

SUPPLÉMENT 2020 A

REVUE SCIENTIFIQUE EN SCIENCES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION

Numéro 3/2020 - Supplément A

Questionner l'information et la communication sur l'alimentation

Ce supplément a été coordonné par Simona De Iulio et Susan Kovacs.

Simona De Iulio - Susan Kovacs - Peter Scholliers - François Allard-Huver -
Virginie Wolff - Sarah Bastien - Mariette Sicard - Jean-Jacques Boutaud -
Clémentine Hugol-Gential - Thomas Heller - Elodie Sevin - Delphine
Durand - Isabelle Millot - Christine Binquet - Éric Heilmann - Clémentine
Hugol-Gential - Didier Nourrisson - Marie Berthoud - Philippe Cardon -
María Dolores Martín-Lagos López

TABLE DES MATIÈRES

Simona De Iulio, Susan Kovacs	p. 5
▶ Présentation du supplément 2020 A : Questionner l'information et la communication sur l'alimentation	
Peter Scholliers	p. 13
▶ La controverse culinaire : la réception de la « calorie » en Belgique, 1890-1913	
François Allard-Huver	p. 29
▶ Savoirs, dispositifs et médiations des risques alimentaires : le scandale des œufs contaminés au fipronil	
Virginie Wolff	p. 43
▶ Le partage de savoirs et savoir-faire « sans gluten » sur Internet	
Sarah Bastien, Mariette Sicard, Jean-Jacques Boutaud, Clémentine Hugol-Gential	p. 59
▶ Des ressources aux pratiques informationnelles des cuisiniers du quotidien	
Thomas Heller, Elodie Sevin	p. 77
▶ Du savoir comme enjeu dans la construction d'une activité de prestation alimentaire en entreprise	
Delphine Durand, Isabelle Millot, Christine Binquet, Éric Heilmann	p. 91
▶ Risques infectieux alimentaires et grossesse : de quelles informations les professionnels de santé disposent-ils ?	
Clémentine Hugol-Gential	p. 103
▶ Cancers et alimentation : de l'analyse des discours et des représentations à la création d'ateliers culinaires	
Didier Nourrisson	p. 117
▶ Faire-savoir et savoir-faire à l'école : l'alimentation à l'écran	
Marie Berthoud	p. 131
▶ L'éducation alimentaire dans les écoles : diffusion, circulation et réappropriation des normes nutritionnelles	

- ▶ La circulation des savoirs alimentaires à destination des enfants des écoles primaires. Une ethnographie des cantines associatives en Andalousie (Espagne)

Présentation du supplément 2020 A: Questionner l'information et la communication sur l'alimentation

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Simona De Iulio

Susan Kovacs

TITLE

Questioning Food Information and Communication

TÍTULO

Questionar la información y la comunicación sobre la alimentación

INTRODUCTION

Au cours des dernières décennies, la circulation de savoirs sur l'alimentation a connu une expansion importante. Des acteurs multiples – médecins, scientifiques, industriels de l'agro-alimentaire, institutions publiques, agences de communication, journalistes, enseignants, spécialistes de l'édition scolaire et éditeurs d'ouvrages pratiques sur la santé – ont produit, reformulé, mis et remis en circulation des images et des écrits afin d'informer, éduquer et orienter les pratiques de publics divers en matière d'alimentation. En même temps, ces publics, qu'ils soient consommateurs, blogueurs, gastronomes, enseignants, élèves, parents ou malades recherchent, s'approprient, voire produisent et remettent en circulation à leur tour des informations à propos de l'alimentation, sur divers médias et par le biais d'une variété de dispositifs et formats info-documentaires et communicationnels.

Plusieurs travaux en sciences de l'information et de la communication ont examiné en quoi la production, la commercialisation, le choix, la préparation et la consommation des aliments sont devenus des affaires de plus en plus publiques (De Iulio *et al.*, 2015; Clavier & De Oliveira, 2018). Divers auteurs ont exploré la façon dont les actions d'instances publiques tout comme les initiatives de l'industrie agro-alimentaire ont conquis la sphère privée. La finalité éducative et prescriptive des actions d'information et communication des entreprises du secteur agro-alimentaire tout comme celle des institutions publiques et gouvernementales a été relevée par divers chercheurs en France et à l'étranger. Par

exemple, les chercheurs australiens en sciences de l'éducation et en sciences de la communication Rick Flowers et Elaine Swan (2015) constatent que l'alimentation est devenue l'objet d'une activité pédagogique intensifiée dans toute une série de domaines, notamment les écoles, les supermarchés, les espaces domestiques, les médias.

Ce supplément est composé d'une sélection d'articles évalués en double aveugle issus du colloque international *L'alimentation en savoirs: Regards croisés sur l'information, la communication et l'éducation en matière d'alimentation*¹. L'objectif de ce colloque était de questionner les enjeux info-communicationnels et éducatifs de l'alimentation et d'explorer les processus de mise en forme et de mise en médias, de circulation, de médiatisation et de réception des savoirs sur l'alimentation dans des cadres sociaux divers et dans des contextes info-communicationnels variés. Ce supplément réunit des contributions de chercheurs en sciences de l'information et de la communication, histoire, sciences de l'éducation et sociologie dont les réflexions questionnent quatre dimensions principales du phénomène de la circulation de savoirs sur l'alimentation: premièrement, la nature des savoirs sur l'alimentation qui circulent dans les espaces sociaux et la manière dont ces savoirs circulent; deuxièmement, les acteurs et les actions impliqués dans la production et dans la mise en circulation de ces savoirs; troisièmement, les pratiques de recherche, de sélection, de traitement et d'appropriation des informations et des savoirs sur l'alimentation; et, enfin, quatrièmement, les enjeux de biopouvoir et de gouvernementalité des prescriptions, valeurs et recommandations nutritionnelles et alimentaires.

