leur production. Ils le sont aussi au niveau de leurs transformations par l'activité culinaire, comme l'a bien montré Claude Lévi-Strauss (1964), qui faisait de la cuisine le lieu majeur de médiation technique et symbolique entre la nature et la culture, entre le cru et le cuit. Les aliments sont donc hybrides de naturel et d'artificiel à double titre : au titre agricole et au titre culinaire. Sans parler des manières de table et des modes de consommation. On s'aperçoit, du coup, qu'en matière d'alimentation, le critère de ce qui est naturel ou pas est toujours discutable. Ou plutôt qu'aucun aliment n'est jamais ni complètement naturel ni totalement artificiel. C'est assez paradoxal, parce que la nature et le naturel sont régulièrement convoqués dans les argumentations à propos des aliments.

Pour ne prendre qu'un seul exemple : dans le débat sur les OGM, on peut entendre des opposants justifier leur rejet des techniques de modification génétique au motif qu'elles ne sont pas « naturelles », parce qu'elles créent des êtres inédits, non prévus par la nature, susceptibles de perturber son ordre, dans l'environnement comme dans le corps humain. En face, les partisans des OGM ont beau jeu d'arguer du fait que ces techniques ne sont pas moins naturelles que les techniques de sélection classique, et qu'elles modifient le génome de manière anecdotique par rapport à ce qu'a produit la domestication pendant des millénaires. Le naturel est ici convoqué comme ressource argumentaire à l'appui de jugements, en vue de rendre ces jugements indiscutables. Toutefois ces deux positions sont discutables, selon l'endroit où l'on place le curseur de la naturalité, et selon les valeurs que l'on attache à celle-ci.

Ce caractère instable de la naturalité donne lieu à des débats savants, comme ceux qui opposent le concept de naturalité biologique à celui de naturalité anthropique en sciences et en gestion de l'environnement. La naturalité biologique désigne la régulation spontanée d'un système environnemental. Plus le système est stable et autorégulé, plus il est proche de son organisation et de son fonctionnement originels, et plus la naturalité biologique est haute. La naturalité anthropique désigne, quant à elle, le niveau d'intervention humaine dans un système environnemental. Moins l'homme intervient, plus la naturalité anthropique est haute. Dans la pratique, ces deux types de naturalité peuvent se heurter, comme quand on se demande s'il faut intervenir pour supprimer une espèce invasive d'un environnement, c'est-à-dire faire baisser la naturalité anthropique en intervenant, afin de faire augmenter la naturalité biologique en rapprochant l'environnement de son état d'origine, ou laisser faire l'invasion, en pariant sur l'établissement, à terme, d'un nouvel équilibre autorégulé.

D'une certaine manière, on retrouve l'opposition entre ces deux naturalités dans les « diététiques alternatives » qui insistent sur une alimentation naturelle (Lepiller, 2012a, 2013a, 2013b). Par diététique, j'entends un système de normes concernant les bonnes manières de manger pour promouvoir, entretenir ou restaurer la santé, en fonction de règles d'association entre des catégories de mangeurs et des catégories d'aliments. Une diététique est alternative ou non conventionnelle dès lors qu'elle est posée par son auteur comme alternative aux règles diététiques dominantes issues de la science qu'est la nutrition (même si celles-ci convergent parfois). Dans ces diététiques alternatives, une alimentation dite naturelle est présentée comme étant la plus convenable pour la nature de l'être humain et de son corps. En contrôlant ce qu'on mange, on contrôle aussi ce qu'on devient (Fischler, 1990). De ce point de vue, « manger naturel » peut être considéré comme une manière de gérer la naturalité du corps. On trouve ainsi des normes diététiques qui insistent plus volontiers sur la naturalité anthropique, d'autres plutôt sur la naturalité biologique.

Prenons le cas, volontairement caricatural, d'une de ces diététiques alternatives, l'instinctivorisme, qui a eu son heure de célébrité médiatique dans les années 1980. Cette diététique préconise de manger des aliments crus et bruts, produits sans composés « chimiques » de synthèse, en se fiant uniquement à son odorat, à son instinct olfactif, pour choisir ce qu'on va manger parmi un ensemble d'aliments disposés ensemble sur une table. Le fait de manger sans composés de synthèse et cru insiste sur la forte naturalité anthropique : c'est l'absence d'intervention humaine, c'est un certain minimalisme technique, qui sont mis en avant. Cependant cette diététique insiste aussi sur la naturalité biologique, avec l'idée de recouvrer une capacité originelle à choisir ses aliments grâce à un odorat qu'il faut en quelque sorte déséduquer au

préalable. Un tel régime est aussi censé réactiver les défenses originelles de l'organisme et lui faire recouvrer une capacité originelle d'autorégulation pour se maintenir en santé.

