

Théo ROUGNANT

Vendredi 18 mars 2022, 09h30-12h30, salle R3-46, 48 bd Jourdan 75014 Paris

Compte rendu de la sixième session du séminaire Sciences sociales et alimentation animé par T. Depecker, A. Fouquet et B. Véron.

Rédigé par Théo Rougnant, étudiant en Master 2 Sciences Sociales Pratiques de l'Interdisciplinarité (ENS PSL / EHESS).

Résumé : Cette séance porte sur la présentation d'un travail en cours dirigé par Antoine Doré (AGIR-ODYCEE / INRAE) au sujet de la place des sciences et des techniques dans l'écologisation du gouvernement des conduites alimentaires. Moins une restitution de résultats qu'un premier retour empirique, cette intervention vise à rendre compte des orientations de recherche qui émergent à la suite d'un premier recueil de données. En présentant précisément la façon dont se construisent les grandes prospectives alimentaires internationales et les recommandations nutritionnelles, cette étude retrace les controverses, débats et arbitrages relatifs à la place des protéines, animales et végétales, dans l'alimentation humaine.

La problématique générale du travail engagé consiste à mettre au jour les rapports élevage / société dans une perspective de sociologie des sciences et des techniques. Il s'agit de décrire les modalités de constructions scientifiques et sociales de la valeur relative des produits animaux et végétaux dans l'alimentation humaine. Les sciences de l'alimentation, largement dominées par la nutrition, sont ainsi interrogées en tant que cadre de production de savoir et de pratiques alimentaires. Plus spécifiquement, ce travail vise à rendre compte « jusqu'à dans l'assiette » des débats et controverses sur la place des produits animaux et végétaux dans notre alimentation contemporaine.

Trois entrées empiriques sont ainsi mobilisées dans cette perspective (seule la première est détaillée dans ce séminaire) :

- La coproduction de l'expertise et du gouvernement des conduites alimentaires avec 1) le cas du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et 2) le cas des grandes prospectives alimentaires.
- Les conditions de l'engagement des citoyens dans la modification de leur régime alimentaire : le cas des « défis Famille Alimentation Positive » en Ariège, regroupant des familles souhaitant augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique dans leur alimentation, des chercheurs et des acteurs de terrain (agriculteurs, nutritionnistes, cuisiniers...). Cette entrée permet entre autres de voir la circulation des savoirs profanes et non profanes.
- La transformation de la place des légumineuses en restauration collective.

L'hypothèse de travail envisagée est celle d'un retour de la question de l'alimentation sur le devant de la scène scientifique et médiatique, chargée de nouveaux enjeux auprès d'un certain nombre d'acteurs. L'alimentation est en effet affichée comme la solution aux crises contemporaines : environnementales, morales ou sanitaires. Cette solution revient en outre aux ménages qui sont responsabilisés dans la gestion de ces crises par de nouveaux experts du « bien manger ». A cet égard, la Food and Agriculture Organization (FAO) ou l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) incitent de plus en plus les gouvernements et consommateurs à prendre en compte les notions écologiques dans l'alimentation. Cette mise à l'agenda de l'écologisation de l'alimentation, à laquelle participent également des acteurs académiques et de la société civile, se traduit ainsi par de nouvelles normes et instruments d'écologisation des conduites alimentaires. En effet, depuis plusieurs années, les normes et recommandations telles que les différentes moutures du PNNS ou les prospectives réalisées par des groupes de chercheurs et think-tanks intègrent l'écologisation des conduites alimentaires.