DES SAVOIRS MÉDIATISÉS MULTIPLES, CONTROVERSÉS ET INSTABLES

Comme la recherche socio-historique l'a mis en évidence (Mennel 1987), depuis plusieurs siècles, les pratiques alimentaires font l'objet d'un ensemble hétérogène de savoirs issus de traditions qui se transmettent de génération en génération, de préceptes religieux, de recherches scientifiques, de l'expérience technico-pratique des cuisiniers et de politiques publiques promues par les États. Au cours du XXe siècle, les savoirs élaborés dans le domaine de la nutrition et de la diététique se sont progressivement imposés comme un système d'orientation incontournable pour guider les choix individuels et collectifs en matière d'alimentation. Mais la médicalisation des savoirs sur l'alimentation n'a pas eu lieu sans susciter des débats et polémiques. Dans ce supplément, l'historien Peter Scholliers met en lumière la manière dont, au début du XXe siècle, les scientifiques et les médecins se sont immiscés de plus en plus dans les pratiques et les savoir-faire des cuisiniers en donnant lieu à une vive querelle médiatique. Dans son article, Scholliers analyse notamment comment la diffusion de la notion de « calorie » dans la Belgique de la Belle Époque a déclenché une controverse dans la presse nationale entre partisans de savoirs scientifiques et médicaux issus de la nutrition et de la diététique, et défenseurs de savoirs issus du bon sens, de la tradition familiale et, de la pratique de la cuisine.

Au centre de discussions et de controverses, les savoirs sur l'alimentation s'accompagnent souvent de sentiments de peur, d'insécurité et de méfiance notamment vis-à-vis de la consommation de produits alimentaires fabriqués industriellement. L'analyse de la cir-

.....

1. Le colloque s'est tenu à la Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société de Lille le 6 et 7 décembre 2018 et a été organisé conjointement par trois unités de recherche – GERiiCO, CIREL-Théodile et CERIES – de l'Université de Lille. Il a été réalisé dans le cadre du projet ALICE (L'alimentation à l'école entre Information, Communication et Éducation: Regards interdisciplinaires sur les discours et les pratiques alimentaires dans les écoles de Lille, Bruxelles, Naples et Grenade, 2017-2018) financé par les commissions recherche des Université de Lille 1, Lille 2 et Lille 3. Cette manifestation a bénéficié du label de l'Université Franco-italienne (UFI: <https://www.universite-franco-italienne.org/>)

culution de savoirs dans la sphère publique lors de périodes de crise et de risques sanitaires est notamment au centre de la contribution de François Allard-Huver. Allard-Huver analyse en particulier la manière dont, dans une situation d'incertitude et de perte de confiance telle que celle engendrée par le scandale des oeufs au fipronil en 2017, des savoirs mis en circulation par des instances institutionnelles s'agencent avec des savoirs rendus publics grâce à des initiatives de citoyens qui construisent leurs propres dispositifs dans le but d'accroître la transparence en matière d'information aux consommateurs.

Reposant sur l'autorité et l'expertise d'acteurs divers, les savoirs sur l'alimentation apparaissent non seulement en concurrence entre eux mais aussi en constante mutation. A ce propos, le cas des prescriptions relatives aux choix alimentaires des femmes enceintes étudié par Delphine Durand, Isabelle Millot, Christine Binquet et Eric Heilmann se révèle exemplaire du caractère évolutif et provisoire non seulement des connaissances scientifiques sur les enjeux pour la santé posés par la consommation de certains aliments, mais aussi de la façon dont ces connaissances sont relayées par des institutions en charge des politiques de santé publique.

Par ailleurs, si d'un côté les savoirs sur l'alimentation se renouvellent constamment dans le temps, de l'autre, les nouveaux savoirs ne s'imposent pas inéluctablement et n'arrivent pas à effacer les anciens en en prenant la place. L'on assiste plutôt à des phénomènes d'accumulation, de juxtaposition, de sédimentation de normes, de convictions, de croyances et d'opinions qui provoquent des effets qualifiés par le sociologue Claude Fischler (1993, 1995) de « cacophoniques ». Dans ce supplément, Clémentine Hugol-Gential questionne justement la confusion de prescriptions et de mises en garde au sein desquelles les personnes atteintes de cancer parviennent difficilement à trouver des repères. Elle souligne plus précisément comment, confrontés à des prescriptions multiples opposant souvent plaisir et santé, les patients font l'expérience d'une véritable crainte de se nourrir.

L'ensemble des contributions ici rassemblées souligne la centralité de la dimension médiatique et info-communicationnelle dans la circulation et l'appropriation de savoirs en matière d'alimentation. Les divers cas analysés permettent notamment de saisir la variété des médias mobilisés : les savoirs sur l'alimentation sont relayés par la presse quotidienne régionale et nationale, par les médias audiovisuels, par des livres culinaires, par des blogs, par des forums de discussion et des sites Internet, par des réseaux sociaux, par des applications mobiles, par des films fixes et par des manuels scolaires. Et les formes médiatiques, documentaires et info-communicationnelles employées pour faire circuler ces savoirs apparaissent également très diverses, allant des directives institutionnelles aux rapports scientifiques, des pétitions aux « faq », des infographies aux communiqués de presse, des émissions télévisées aux livres de recettes... Cet ensemble hétérogène de dispositifs et formes médiatiques, documentaires et info-communicationnels joue un rôle important non seulement dans la diffusion, le partage et l'appropriation des savoirs sur l'alimentation, mais aussi dans leur reformulation, transposition et transformation à l'intérieur de contextes et espaces sociaux variés et par des acteurs multiples et hétérogènes.

DES ACTEURS SOCIAUX DIVERS AVEC DES ENJEUX EN CONCURRENCE

Qui est à l'initiative de la production, circulation, médiatisation de savoirs sur l'alimentation? Quelle place les experts et l'expertise occupent-ils dans ces processus médiatiques et info-communicationnels? Ce sont deux interrogations-clés qui traversent les articles réunis dans ce supplément. Les corpus et les terrains explorés dans les diverses contributions révèlent que plusieurs acteurs publics et privés ayant des intérêts divers sont impliqués dans la production, la mise en médias, la circulation, l'appropriation et la remise en

circulation de savoirs sur l'alimentation. L'engagement d'une multitude d'acteurs sociaux dans ces opérations est encouragé par des stratégies étatiques qui visent à réduire la « cacophonie diététique » par des normes nutritionnelles que l'on veut consensuelles et dont la dissémination est déléguée aux collectivités territoriales, aux médias, aux entreprises du secteur agro-alimentaires, aux nutritionnistes, aux enseignants, au personnel de cantines, aux éducateurs, aux malades, aux parents et aux élèves.