La naturalité et le travail de naturalisation dans le marché alimentaire

Sur le marché alimentaire contemporain, on retrouve aussi explicitement, depuis quelques années, le concept de « naturalité ». D'abord, depuis les années 2000, comme un concept pour analyser une tendance marketing, celle qui met en avant des produits alimentaires sans additifs de synthèse. Dans le panorama des tendances du Salon International de l'Alimentation, cette « tendance naturalité » est ainsi désignée depuis 2002. La « naturalité » a donc d'abord été une notion utilisée dans les cuisines du marketing, dans un sens proche des *clean labels* britanniques. Depuis quelques années, les acteurs de l'offre utilisent de plus en plus le terme de « naturalité » pour s'adresser directement aux consommateurs.

Dans ma recherche doctorale, j'ai relevé différentes occurrences de l'utilisation explicite des termes de la famille de « nature » (« nature », « naturel », « naturellement », « naturalité ») sur des emballages de produits alimentaires, pour essayer de tracer les contours de ce qu'on peut nommer le « travail de naturalisation » des aliments. Ce dernier consiste soit à qualifier explicitement un aliment de naturel, soit à produire un discours sur les critères de ce qui est naturel ou pas (cette seconde opération occupe par exemple les diététiciens alternatifs lorsqu'ils cherchent à définir les critères d'une alimentation naturelle, ou les législateurs lorsqu'ils définissent les conditions de possibilité de l'allégation du caractère naturel d'un produit). La naturalisation peut être explicite, mais aussi implicite, lorsque des arguments visant à faire conclure au caractère naturel d'un aliment sont avancés, comme lorsqu'une absence d'ajout d'éléments artificiels est précisée sans que le terme de « naturel » ne soit utilisé.

J'ai identifié quatre types idéaux de travail de naturalisation. On observe ainsi une polysémie du naturel: un aliment peut être dit naturel de différentes manières, non exclusives les unes des autres d'ailleurs. Pour construire cette typologie, je me suis appuyé sur le cadre théorique de la sociologie de la justification proposée par les sociologues Luc Boltanski et Laurent Thévenot (1991). Ce cadre met en évidence différentes échelles de valeur, ou « ordre de grandeur », qui sont mis en œuvre pour juger, critiquer et évaluer dans la société contemporaine. Les dénominations des quatre types de travail de naturalisation font référence à ce cadre théorique, ainsi qu'à un article de Laurent Thévenot et Claudette Lafaye (1993) sur une grandeur qualifiée d'« écologique » (ou « verte »).

Le travail de naturalisation « inspiré » met en avant l'absence d'éléments jugés artificiels et l'abstinence de certaines interventions techniques. C'est à ce premier type que correspond la « tendance naturalité » identifiée par le marketing. Le travail de naturalisation « domestique » met en avant des modes de production inscrits dans un héritage, dans une tradition respectée. De ce point de vue, même des techniques peuvent être naturalisées (que l'on songe aux aliments, souvent qualifiés de naturels, qui mettent en jeu la domestication pourtant techniquement très complexe de processus de fermentation, comme le vin, le pain ou le fromage). Le travail de naturalisation « écologique » insiste sur des modes de production respectueux de la nature entendue comme environnement. Enfin le dernier travail de naturalisation est dit « industriel », parce qu'il est fondé sur l'efficacité pratique et sur la mesure objective. S'il peut sembler moins évident à première vue, il valorise des aliments nutritionnellement corrects en s'appuyant sur des arguments issus de la biologie de la nutrition, qui est une science de la nature. C'est donc bien une naturalisation, mais qui ne se dit pas et qui reste souvent implicite.

Types idéaux de travail de naturalisation des produits alimentaires industriels

Travail de naturalisation basé sur la justification inspirée (pureté)

Ex.: « des recettes 100% naturelles (...) sans colorants, sans arômes artificiels, sans conservateurs »

Travail de naturalisation basé sur la justification domestique (tradition)

Ex.: « Le jus de la canne à sucre, obtenu par pressage, est filtré et clarifié selon des procédés naturels »

Travail de naturalisation basé sur la justification écologique (respect de l'environnement)

Ex.: XXX utilise des procédés qui permettent de « réduire les émissions de CO2 tout au long du cycle de vie de ses produits »

Travail de naturalisation basé sur la justification industrielle (efficacité)

Ex.: « les laboratoires YYY ont mis au point une délicieuse formule concentrée associant leurs meilleurs alliés naturels »

Ces différents types de travail de naturalisation peuvent être mis en relation avec des critiques communément adressées à l'alimentation industrielle, qu'il m'est impossible de le développer ici.

