

Mathilde Vannier

*Mathilde Vannier est étudiante en double diplôme, master LLCER Japonais à l'INALCO et BTS diététique. Elle rédige actuellement un mémoire sur l'histoire de l'obésité au Japon.*

## **Séminaire « Sciences sociales et alimentation » 2023-2024**

Le 26 janvier 2024, les participants au séminaire de l'EHESS intitulé « sciences sociales et alimentation » ont eu le plaisir de découvrir les travaux de Nan Nan et de Stéphane Le Bras. L'objectif de ce compte-rendu est de synthétiser les présentations et les discussions qui en ont suivi, ainsi que de revenir sur les points qui ont particulièrement suscité mon intérêt.

### **1. Nan Nan - réfléchir à la fraîcheur en temps de post Covid-19 en Chine**

Cette première présentation a porté sur la vague de retour de la vente de volailles vivantes sur les marchés en Chine survenue en 2023, après la stabilisation de la crise sanitaire de la Covid-19. Tandis qu'il y a précédemment eu une régulation de cette vente pendant la pandémie, Nan Nan a souhaité comprendre, via une enquête de terrain, comment des zones grises ont pu subsister et comment ce marché a récemment repris de plus belle.

La doctorante a tout d'abord présenté le contexte de son étude. D'une part, bien avant la crise sanitaire, des plans nationaux et décrets ont été prononcés en Chine pour interdire la vente d'animaux vivants sur les trois premières couronnes de la ville de Chengdu, suite à la grippe aviaire, puis pour interdire plus précisément la vente et l'abattage des volailles en banlieue et milieu rural. D'autre part, les contrôleurs semblent fermer les yeux sur les pratiques réelles et le marché s'est largement étendu l'année précédente.

Il existe quatre catégories de vendeurs de volailles : les éleveurs professionnels ou non, et les éleveurs ambulants ou non. Nan Nan a suivi deux couples pour étudier leur situation. D'un côté, Monsieur et Madame Yang, couple des trentenaires diplômés en études vétérinaires, ciblent un marché moyen-haut de gamme sur le mont Qingcheng, un lieu touristique qui accueille des citadins riches. Ils vendent des poulets vivants sur le marché. De l'autre, Monsieur et Madame Xu ont la quarantaine et sont des paysans qui vendent des poulets abattus le matin même sur le marché et proposent un service nommé *diansha*, qui correspond à l'abattage dans leur ferme sur demande, aux clients à la fois néo-ruraux et paysans sur le marché local.

Selon ses observations, Nan Nan avance que la fraîcheur des volailles vendues a deux dimensions, à commencer par des normes subjectives, liées au goût des produits et au sentiment de sécurité alimentaire. En outre, l'importance de la confiance que le client accorde au marchand est primordiale. Cela engendre la formation d'une réputation et d'une concurrence entre les vendeurs. Cependant, dans les faits, seuls les contrôleurs peuvent s'assurer de la qualité des poulets.

Les questions qui ont suivi la présentation ont principalement aidé à comprendre la notion de « fraîcheur » des volailles, qui paraît naturelle en Chine mais moins en France, ainsi que la manière dont les marchés s'organisent dans le pays.

Effectivement, la taille des villages diffère dans les deux pays et il en est de même pour les marchés locaux. Nan Nan a expliqué pouvoir estimer que les marchés pouvaient avoir une taille comparable à deux fois celle du Campus Jourdan à Paris. Il semble qu'une organisation

précise soit imposée : les mêmes vendeurs travaillent alternativement un jour sur deux, de sorte que les marchés puissent avoir lieu tous les matins.

Il pouvait être difficile pour les participants de comprendre comment une concurrence était possible si le nombre de vendeurs était relativement faible. La jeune femme a précisé que cette concurrence est due au fait que les poulets vivants, étant plus chers, appartenaient à une gamme plus élevée de produits qui touche en conséquence moins de consommateurs.

En effet, la fraîcheur des poulets, comparable à celle des poissons fraîchement pêchés en France, est l'argument premier de ces produits. Aussi, cela permet aux consommateurs de s'assurer de la date et de la méthode de l'abattage, qui sont inconnues lorsqu'il est vendu déjà mort.

Enfin, nous avons discuté du fait que les marchés étaient dans les faits peu régulés, les contrôleurs vérifiant seulement que les vendeurs occupent bien leur place attirée et non la qualité de leurs produits eux-mêmes. En outre, Nan Nan a rappelé que la confiance vendeur-consommateur prime, car lorsqu'il s'agit de savoir si le poulet a été nourri aux granulés ou à des céréales brutes, on ne peut se fier qu'aux dires de l'éleveur.

## **2. Stéphane Le Bras - Boisson, aliment, drogue : de quoi le vin est-il le nom ?**

Dans sa présentation, Stéphane Le Bras a abordé trois points pour comprendre pourquoi le vin est perçu différemment des autres alcools en France, en occultant les problèmes liés à une surconsommation.