Des acteurs institutionnels – ministères, agences et organisations étatiques en charge de la santé publiques, collectivités locales – sont à l'initiative de campagnes d'information, de communication et d'éducation en matière d'alimentation que ce soit pour promouvoir des normes nutritionnelles en milieu scolaire, pour informer les femmes enceintes des risques potentiels liés à la consommation de certains aliments ou pour répondre à des craintes dans le cadre de crises alimentaires. De leur côté, les acteurs des industries culturelles et médiatiques se font également le relais de savoirs en matière d'alimentation. La crédibilité des prescriptions d'instances étatiques ainsi que des acteurs médiatiques, notamment des journalistes, se fonde largement sur la légitimité et le pouvoir discursif de la science. A cet égard, Peter Schollier indique que la construction de l'autorité en matière de savoirs sur l'alimentation dans la presse belge du début du XXe siècle repose sur diverses techniques telles que la référence de la part de journalistes bien informés à des colloques ou ouvrages scientifiques, le renvoi à de longues listes de noms d'académiciens, la mention des titres de « professeur », de « docteur », d'« éminent scientifique » ou du nom d'une institution de recherche, ou encore la publication d'articles écrits et signés par des médecins ou des scientifiques.

La prolifération et l'intensification d'initiatives d'information, de communication et d'éducation à l'alimentation est soutenue également par les industries du secteur de l'agro-alimentaire : producteurs, distributeurs, restaurateurs. Comme Thomas Heller et Elodie Sevin le mettent en évidence dans leur article, les acteurs économiques mobilisent eux aussi des savoirs scientifiques et cela afin de légitimer leur activité, asseoir leur notoriété, faire valoir une position d'expert, et, en définitive, développer leurs affaires marchandes. L'étude de cas d'un prestataire du secteur alimentaire qui est à l'initiative de partenariats avec des scientifiques permet aux deux chercheurs lillois de montrer comment des énoncés scientifiques, une fois décontextualisés, peuvent devenir des produits exploitables pour l'action. Les chercheurs relèvent ainsi que ce qui est en jeu pour le prestataire misant sur un lien entre savoir et activité économique est la reconnaissance de sa position d'expert et la mise en visibilité de son activité à travers des collaborations avec le monde académique, bref un positionnement économique et politique.

La production et la mise en circulation de savoirs sur l'alimentation mobilisent aussi des médiateurs culinaires tels que des bloggeurs, des critiques gastronomiques, des experts de cuisine, tout comme des collectifs d'amateurs, des associations ou des individus singuliers qui souhaitent partager leurs expériences et leurs connaissances en matière de choix d'ingrédients, de préparation de plats et de consommation d'aliments spécifiques. Les médias numériques – et tout particulièrement les blogs, les forums et les réseaux sociaux – se prêtent à devenir ainsi des espaces communs de communication dans lesquels, comme l'article de Virginie Wolff sur les sites web portant sur le régime sans gluten le met en évidence, des savoirs experts se mélangent à des savoirs non experts. A partir de leurs expériences personnelles, mais aussi de leurs compétences dans la médiation, des acteurs et actrices, professionnels et non, assument le rôle de passeurs et passeuses de savoirs et de pratiques en matière de consommation d'aliments.

LES PRATIQUES INFORMATIONNELLES ENTRE STRATÉGIE, EXPOSITION MÉDIATIQUE ET ACCULTURATION

Face à ces mutations dans les modes de circulation des savoirs sur l'alimentation, face aussi à la dimension « cacophonique » des normes et des recommandations nutritionnelles, que font les individus (consommateurs, salariés, malades, enseignants ou autres médiateurs...) pour se renseigner et pour s'informer sur la question de l'alimentation? Quelles sources d'information sont consultées ou rencontrées, lesquelles sont privilégiées, interrogées, exploitées? Les contributions de ce supplément confirment l'importance d'une approche contextualisée des pratiques informationnelles du quotidien (« *everyday life information seeking* » (Savolainen, 1995)). Comme les auteurs le suggèrent, il importe de prendre en compte des considérations sociales, culturelles et psychologiques, ainsi que l'environnement médiatique qui contribue à orienter les activités et les situations de « prise » informationnelle. Concernant les pratiques informationnelles en matière de cuisine, Sarah Bastien, Mariette Sicard, Jean-Jacques Boutaud et Clémentine Hugol-Gential soulignent combien les recherches « actives » en ligne sont intégrées dans les routines des « cuisiniers du quotidien » et ce, à toutes les étapes de la préparation du repas. Le choix et la nature de la fréquentation des sources varient : entre le feuilletage oisif des recettes (où les ressources papier, magazines notamment, ont encore toute leur place), la formulation ciblée d'une requête sur Google et des demandes de conseils et d'astuces adressés à des communautés en ligne. Selon l'expérience et le sentiment de confiance des individus en matière de cuisine, ce qui est recherché peut relever autant de l'affectif que de l'information précise ou technique : être rassuré dans ses connaissances et savoir-faire culinaires, se sentir épaulé par une communauté d'internautes.

La pratique informationnelle liée à des questions de santé et de nutrition, toute aussi variée, fait émerger des stratégies diverses. Les préoccupations des individus, en partie tributaires des effets de la médicalisation de l'alimentation dans la couverture médiatique (Clavier, 2018) orientent la portée et la nature des recherches menées et les processus d'appropriation des savoirs à partir de ces recherches. La désorientation des malades relevée par Clémentine Hugol-Gential face à la « cacophonie nutritionnelle » apparaît ainsi accrue par l'incitation à repérer des informations sur les bonnes pratiques alimentaires.

Ce sont également les médiateurs, professionnels de santé ou enseignants, qui peuvent se retrouver démunis face aux informations pléthoriques et parfois contradictoires qu'ils ont à traiter en vue de transmettre des savoirs sur l'alimentation à d'autres : élèves, patients ou clients. Les critères de recherche et de sélection des informations ainsi que les modes d'appropriation et d'adaptation des dispositifs de ces « passeurs » commencent à être étudiés (Clavier, 2019; Kovacs & Orange-Ravachol, 2020) notamment par rapport à la relation aux recommandations institutionnelles. Les enseignants cherchant un appui pour aborder les programmes scolaires ont souvent recours à des documents validés par ou produits par des acteurs proches de l'institution scolaire. Le critère d'efficacité pédagogique reste primordial dans la sélection des dispositifs : comme l'explique Didier Nourrisson, le film fixe d'enseignement, s'il est empreint des valeurs de la société de consommation en plein essor pendant la période 1950-1970, est plébiscité par les enseignants, à en juger par le nombre important d'exemplaires édités pendant cette période. Concernant les professionnels de la santé, comme l'indiquent Delphine Durand, Isabelle Millot, Christine Binquet et Eric Heilmann, leur recours aux recommandations nutritionnelles émises par les autorités publiques pour élaborer des messages de prévention peut dans certains cas s'avérer source de confusion, étant donné la complexité des consignes en constante évolution.