L'opposition entre système alimentaire respectueux de la nature et système alimentaire industriel dans la critique

Néanmoins je m'attarderai quelque peu sur le durcissement récent, dans la critique, d'une opposition entre deux conceptions du système alimentaire. J'ai observé ce phénomène au travers de l'analyse des critiques développées dans l'hebdomadaire *Le Nouvel Observateur*, dont j'ai étudié les publications de la fin des années 1960 à 2010. J'ai choisi ce journal parce qu'il porte historiquement une critique de l'alimentation industrielle, et de la société industrielle plus largement, sans pour autant produire une critique radicale, puisque la ligne éditoriale prétend à produire des jugements équilibrés, appuyé sur les connaissances scientifiques les plus légitimes. On qualifiera donc cette critique de réformiste (Boltanski et Chiapello, 1999).

Le durcissement d'une opposition entre système alimentaire industriel et système alimentaire respectueux de la nature s'observe de manière spectaculaire à l'occasion de la crise de la vache folle, en 1996. Dès le début de la crise, *Le Nouvel Observateur* publie un dossier dans lequel où figure cet extrait : « C'est le bifteck qu'on donne aux convalescents et aux enfants chétifs. Si les bovins, rendus carnassiers par l'homme, rendus fous par la course au profit, se vengent en nous empoisonnant, comment ne serait-on pas tenté de voir là une sorte de justice immanente, une revanche de la nature ? » (Collectif, 1996, 70). Si les journalistes qui écrivent cela concèdent que l'on puisse voir dans l'idée qu'ils avancent une « attitude irrationnelle », comme le « répètent », selon eux, « sur tous les tons » les « experts et politiques », ils poursuivent en invalidant la parole de ces experts et politiques, citant des affaires précédentes (amiante, Tchernobyl, sang contaminé) où des critiques se sont, après coup, révélées fondées.

Le durcissement de cette opposition semble s'installer dans le temps, comme en témoigne le nombre d'occurrences de travail de naturalisation explicite dans *Le Nouvel Observateur* entre les premières publications sur la crise de la vache, en 1996, et 2010. Dans la période 1968-1995, on trouve 43 occurrences dans les articles abordant l'alimentation, soit en moyenne 1,59 par an. Entre 1996 et 2009, on en trouve 41, soit 2,9 par an, et jusqu'à 6 par an entre 1996 et 2001.

**Occurrences de naturalisation explicite dans les articles traitant de l'alimentation
(Le Nouvel Observateur, 1968-2010)**

<i>Période</i>	1968-1995 (29 années)	1996-2010 (14 années)
<i>Nombre d'occurrences</i>	43	41
<i>Nombre moyen d'occurrences/an</i>	1,59	2,9

L'étude minutieuse de ces occurrences de naturalisation explicite dans la période qui commence avec la crise de la vache folle permet de préciser les contours de cette opposition qui se durcit, et qui témoigne d'une convocation de la nature comme ressource de jugement pour distinguer les bonnes manières de produire les aliments de celles qui ne le sont pas. On trouve ainsi, de manière non exhaustive :

- l'idée d'un système alimentaire ordonné et juste, opposé à un désordre et à des transgressions sanctionnées par la nature ;
- une production en accord avec la bienfaisance de la nature opposée à la mauvaise évaluation des risques sanitaires ;
- une manière de produire « vrai » opposée à une imitation artificieuse, dupante ;
- une production coopérant avec la nature opposée à une domination de la nature ;
- une certaine lenteur opposée à un forçage de la nature ;
- une complexité de la nature opposée à un simplisme de la technique présenté comme délétère ;
- une nature sacrée et à protéger opposée à une nature profanée ;
- et, bien sûr, le « naturel » opposé à l' « industriel ».

On peut relier cette série d'oppositions à la distinction entre deux conceptions de la technique décrites par le sociologue Raphaël Larrère (2006). D'un côté, on trouve une première conception, où la technique est pensée comme un pilotage de la nature. Cette conception correspond à la domestication classique des animaux et des végétaux, celle qui reste soumise aux rythmes de la reproduction et aux cycles de l'engendrement pour opérer des sélections. A cette conception de la technique est liée une éthique du « respect de la nature ». L'éthique du respect régit ainsi la relation de l'homme aux êtres considérés comme étant naturels, particulièrement aux êtres vivants, qui sont capables de « persévérer dans l'existence », de se reproduire et, dans le cas des animaux, de manifester une sensibilité.