Le postulat envisagé par Antoine Doré est que le nutriment, en l'occurrence la protéine, est un objet social au même titre que l'alimentation. A travers ce postulat apparaît ainsi la tentative d'une sociologie des nutriments, abordée sous l'angle des sciences et techniques. Les littératures de sociologie de l'alimentation et des sciences et techniques n'abordent en effet que marginalement les sciences et techniques de la nutrition. Ainsi, même un auteur comme G. Scrinis¹, qui s'est penché sur la sociologie des nutriments², s'est en revanche peu intéressé à la place des sciences et des techniques dans la construction de ce qu'il qualifie d'idéologie nutritionnelle hégémonique gouvernant les individus. Selon Antoine Doré, G. Scrinis surestime la nutritionnalisation de la société tout comme la

¹ Scrinis, G. (2013). *Nutritionism*. Columbia University Press.

² Scrinis identifie 3 périodes dans la nutritionnalisation de la société : « quantifying nutritionism » (mi-XIX^e, mi-XX^e) ; good and bad nutritionism (depuis les années 1960) ; fonctionnal nutritionism (depuis le milieu des années 1990).

force et la stabilité des recommandations, en négligeant la diversité des formes de production de connaissances nutritionnelles.

Pour identifier la production des connaissances nutritionnelles, cette présentation s'axe prioritairement sur la construction des grandes prospectives alimentaires internationales et du nouveau PNNS. Les années 2018-2019 représentent les années de parution de grandes prospectives à portée internationale et médiatique, telle que « Food in the anthropocene »³ (EAT-Lancet) ou le scénario Ten Years For Agroecology (TYFA)⁴ in Europe (IDDRI⁵). Ces prospectives visent à livrer la « recette » d'une alimentation adaptée pour le futur au regard de divers critères. Or, ces critères intégrés dans les modèles utilisés sont choisis par les chercheurs à l'origine de la prospective et peuvent différer, amenant des anticipations et des recommandations contradictoires. Ainsi, la prospective du EAT-Lancet promeut une diminution de la part des protéines animales issues de ruminants dans l'alimentation, palliée par les légumineuses ou les volailles et porcs, tandis que le scénario TYFA met en avant la diminution de protéines animales, en particulier celles issues de volailles et porc. Par ailleurs, le groupe de chercheurs à l'origine du scénario TYFA, dont font partie des agronomes, prend en compte dans son modèle le cycle de l'azote et la concurrence qu'il peut y avoir au sujet du blé et du soja entre alimentation humaine et alimentation d'élevage⁶. Cet exemple illustre les différentes valorisations des aliments qui peuvent apparaître en fonction des orientations scientifiques à l'origine des prospectives et des variables choisies dans les modèles anticipateurs.

Si ces prospectives ne sont pas à proprement parler des recommandations de nutrition et de santé, elles en intègrent certaines dans leur modèle et ont un enjeu cognitif et performatif sur l'action publique. Ce sont des fictions scientifiques, des modélisations fictionnelles⁷, dont le but est de se projeter sur un réel possible afin de s'y ajuster. En ce sens, ce sont aussi des fictions politiques délivrant une mise en scène d'acteurs et une distribution des responsabilités⁸ interrogeant les effets réels de ces projections sur l'action publique. Ces prospectives génèrent également une réorganisation de la façon d'envisager les enjeux relatifs à l'alimentation en faisant travailler ensemble des disciplines scientifiques séparées, apportant de fait une légitimité à cette interdisciplinarité.

La co-production de l'expertise et du gouvernement des conduites alimentaires est également étudiée au travers des repères et recommandations alimentaires, de leur fabrique et de leur signification sociale. Sous une apparente uniformité, les sciences de la nutrition apparaissent plurielles à travers la diversité des repères à l'échelle internationale. En suivant A. Mol⁹, Antoine Doré vise à rendre compte des ontonormes, c'est-à-dire du fait que les normes ne sont pas que des représentations de la réalité mais contribuent à transformer, instaurer leur propre réalité. A partir d'instruments de

³ Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... & Murray, C. J. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492.

⁴ Poux, X., Aubert, P.-M. (2018). Une Europe agroécologique en 2050 : une agriculture multifonctionnelle pour une alimentation saine. Enseignements d'une modélisation du système alimentaire européen, Iddri-ASCa, *Study N°09/18*, Paris, France, 78 p.