La pratique informationnelle ne se limite cependant pas à la seule recherche documentaire, qu'elle soit active ou passive. S'informer passe également par l'échange oral et la participation à des activités et des événements. Marie Berthoud montre en quoi les savoirs nutritionnels sont incarnés dans et autour de l'organisation de la cantine scolaire et des dispositifs élaborés pour occuper les enfants pendant les pauses méridiennes, à l'école primaire. Les élèves par leur participation au parcours du self à la cantine et aux activités péri-scolaires, incorporent les savoirs nutritionnels que l'École met en forme à leur attention, à partir d'une application normative et prescriptrice des recommandations des programmes nationaux. Philippe Cardon et María Dolores Martín-Lagos López mettent en avant un phénomène similaire concernant des savoirs nutritionnels et gastronomiques dont s'imprègnent les élèves et les familles qui fréquentent des cantines scolaires associatives « alternatives » de la ville de Grenade en Espagne : le processus d'appropriation des informations et des valeurs prônées par ces associations se réalise dans le vécu des gestes et des expériences alimentaires et culinaires autant que dans la fréquentation de collections de documents et de jeux mis à disposition des enfants. Pour leur part, Thomas Heller et Elodie Sevin étudient la circulation d'informations lors d'une rencontre événementielle permettant à divers acteurs métropolitains de s'informer sur les enjeux de l'alimentation au travail, se renseignant en même temps sur une offre des services censés renforcer les liens entre le "bien manger" et la performance au travail. Ces contributions soulignent tout l'intérêt d'une approche anthropologique pour appréhender les processus de circulation des savoirs sur l'alimentation.

ENJEUX DE BIOPOUVOIR ET DE GOUVERNEMENTALITÉ

L'une des interrogations de fond des travaux ici rassemblés porte sur les enjeux idéologiques et éthiques de l'information et de la communication autour du « bien manger ». L'étude de la circulation de savoirs sur l'alimentation et des dispositifs et formats médiatiques et info-communicationnel visant à guider les conduites alimentaires amène ainsi à réfléchir à un aspect central dans la pensée foucauldienne sur le biopouvoir c'est à dire la prise en charge de la vie des individus non seulement d'un point de vue strictement biomédical, mais aussi de la vie en tant qu'ethos (Foucault, 1979). L'analyse des dispositifs et des activités info-communicationnelles et pédagogiques en matière d'alimentation, si elle nous renseigne sur la variété et l'évolution des modes de production, circulation et appropriation des savoirs, est révélatrice donc en même temps des logiques et des valeurs qui sont à l'oeuvre dans la formulation des prescriptions autour de l'acte alimentaire. Au sein des dispositifs analysés par les contributeurs à ce supplément, ces logiques sont parfois en concurrence voire en contradiction. Ainsi, comme Didier Nourrisson l'explique, les films fixe d'enseignement, en partie financés par des entreprises agro-alimentaires, font coïncider une approche nutritionnelle avec un discours ouvertement publicitaire. L'élève se voit ainsi interpellé en tant que sujet rationnel soucieux de son propre équilibre alimentaire et consommateur motivé par le plaisir. En quoi la définition et la diffusion de normes nutritionnelles ou de santé contribuent-elles à dessiner des comportements attendus, fussent-ils contradictoires, chez l'individu, l'élève, le consommateur, le salarié ? En quoi ces dispositifs info-communicationnels relèvent-ils de l'exercice d'un biopouvoir dans nos sociétés contemporaines, à travers l'imposition plus ou moins subtile de conduites à tenir et à respecter ?

Plusieurs contributions interrogent en effet la tendance, visible dans les dispositifs de médiation des savoirs nutritionnels, à déléguer au mangeur l'entière responsabilité pour sa propre santé. C'est le cas notamment de l'article de Clémentine Hugol-Gential qui

montre en quoi les recommandations et les conseils nutritionnels qui circulent dans les médias créent une injonction forte chez des patients atteints d'un cancer, à prendre en main leurs propres choix alimentaires. Cette responsabilisation, intériorisée comme un devoir par les patients, est source d'inquiétudes. De telles prescriptions alimentaires véhiculent une vision de la maladie et de son évolution comme reposant essentiellement sur le comportement individuel, à l'exclusion d'autres facteurs (génétiques, environnementaux). Une conclusion similaire ressort des analyses de Marie Berthoud, qui questionne le choix de l'orientation exclusive, au sein des dispositifs éducatifs, sur l'élève en tant que gestionnaire de ses conduites alimentaires. Berthoud montre que les recommandations nutritionnelles du PNNS, adaptées et transformées en prescriptions normées au sein de la cantine scolaire, visent à imposer des conduites alimentaires d'un conformisme et d'une uniformité peu adaptés aux situations et aux réalités sociales, économiques et psychologiques des enfants. Ces différents dispositifs info-communicationnels et pédagogiques ont en commun une tendance à simplifier des savoirs scientifiques, les réduisant à des raccourcis schématisés conduisant à modéliser les pratiques alimentaires.

Face à ces injonctions misant sur la responsabilisation individuelle et sur la rationalisation des conduites, se développent des initiatives cherchant à mettre en cause l'hégémonie d'une approche nutritionniste. Clémentine Hugol-Gential met en avant l'émergence de dispositifs tels que des ateliers de cuisine thérapeutiques, permettant aux malades d'aborder l'alimentation en termes de plaisir gustatif et de partage convivial en même temps qu'en termes d'apport nutritionnel. Dans son étude de la cantine scolaire en tant que lieu de transmission des normes nutritionnelles, Marie Berthoud indique que les acteurs de la cantine, animateurs et élèves, parviennent à contrecarrer, en le détournant, l'intention prescriptrice des dispositifs. Philippe Cardon et María Dolores Martín-Lagos López dans leur contribution sur les cantines associatives de la ville de Grenade, décrivent les activités d'un mouvement associatif qui tente de faire essaimer « par le bas » une vision de l'alimentation en opposition au fonctionnement industriel des cantines des écoles publiques de la ville. Comme ces différentes initiatives le suggèrent, il s'agit moins d'écarter les principes de la science nutritionnelle que de redessiner l'équilibre entre visions de l'alimentation, en mobilisant autrement savoirs et savoir-faire nutritionnels, culinaires, culturels, citoyens et expérientiels.