D'abord, l'intervenant a détaillé la manière dont le vin a été érigé au rang de boisson nationale. La première difficulté est d'évaluer la consommation réelle au fil du temps, car même s'il existe un grand nombre d'archives rapportant sa vente, les calculs quant à sa consommation ont été réalisés à partir des bilans démographiques de l'époque, comprenant ainsi dans les chiffres jusqu'aux individus qui ne boivent pas ou ne peuvent pas boire, comme les nourrissons, les malades... On considère que la norme dans les années 70 est de l'ordre d'un à deux litres de vin par jour, puis d'une bouteille la décennie suivante. Il semble que de nombreux facteurs aient bâti la si grande dimension culturelle de cette boisson, comme la naissance d'un comité national soutenu par la politique dans les années 30 ou encore les campagnes d'explications d'accords vin-mets autour de la même période.

Ensuite, il a été surprenant de découvrir la manière dont le vin s'est doté d'une image d'aliment aux nombreux bénéfices. En effet, il a longtemps été considéré comme tonifiant et bon pour la santé, car « hygiénique », les propos de Pasteur ayant été sortis de leur contexte. De nombreux médecins et pratiquants de pseudosciences comme Georges Portmann ont su promouvoir cette boisson à travers de nombreux ouvrages ; elle n'a alors pas été considérée comme un alcool jusqu'aux années 50 et 60. Ces fausses idées continuent aujourd'hui encore de circuler.

Enfin, le vin reste malgré tout une drogue, même s'il n'a longtemps pas été considéré comme tel. Lors de la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, la scientification du vin dans le cadre des pratiques de soin a mené à la préparation de vins dits médicaux, qui pouvaient être prescrits sur ordonnance médicale. Des sportifs eux-mêmes validaient la boisson. Tandis qu'elle était dénoncée par le monde anti-alcoolique, par des acteurs tels que Paul Maurice Legrain ou encore Louis Jacquet, l'écho de leur propos semble faible face aux dires selon lesquels le vin empêcherait entre autres le développement de l'alcoolisme et de différentes maladies, notamment la tuberculose.

Lors de la discussion qui a suivi la présentation, nous avons questionné le rapport à l'alcool et par exemple la manière de consommer, qui a évolué au fil du temps selon l'idée

qu'il faudrait boire moins mais mieux. A ce propos, Stéphane Le Bras a expliqué que des slogans tels que « l'abus d'alcool est dangereux pour la santé » étaient bien trop subjectifs, car l'abus dans la boisson est différent selon les individus. Selon lui, il serait même préférable de les modifier pour suivre le modèle des paquets de tabac, en indiquant que « l'alcool tue ». De même, l'alcoolisme est souvent pointé du doigt lorsque la question de l'alcool est en jeu alors que le problème en soi n'est pas l'addiction mais bien l'intoxication.

En parallèle, il semblerait que la conscience collective face aux comportements d'intoxication alcoolique ne soit pas encore assez développée et répandue. D'abord car des idées reçues continuent de circuler, mais aussi parce que le plaisir procuré interfère avec la relation entretenue avec sa consommation. Les discours de personnages influents, comme récemment le Président de la République, continuent à entretenir ce lien.

Malgré tout, les recommandations évoluent au fil du temps, mais semblent encore bien loin du comportement qu'il faudrait adopter : le Programme national nutrition santé (PNSS) recommandait encore en 2006 de ne pas dépasser deux verres par jour, et a actualisé ses propos dans le dernier en date en précisant qu'il est préférable de ne pas consommer d'alcool tous les jours. Une participante a soulevé que même ces objectifs sont parfois perçus comme difficiles à atteindre pour des personnes habituées à boire de manière régulière.

En tant que future diététicienne, l'intérêt commun à ces deux présentations est selon moi de mieux comprendre le point de vue des consommateurs et la manière dont ils sont manipulés. En effet, de nombreuses idées reçues circulent quant à l'alimentation et à la confiance envers l'industrie agroalimentaire. La première intervention m'a rappelé à quel point la confiance qu'accordent les consommateurs est primordiale, car c'est elle qui les pousse à tendre vers certains produits au détriment d'autres. De même, j'ai pu tenir compte des limites des actions sanitaires. La seconde intervention m'a permis de me rendre compte à quel point certains discours étaient mis en scène et dans quelle mesure la population pouvait en être victime. L'intervention de Stéphane Le Bras m'a particulièrement renseigné sur les origines de clichés connus sur le vin. Étant originaire d'une famille de fervents consommateurs d'alcools tels que le vin, j'ai souvent pu entendre ces propos sans en connaître l'origine. Cette passionnante conversation a su me transmettre des arguments clé et des explications pour permettre de déconstruire certaines idées dans mon entourage. Effectivement, j'ai le sentiment qu'aujourd'hui encore de nouveaux arguments ne cessent d'émerger pour protéger cette boisson d'une image potentiellement ternie. Je n'ai cessé lors de cette présentation d'être étonnée par l'absurdité de certains propos. Tous ces points rappellent que certains comportements alimentaires ne sont pas anodins et ne dépendent pas des individus, mais plutôt du contexte dans lequel ils baignent. Cela permet d'être plus tolérant et de trouver des solutions adéquates pour construire sur le long terme des stratégies alimentaires et sanitaires.