Dans une seconde conception, la technique est pensée comme une maîtrise de la nature. Le productivisme agricole, dans sa version purement matérialiste, correspond à cette conception qui ne se pose pas de barrières morales *a priori* dans la mise en œuvre des techniques sur le vivant, et qui se donne l'efficacité pratique pour seule aune. Ici la modification génétique, par exemple, ne pose pas de problème *a priori*, il s'agit tout au plus d'en mesurer les conséquences aussi bien positive que négatives, en fonction de différents points de vue objectifs. A cette conception de la technique comme maîtrise est liée une éthique de la responsabilité, puisqu'il s'agit de mesurer et d'assumer les conséquences de l'intervention technique. L'éthique de la responsabilité régit ainsi la relation aux êtres qui sont considérés comme des artefacts, au motif que l'homme a contribué à les faire exister.

Pour Larrère, certains objets hybrides mêlant de manière particulièrement manifeste les caractères du vivant et ceux de l'artifice, comme les clones et les transgènes, brouillent la distinction entre nature et artifice, et ce brouillage conduit à une « extension du domaine de la responsabilité », dans la mesure où c'est le domaine de l'artifice qui s'étend. L'éthique de la responsabilité devrait donc être développée en proportion de cette extension, et devrait être articulée à l'éthique du respect. Cependant, bien souvent, l'articulation entre ces deux éthiques n'est pas pensée. L'éthique du respect est ainsi souvent convoquée pour refuser le principe même d'une action technique. Tandis que l'éthique de la responsabilité l'est pour disqualifier le principe même du respect.

Dans certains articles du *Nouvel Observateur*, on trouve cette opposition entre éthique du respect et éthique de la responsabilité. La question de l'éthique de la production y est reliée à la question de la confiance entre producteurs et consommateurs. Par exemple, dans cet extrait qui pointe une éthique du respect : « *Il faudra plus qu'une simple interdiction pour retrouver une démarche plus respectueuse des*

contraintes de la nature et du vivant. Et restaurer, avec la sécurité alimentaire, la confiance des consommateurs et le plaisir des gastronomes » (Chiquelin et de Pracontal, 2000). Ou dans cet extrait qui insiste plutôt sur une éthique de la responsabilité : « [...] conquête prométhéenne d'une liberté d'action toujours plus étendue d'une part; méfiance, d'autre part, à l'égard d'une action sur la nature dont on peut craindre de ne pas maîtriser les conséquences » (de Pracontal, 1999).

Conclusion

C'est dans ce contexte postérieur à la crise de la vache folle que se sont développées des alternatives concrètes à l'alimentation industrielle de masse, qui existaient auparavant mais qui ont pris de l'ampleur depuis. Certaines de ces alternatives, comme l'alimentation biologique, ont été en quelque sorte « digérées » par l'industrie : la production biologique a été industriellement rationalisée, et les grands acteurs industriels de l'offre (production, distribution) proposent des produits biologiques sous leurs marques. C'est aussi dans ce contexte que se sont développés toutes sortes de qualifications et d'arguments marchands qui convoquent plus ou moins explicitement la nature et naturalisent les produits alimentaires. Malgré le développement de ces alternatives et de ces qualifications rassurantes, le contexte alimentaire contemporain demeure un contexte critique, dans le sens où les épisodes de crise médiatisés se succèdent, scandant régulièrement l'actualité.

En grossissant le trait, on peut dégager deux grandes interprétations du face à face entre acteurs de l'offre et consommateurs dans ce contexte critique. La première oppose une industrie alimentaire incomprise à des consommateurs qui critiquent à tous bouts de champ et qui veulent le beurre (une haute qualité) et l'argent du beurre (le prix le plus bas). La seconde oppose des consommateurs qui seraient dominés et plus ou moins lucides de l'être à une industrie hégémonique et avide de profit.

L'idée d'un face à face pur et simple, de même que les procès faits aux consommateurs d'un côté, aux industriels de l'autre, ne me paraissent pas satisfaisants pour comprendre la réalité sociale de ce qui se joue sur le marché alimentaire. Il convient de considérer que les marchés alimentaires contemporains résultent plutôt d'une co-construction, plus ou moins conflictuelle ou accordée, entre les acteurs de l'offre et ceux de la demande, comme nous l'enseigne la sociologie économique (Cohoy, 2004 ; Dubuisson-Quellier, 2013) ; entre les acteurs de la critique et ceux qui lui répondent, la désamorçage et la « digère » (Boltanski et Chiapello, 1999 ; Lepiller, 2012a, 2013b) ; sans oublier le rôle des acteurs de l'expertise, de la décision politique, du droit et de la santé publique (Fischler, 1990 ; Lahlou, 1996 ; Corbeau, 1997).