L'ensemble des contributions met en lumière la dimension éthique et politique des dispositifs de circulation des savoirs sur l'alimentation ainsi que la diversité des logiques en concurrence. Cet objet scientifique en émergence appelle à une approche multidisciplinaire en sciences humaines et sociales pour appréhender dans toute sa complexité, l'imbrication des dimensions (historique, socio-technique, politique, culturelle) de la circulation et de la réécriture des savoirs alimentaires. Il appelle aussi à une vigilance de la part des chercheurs, notamment en ce qui concerne l'étude des phénomènes de résistance et d'innovation (citoyenne, bio, etc.) : les savoirs convoqués sur l'alimentation par des acteurs « militants » sont aussi porteurs d'ambiguïtés et de paradoxes, qu'il s'agit de décrypter.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Clavier, Viviane (2019), « La place de l'information dans les pratiques professionnelles des diététicien.nes : au croisement des missions d'éducation, de prévention et de soin », *I2D – Information, données & documents*, p. 114-133.

Clavier, Viviane (2018), « L'information et les pratiques informationnelles dans un contexte de médicalisation de l'alimentation » (p. 159-183), in Clavier, Viviane ; De Oliveira, Jean-Philippe (dir.) *Alimentation et santé: logiques d'acteurs en information-communication*, Paris: ISTE.

Clavier, Viviane ; De Oliveira, Jean-Philippe (dir.) (2018), *Alimentation et santé: logiques d'acteurs en information-communication*, Paris: ISTE.

De Iulio, Simona ; Bardou Boisnier, Sylvie ; Pailliant, Isabelle (dir.), (2015), « Penser les enjeux publics de l'alimentation », *Questions de communication*, n° 27, p. 7-19.

Fischler, Claude (1993), « Le complexe alimentaire moderne », *Communications*, vol. 56, n° 1, p. 207-224.

Fischler Claude (1995), « La cacophonie diététique. Ce que manger veut dire », *L'École des Parents*, n° 5, p. 33-36.

Flowers, Rick ; Swan, Elaine (dir.) (2015), *Food Pedagogies*, Farnham, Ashgate.

Foucault, Michel (1979), *Naissance de la biopolitique, Leçon du 17 janvier 1979*. Cours au Collège de France. 1978-1979, Paris: Gallimard-Seuil, 2004.

Kovacs, Susan ; Orange-Ravachol, Denise (2020, à paraître), « L'utilisation des documents sur l'alimentation dans la pratique ordinaire d'enseignants de l'école primaire » in Cardon, Philippe ; De Iulio, Simona, (dir.) *Le gouvernement nutritionnel. Quand l'école veut transformer l'alimentation des enfants*. Tours: Presses Universitaires François Rabelais, collection « Tables des hommes ».

Mennell, Stephen (1987), *Anglais et Français à table. Du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Flammarion.

Savolainen, Raijo (1995), « Everyday life information seeking: Approaching information seeking in the context of « way of life » », *Library & Information Science Research*, vol. 17, n° 3, p. 259-294.

La controverse culinaire: la réception de la « calorie » en Belgique, 1890-1913¹

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Peter Scholliers

L'auteur est professeur émérite de la Section d'Histoire de la Vrije Universiteit Brussel (VUB). Il étudie l'histoire de l'alimentation en Europe aux XIXe et XXe siècles. Il est, avec Allen Grieco, éditeur de la revue Food & History. Pour plus d'informations, <https://www.vub.be/profiel/peter-scholliers>.

Contact : pscholli@vub.be

Plan de l'article

Introduction
Sources, méthode, lieu et période
Découvrir la calorie
Pionniers
Contestataires
Partisans
Passionnés
Conclusion
Références bibliographiques

RÉSUMÉ

Cet article porte sur la diffusion du concept de calorie dans la société belge de la Belle Epoque. La « calorie », incarnant le progrès dans la science de la nutrition, veut s'opposer aux idées culinaires courantes. Entre 1890 et 1914, trois vagues de diffusion se suivent. La première est courte mais enthousiaste (1895 environ), la seconde se veut plutôt critique (1900 environ), mais la troisième accueille la « calorie » sans équivoque (1910 environ). Ces conclusions sont basées sur l'étude de journaux belges, en faisant l'hypothèse que ceux-ci reflètent peu ou prou l'opinion courante, tout en contribuant à forger de nouveaux points de vue sur l'alimentation quotidienne.

Mots clés

Recommandations nutritionnelles, diffusion des savoirs, analyse de journaux, cuisine

.....

1. Article traduit de l'anglais (Scholliers 2018). La version anglaise était présentée au *Dublin Gastronomy Symposium* le 29 mai 2018. Avec mes vifs remerciements à Máirtín Mac Con Iomaire, organisateur du Dublin Symposium, pour avoir donné l'autorisation de la traduction du texte Anglais. Je tiens également à remercier vivement Simona De Iulio pour la traduction.

TITLE

The Kitchen Dispute: the Reception of 'Calorie' in Belgium, 1890 - 1913

Abstract

This article studies the ways in which the concept of the calorie developed in Belgium during the Belle Époque. The « calorie », which embodies progress in nutritional science, is opposed to common culinary ideas. Between 1890 and 1914, three waves of development follow in turn. The first is short but enthusiastic (c. 1895), the second is rather critical (c. 1900), but the third distinctly welcomes the « calorie » (c. 1910). These conclusions are based on the study of Belgian newspapers, that reflect the current opinion whilst also contributing to shaping new views on the daily diet.

Keywords

Nutrition recommendations, knowledge dissemination, newspaper analysis, cooking

TÍTULO

La disputa de la cocina: la recepción de 'calorías' en Bélgica, 1890-1913

Resumen

Este artículo estudia cómo se difundió el concepto de calorías en la sociedad belga de la Belle Époque. « Calorías », que encarna el progreso en la ciencia de la nutrición, quiere oponerse a las ideas culinarias comunes. Entre 1890 y 1914, tres ondas de difusión se suceden. El primero es corto pero entusiasta (1895), el segundo es bastante crítico (1900), pero el tercero es inequívocamente « calorías » (1910). Estas conclusiones se basan en el estudio de los periódicos belgas, admitiendo que reflejan más o menos la opinión actual, al tiempo que forman nuevos puntos de vista sobre la dieta diaria.