⁵ Institut du Développement Durable et des Relations Internationales

⁶ Les ruminants « valorisent » en effet des produits non comestibles par la population humaine, ce qui n'est pas le cas des volailles et porcs d'élevage consommant soja et blé.

⁷ Barberousse, A., & Ludwig, P. (2000). Les modèles comme fictions. *Philosophie*, 68, 16-43.

⁸ La prospective TYFA place par exemple davantage la responsabilité d'un changement de pratiques alimentaires sur les moyens de production que sur le consommateur.

⁹ Mol, A. (2012) Mind your plate! The ontonorms of Dutch dieting. *Social Studies of Science* 43 (3) : 379-396.

recommandations nutritionnelles, il identifie 3 types d'ontonormes alimentaires sensiblement différents dans la manière de rationaliser l'alimentation :

- La quantité (nombre de calories affiché) : la nourriture est pensée comme un carburant fournissant de l'énergie à un corps biomécanique, le « mangeur » ajustant ses pratiques en lien avec son besoin d'énergie supposé. Il y a un recadrage par cette norme du « trop manger ».
- La fréquence (liste de fréquence de consommation sous forme de pyramide) : ce qui est mangé est pensé comme plus ou moins sain, facteur de santé ou de risque. Le « mangeur » doit réguler ses désirs pour certains types d'aliments. Le modèle épistémique sous-jacent est épidémiologique, faisant le lien entre aliment et variables de santé diverses.
- La proportion (disque avec groupes d'aliments rassemblés) : ce qui est mangé ce sont des aliments-nutriments. Le « mangeur » ayant besoin d'une large gamme de nutriments, il s'agit de manger varié. Le modèle épistémique sous-jacent est celui d'une nutrition fonctionnelle faisant le lien entre les nutriments et les fonctions corporelles.

Les individus que ces instruments visent à gouverner sont pensés comme des êtres à la recherche de désirs malsains et ayant des habitudes que les modèles cherchent à recadrer. Sans le premier instrument, les individus mangeraient supposément trop ; sans le deuxième, ils préféreraient d'autres aliments ; et sans le troisième ils auraient une alimentation très peu variée.

Enfin, pour saisir la construction de ces recommandations, Antoine Doré se concentre sur le contexte français via le PNNS et notamment la construction de la dernière version créée pour le cycle 2019-2023. L'enquête s'appuie sur 34 entretiens, mais aussi sur l'observation de réunions ou d'ateliers. Le PNNS 4 opère une rupture en ce qu'il est moins une mise à jour – comme l'étaient les PNNS 2 et 3 – qu'une refonte du référentiel et des repères, liée à un important travail d'expertise de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et du Haut Conseil en Santé Publique (HCSP)¹⁰. L'ANCES et le HCSP produisent en effet en amont des rapports issus de comités d'expert différents : l'ANCES est davantage composée d'experts en nutrition tandis que le HCSP compte davantage d'épidémiologistes. Ces divergences d'expertise contribuent à générer des controverses sur les nouvelles recommandations, notamment sur la place des légumineuses. Ces dernières sont en effet distinguées des féculents dans le PNNS 4, ce qui n'était pas le cas précédemment. Si l'intérêt de mettre en avant ce type d'aliment n'est pas sujet à débat au sein de l'ANCES, la façon de les catégoriser l'est davantage : les légumineuses peuvent selon les positionnements être catégorisées comme protéines ou comme féculents¹¹. Cet exemple illustre les controverses et arbitrages qui en découlent, en matière de production de recommandations alimentaires. Au moment de l'enquête, avant 2019, un seul chercheur en sciences humaines et sociales était présent dans les commissions d'experts de l'ANCES, ce qui interroge l'intégration des enjeux de durabilité dans ces comités et appelle à une autre enquête pour évaluer l'évolution de la place de ces questions dans ce type d'instance.