Au-delà de leurs intérêts divergents, la confiance est un bien qui est commun aux acteurs de l'offre et aux consommateurs. La naturalisation apparaît être une très bonne voie d'entrée pour étudier la construction et la déconstruction de la confiance dans le contexte critique. Elle ne témoigne ni d'un machiavélisme manipulateur total de la part des acteurs de l'offre, ni d'une complète irrationalité des consommateurs, mais plutôt d'une volonté de séduction et de réassurance d'un côté, et de phénomènes de défiance critique de l'autre. Et, au final, la naturalisation révèle des tentatives, plus ou moins abouties, de s'accorder sur l'identification des aliments qui, avant d'être bons à manger, doivent être bons à penser, comme le soulignait Claude Lévi-Strauss (1964).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) BOLTANSKI, Luc et THÉVENOT, Laurent, 1991. – *De la justification*, Paris, Gallimard.
- (2) BOLTANSKI, Luc, et CHIAPELLO, Ève, 1999. – *Le nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard.
- (3) CORBEAU, Jean-Pierre, 1997. – « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Economies et sociétés. Série AG*, n° 23, pp. 147-162.
- (4) COCHOY, Franck (éd.), 2004. – *La captation des publics*, Toulouse, P. U. du Mirail.
- (5) DESCOLA, Philippe, 1996. – « Les cosmologies des Indiens d'Amazonie □ : comme pour leurs frères du nord, la nature est une construction sociale », *La Recherche*, n° 292, pp. 62-67.
- (6) DESCOLA, Philippe, 2005. – *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard.
- (7) DUBUISSON-QUELLIER, Sophie, 2013. – « A Market Mediation Strategy: How Social Movements Seek to Change Firms' Practices by Promoting New Principles of Product Valuation », *Organization Studies*, vol. 34, n° 5, pp. 683703.
- (8) FISCHLER, Claude, 1990. – *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob.

- (9) LAFAYE, Claudette, et THEVENOT, Laurent, 1993. – « Une justification écologique? : Conflits dans l'aménagement de la nature », *Revue française de sociologie*, vol. 34, n° 4, pp. 495-524.
- (10) LAHLOU, Saadi, 1996. – « Experts, industriels, médias, consommateurs, institutions: comment les représentations des acteurs et le marché se coconstruisent », in I. Giachetti, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, pp. 123-150.
- (11) LARRÈRE, Raphaël, 2006. – « Une éthique pour les êtres hybrides », *Multitudes*, vol. 24, n° 1, pp. 63-73.
- (12) LATOUR, Bruno, 1999. – *Politiques de la nature*, Paris, La Découverte.
- (13) LEPILLER, Olivier, 2010. – « Chasser le naturel : l'évolution de la notion de naturalité dans l'alimentation à travers les livres français de diététique "naturelle" depuis 1945 », in M. Bruegel, M. Nicoud et E. Barlösius (éds.), *Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*. Rennes, Tours, P. U. de Rennes, P. U. François Rabelais de Tours, pp. 97-119.
- (14) LEPILLER, Olivier, 2012a. – *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel: sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*. Thèse pour l'obtention du doctorat de sociologie, Toulouse, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- (15) LEPILLER, Olivier, 2012b. – « Naturel », in J.-P. Poulain (éd.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, pp. 905-911.
- (16) LEPILLER, Olivier, 2013a. – « 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 T. Depecker, A. Lhuissier et A. Maurice (éds.), *La Juste mesure. Sociologie historique des normes alimentaires*. Rennes, Tours, P.U. Rennes, P. U. François Rabelais de Tours, pp. 59-81.
- (17) LEPILLER, Olivier, 2013b. – « Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 48, n°6, pp. 298-307.
- (18) LÉVI-STRAUSS, Claude, 1964. – *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- (19) POULAIN, Jean-Pierre, 2002. – *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- (20) ROSSET, Clément, 1973. – *L'Anti-nature : éléments pour une philosophie tragique*, Paris, PUF.

Références tirées du *Nouvel Observateur*

- (21) CHIQUELIN, Jean-Jacques et DE PRACONTAL, Michel, 2000. – « Ce qu'on peut encore manger sans risque », *Le Nouvel Observateur*, n° 1880, pp. 16-38.
- (22) DE PRACONTAL, Michel, 1999. – « La science sous surveillance », *Le Nouvel Observateur*, n° 1806, pp. 108-110.
- (23) COLLECTIF, 1996. – « Il n'y a pas que la vache... Alerte à la bouffe folle », *Le Nouvel Observateur*, n° 1640, pp. 70-84.