Palabras clave

Recomendaciones nutricionales, difusión de conocimientos, análisis periodístico, cuisine

INTRODUCTION

Depuis le début du XIXe siècle, un petit nombre de chimistes et de médecins, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des laboratoires, a révolutionné les connaissances en nutrition. Le point culminant de ce phénomène a été l'invention des mots « calorie » à la fin du XIXe, et « vitamine » au début du XXe siècle, et de leurs concepts (nutritionnels) sous-jacents². Les noms d'éminents scientifiques tels qu'Atwater, von Voit, Funk, Rubner et Eijkman – lauréats ou nominés pour le prix Nobel – sont tous associés à ces découvertes. Ces deux concepts ont rapidement été diffusés au sein des cercles de nutritionnistes, de médecins, de chimistes, de pharmaciens, et appliqués dans les recommandations alimentaires. L'histoire de la calorie et de la vitamine est bien connue (Apple, 2004; Nestle et Nestheim 2012; Price, 2016; Scrinis, 2013). Cependant, on en sait beaucoup moins sur la diffusion, la réception et l'utilisation de ces deux concepts chez les enseignants, les cuisiniers, les décideurs, les écrivains culinaires, les fonctionnaires, les journalistes, les médecins de campagne et les femmes au foyer, c'est-à-dire auprès d'une audience plus large,

.....

2. Tout au long de cet article, j'utilise le terme « calorie » au singulier comme il était d'usage à la fin du XIXème et au début du XXème siècle.

dont le grand public. Certains chercheurs ont étudié l'histoire des recommandations alimentaires (Bernabeu-Mestre, 2011 ; Segers, 2005 ; Thoms, 2005), mais aucun auteur ne s'est concentré exclusivement sur l'introduction de nouveaux concepts dans les conseils nutritionnels. Pourtant, la question de la diffusion et de l'application à grande échelle des concepts nutritionnels est cruciale si l'on veut pleinement comprendre leur effet sur l'alimentation quotidienne. Il apparaît notamment essentiel de s'intéresser à la manière dont la « calorie » ou la « vitamine » ont été décrites ainsi qu'à l'importance qu'on leur a accordée et l'impact que ces concepts ont exercé lorsque ils sont initialement apparus.

Cet article examine la façon dont les énonciateurs ont construit leur autorité. Le terme autorité n'est pas utilisé ici au sens weberien, c'est-à-dire politique, comme dans l'expression « les autorités publiques », mais dans un sens culturel large qui implique crédibilité, légitimité et expertise, et qui est constamment renouvelé et débattu (Furedi, 2015). Il ne fait aucun doute que l'« autorité » est déterminante pour expliquer la diffusion (in)efficace et la réception de nouveaux concepts scientifiques. Cet article aborde donc les relations de pouvoir liées à la préparation quotidienne des repas, lorsque les scientifiques s'immiscent dans le savoir-faire et la pratique des cuisiniers et des convives avec leurs propres opinions claires (ou obstinées) sur la cuisine. Dans un cadre plus large, nous souhaitons contribuer à l'étude de la place complexe et débattue de la science dans la société (Topham, 2009).

SOURCES, MÉTHODE, LIEU ET PÉRIODE

Dans des recherches précédentes, nous avons étudié la popularisation de la calorie nutritionnelle en Belgique pendant la première guerre mondiale (Scholliers, 2019). Ici, nous proposons d'étendre ces recherches à la fin du XIXe siècle, afin de retracer les racines mêmes de l'apparition de la « calorie » et, surtout, de la manière dont ce nouveau concept a été présenté au grand public. Précédemment, nos travaux ont porté sur des journaux et magazines, soit une source d'information privilégiée pour analyser la vulgarisation des concepts scientifiques : dans les années 1880, ces médias étaient extrêmement populaires, très lus et s'adressaient à diverses couches sociales, idéologies et groupes spécifiques. De plus, ils incluaient des annonces publicitaires : l'utilisation de la notion de « calorie » dans les publicités peut révéler les modalités de sa diffusion. Les journaux reflètent donc une grande partie de ce qui se passe dans une société, mais introduisent aussi des idées ou des débats, bien qu'ils ne couvrent pas tous les thèmes possibles (Bingham, 2012).

Les journaux sont un média *ouvert* dans la mesure où les textes sont écrits non seulement par des journalistes professionnels, mais aussi par des experts et des lecteurs (via les « lettres à la rédaction »). Ainsi, la grille d'analyse interroge la construction de « l'autorité culinaire ». Elle tente de répondre aux questions suivantes : les articles sont-ils signés, et par qui ? L'auteur se réfère-t-il réellement à la science et aux scientifiques et, si oui, aux scientifiques locaux ou internationaux ? Des statistiques ont-elles été mobilisées ? Le lecteur a-t-il été interpellé de manière familière, neutre ou militante ? Je me limiterai dans cet article à illustrer la fréquence de parution d'articles sur la « calorie » dans les journaux belges avant 1914, en me concentrant sur *ce qui a été écrit* sur les calories nutritionnelles, et, en particulier, sur *comment cela a été écrit*, afin de saisir les techniques mises en œuvre pour établir le « pouvoir en cuisine » (Brummett, 2010).

Deux bases de données ont été consultées : Belgicapress, base de données des périodiques de la Bibliothèque royale de Bruxelles (<https://www.belgicapress.be/>) qui contient 85 titres de la presse belge nationale et locale, et celle de Het Archief (<https://nieuws-vandegrooteoorlog.hetarchief.be/fr>) qui contient pratiquement tous les quotidiens et hebdomadaires belges entre 1914 et 1918. A partir du mot clé « calorie », employé dans un contexte nutritionnel, cette recherche a donné lieu à 259 articles de tailles variées : 118 pour la période de 1890 à 1913 (5,1 par an) et 142 pour la période de 1914 à 1918 (35,5 par an). J'ai choisi la Belgique et la période de la Grande Guerre car le pays était alors en plein bouleversement suite à la guerre avec une production, une importation et une distribution de nourriture très insuffisantes, ayant entraîné d'énormes pénuries, une inflation des prix, un appauvrissement de la population, et des inégalités sociales. Tout cela a participé à focaliser l'attention des services de santé (par exemple la Croix-Rouge) et de diverses autorités en Belgique et à l'étranger sur l'alimentation du grand public. La « calorie » a joué un rôle essentiel dans l'aide alimentaire organisée au niveau international (Cullather, 2007 : 347).

La Belgique pendant la Grande Guerre constitue un cas très particulier qui ne peut pas être considéré comme représentatif. Cependant, si l'on compare l'intérêt pour la « calorie » dans les médias belges, néerlandais et français entre 1890 et 1918, une courbe d'attention assez similaire apparaît, en particulier entre la Belgique et les Pays-Bas (cf. figure 1).