¹⁰ Santé Publique France intervient également dans le cadre du PNNS, mais davantage dans la diffusion en aval des recommandations.

¹¹ Elles seront finalement intégrées avec les féculents.

La discussion suivant cette présentation permet dans un premier temps d'éclairer certains choix épistémologiques opérés à l'heure actuelle. En ce qui concerne l'étude des rapports de force entre les expertises et les industries agro-alimentaires, cette étude vise pour l'instant à se focaliser sur les dynamiques internes au sein du PNNS pour identifier les controverses et arbitrages entre les groupes d'experts. Ainsi, un travail encore important reste à faire pour articuler les différentes échelles étudiées, entre prospectives internationale, recommandations nationales, et initiatives locales.

Par rapport au terme d'écologisation, cette étude prend comme définition le fait d'intégrer des enjeux environnementaux. Cette intégration d'enjeux peut alors prendre deux formes, soit comme une fin, où l'environnement est pensé comme un objet à protéger, soit comme un moyen, où ce dernier est envisagé comme une ressource aidant à protéger la santé des individus, ce qui est plus souvent le cas. Ces deux visions, agir pour l'environnement ou agir sur l'environnement, peuvent être confondues et générer des oppositions et débats.

Un autre terme suscite une discussion, terme dont l'usage peut prendre la forme d'un positionnement épistémologique : le terme de « mangeur ». Ce terme peut en effet exclure d'une part les mangeuses mais également les cuisinier.ères ou acheteur.euses. Pour autant, l'utilisation de « mangeur » permet d'explicitier l'objet étudié par les modèles, c'est-à-dire le contenu de l'assiette, et non pas les pratiques en amont, l'achat ou la cuisine. C'est ainsi davantage un terme renvoyant aux logiques des modèles étudiés qu'un choix en lien avec l'état des connaissances en sociologie de l'alimentation.

La manière dont les prospectives sont réalisées est ensuite questionnée, d'autant plus que ces dernières portent tous les attributs extérieurs d'une science. S'il reste une partie du travail à faire pour objectiver les modèles utilisés par les prospectives, il est toutefois possible de dire que les discussions et arbitrages dont certains paramètres des modèles ont pu faire l'objet sont le plus souvent oubliés lorsque ces derniers sont utilisés. Il s'avère également que les modèles prennent rarement en compte la question des autres types de productions issus de l'agriculture, tels que les biocarburants, le textile ou la construction. Ce sont des scénarii se voulant pleinement systémiques mais ayant un certain nombre d'angles morts. Les concurrences entre modèles ne font en outre pas l'objet de controverses explicites dans des congrès ou des espaces de débats. En ce qui concerne les producteurs de ces modèles, ce sont aussi bien des chercheurs que des membres de think-tanks ayant eu une activité de recherche. Selon les prospectives, ce ne sont pas les mêmes acteurs qui sont mis en avant : celle du EAT-Lancet par exemple valorise les chercheurs académiques et moins le think-tank qui coordonne l'étude, tandis que la posture est inversée pour le scénario TYFA. Ces modèles parviennent pour finir à impulser un mouvement dans les milieux académiques, comme à l'INRAE où les questions environnementales commencent à être abordées dans le métaprogramme Systèmes alimentaires et santé humaine (SYALSA).

Enfin, la discussion aborde la réception et la connaissance des instances savantes et des sciences et techniques de la nutrition par la population profane. Ce qu'observe Antoine Doré dans son terrain de l'Ariège, c'est que les instances sont peu connues, le rapport des individus aux politiques nutritionnelles et alimentaires restant relativement abstrait. Contre une tradition de la sociologie de l'alimentation critique vis-à-vis d'une scientificisation et d'un nutritionnisme des pratiques, il observe davantage une posture critique face aux recommandations, néanmoins mêlée à une curiosité pour certaines connaissances relatives à la nutrition.