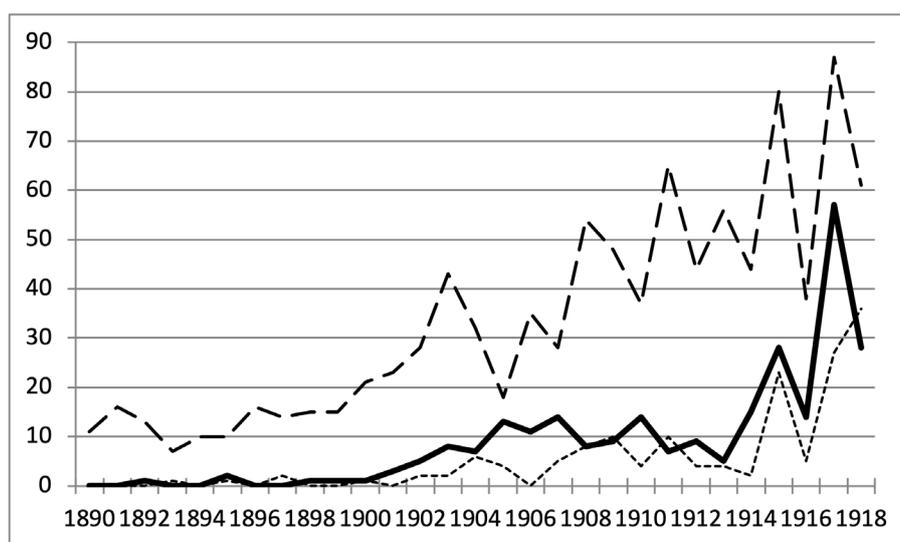


Figure 1. Mention du terme « calorie » dans les journaux belges, français et néerlandais, 1890-1913.

Source : Scholliers, 2019 : 113.

Ligne continue : journaux belges, ligne à rayures : journaux français,
ligne pointillée : journaux néerlandais

DÉCOUVRIR LA CALORIE

Pendant la Grande Guerre, la presse belge publie des dizaines de textes, pour certains très courts et pour d'autres très longs (ainsi que quelques annonces publicitaires) contenant le terme « calorie » dans un contexte nutritionnel (Scholliers, 2019). Au cours de cette période, ce concept devient très familier à la fois auprès des auteurs et des lecteurs. Le terme « calorie » n'y est donc pas nouveau, et ne pouvait ainsi pas être utilisé pour obtenir

une position d'autorité dans le domaine culinaire. La question se pose en revanche lors des années d'avant-guerre lorsque la « calorie » apparaît comme un concept nutritionnel nouveau. La figure 2 reprend les informations de la figure 1, mais sans inclure les journaux français et néerlandais, ni les années de guerre, se focalisant ainsi sur la Belgique d'avant 1914. Elle révèle les années au cours desquelles l'attention accordée à la « calorie » dans les journaux belges est la plus élevée. Aucune croissance linéaire n'apparaît (semblable au cas des Pays-Bas mais à la différence du cas de la France), et une période qui a tout d'une étape alpine du *Tour de France* se dessine entre 1890 et 1913, avec une partie plate (1890-1900), une montée soudaine vers 1903 suivie par deux crêtes raides en 1907 et en 1910, puis une redescente vers 1913 qui se maintient cependant au-delà du niveau de départ. Le pic de 1910 (14 mentions) est dû au fait qu'une annonce publicitaire paraisse huit fois dans plusieurs journaux : si l'on exclut les annonces du corpus, l'année 1907 constitue le seul pic (cf. figure 2).

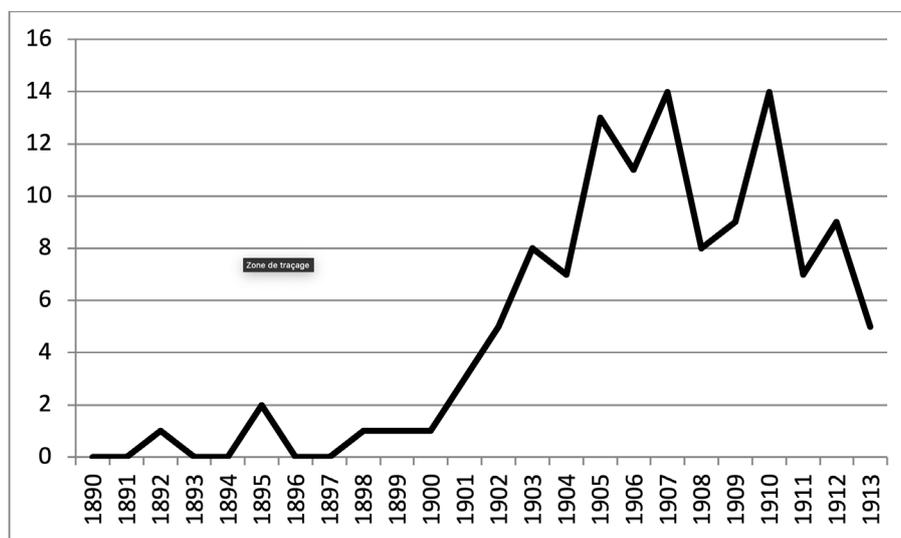


Figure 2. Mention du terme « calorie » dans les journaux belges, 1890-1913.
Source : Scholliers 2018 : 3.

Sur la période de 1890 à 1913, ce sont 118 articles qui sont publiés sur la calorie nutritionnelle. Ce nombre ne peut être ni considéré comme exhaustif ni significatif d'un enthousiasme généralisé pour la « calorie ». Les articles sur la « calorie » ne paraissent que dans onze des 85 journaux de la base de données, dont près de 30 pour cent des 118 articles dans un journal, *La Meuse*. Par ailleurs la base de données de la Bibliothèque royale ne fournit pas une image complète de la manière dont la « calorie » est apparue dans *tous* les journaux, magazines et revues belges avant 1913, bien que le nombre d'articles parus en Belgique soit assez semblable à celui des Pays-Bas, pour lesquels la base de données est beaucoup plus complète.

Cependant, ce corpus est suffisant pour étudier la façon dont les articles abordent la « calorie » avant 1914. Les onze journaux sont tous en français et sont révélateurs de diverses idéologies ; ils ont été publiés à Bruxelles (*Indépendance belge* [1831] libéral, *Journal de Bruxelles* [1850] catholique, *Le Peuple* [1885] social-démocrate, *Le Soir* [1887] populaire, *Le XXe Siècle* [1895] catholique et *Dernière Heure* [1906] libéral), et en Wallonie (*Courrier de l'Escaut* [1829] catholique et orienté vers le monde des affaires, *Journal de Charleroi* [1838] social-démocrate,

La Meuse [1856] orienté vers le monde des affaires, *Gazette de Charleroi* [1868] libéral, et *Avenir du Luxembourg* [1894] catholique). A noter que les journaux flamands ou les journaux publiés en Flandres ne semblent pas prêter attention à la « calorie » selon la base de données de la Bibliothèque (à la différence de la période de la Grande Guerre).

PIONNIERS

Le premier article à être publié dans un journal belge et à faire référence à la calorie nutritionnelle paraît dans le *Journal de Bruxelles* (« Le meilleur régime alimentaire », non signé, 3 juillet 1892, p. 6). Ce long article résume une conférence présentée à l'Académie Nationale de Médecine de Paris le 28 juin 1892, durant laquelle le Docteur Sée avait exposé les dernières découvertes de la recherche en nutrition. On peut faire l'hypothèse qu'un correspondant du journal ait assisté à la rencontre³. L'auteur de l'article était-il médecin ? Et pourquoi on ne fait pas mention du fait qu'il ait assisté à une conférence prestigieuse ? Ce sont d'autres éléments, que l'identité du signataire, qui ont contribué à la création de l'autorité de l'article. En se référant à Berthelot et von Voit⁴, l'auteur écrit que « l'aliment acquiert maintenant sa véritable signification et doit désormais recevoir une définition précise », c'est-à-dire exprimée en calories.

Autre « fait important et nouveau », les aliments sont substituables, puisque le pain, les légumes secs, la viande ou les produits laitiers fournissent tous des calories, mais en quantités différentes. Il ne serait donc pas nécessaire de consommer une grande quantité de viande (ce qui s'avère par ailleurs cher)⁵. Enfin, le texte conclut que la digestibilité et le goût ne devraient pas être ignorés. Ce long article mobilise un vocabulaire technique avec les termes albumine, azote, mucine, lécithine, *etc.* Il fait aussi référence aux quantités de kilocalories pour les protéines, les graisses et les glucides et contraste ainsi fortement d'avec les points de vue nutritionnels antérieurs. Cet article brosse un état de l'art de la recherche sur les calories, entrée dans une nouvelle phase depuis la fin des années 1880 (Levine, 2017 ; Nestle et Nestheim, 2012). Il fait ainsi autorité, mais étonnamment, n'a suscité aucune réaction dans la presse.

Trois ans plus tard, *Le Peuple* publie un long article (« L'alimentation », 28 septembre 1895, p. 1). L'auteur, Georges Delbastée (1864-1944), était médecin et membre du conseil municipal de Bruxelles (1894-1912) pour le parti social-démocrate. Le contexte de l'article diffère fortement d'avec celui datant de 1892, en ce qu'il dénonce les nouveaux impôts sur le pain, la viande, le beurre et la margarine qui participeraient à faire augmenter le coût de la vie. L'auteur ne fait pas référence à des arguments tels que les conditions de vie misérables ou les problèmes de santé de la classe ouvrière, mais mobilise les connaissances récentes sur la nutrition. Selon lui, les aliments fournissent des protéines, des glucides et des graisses qui sont présents dans la viande, le beurre et le pain. La « calorie » apparaît alors comme un argument décisif en faveur d'une augmentation globale des salaires : les aliments produisent de la chaleur, celle-ci est de l'énergie, et plus nous avons de l'énergie, plus le travail peut être accompli. Delbastée explique le concept de calorie en en proposant une définition⁶, en expliquant quels nutriments fourniraient le plus de calories et en soulignant que le manque de calories mène à un travail de qualité inférieure. Cette

.....

3. Le Docteur Germain Sée (1818-1896) pratiquait à l'Hôtel-Dieu, spécialisé dans l'alimentation des malades (sa conférence : Sée 1892).

4. Carl von Voit (1831-1908) a joué un rôle important dans la recherche en nutrition. Il avait construit le premier calorimètre dans les années 1860, et W. Atwater était l'un de ses élèves.

5. Cette idée était la clé de la motivation d'Atwater : réduire le coût de la nourriture pour les travailleurs et, en fin de compte, des salaires.

6. « On appelle calorie la quantité de chaleur nécessaire pour élever la température d'un kilogramme d'eau de 0 à 1 degré ».

référence à la diététique apparaît tout à fait novatrice dans le discours socio-politique sur le niveau de vie dans la Belgique de l'époque, mais elle n'a pas fait de bruit : les autres journaux n'ont pas fait référence aux arguments de Delbastée.

L'*Indépendance belge* publie un long article (« Le sucre comme aliment », 28 mars 1898, p. 2) dans sa *Chronique scientifique*, une section hebdomadaire du journal. Il y est fait référence à la « calorie » d'une manière qui laisse entendre que le concept était bien connu. Le texte n'est pas signé, mais, comme pour celui de 1892, le journaliste semble être très bien informé (un médecin ?) et a peut-être assisté à la conférence du Docteur Chauveau de l'Académie des sciences⁷. Chauveau y avait présenté l'importance du sucre comme aliment, ou plutôt, comme fournisseur d'énergie. Il était relativement célèbre pour avoir lancé la métaphore du corps humain comme moteur (Rabinbach, 1992 : 127). Son argument principal était que, grâce à de nouvelles mesures fiables (c'est-à-dire la calorie), il était possible d'évaluer l'approvisionnement énergétique des denrées alimentaires. 100 g de sucre apporteraient presque autant de calories que 100 g de graisse ou de viande, avec en plus la transformation rapide du sucre en énergie. Ainsi, la consommation de sucre devait être augmentée au profit des classes populaires. Cet article s'adressait à un public spécialisé, utilisant des termes techniques (par exemple, dynamogène, thermogène, glycogène), citant la conférence de Chauveau et faisant référence à d'autres experts (Berthelot et Kingsford)⁸. De toute évidence, le journaliste était bien informé, mais il ne définissait pas le mot « calorie » de façon claire dans son article.

Le 26 octobre 1899, le Docteur Fafner publie « Hygiène alimentaire. Les fromages » dans la *Gazette de Charleroi* (p. 5), un article au vocabulaire accessible et de longueur moyenne portant sur les nombreuses qualités du fromage⁹. Tout d'abord il met en avant le fait que le fromage serait souvent frelaté. Il se félicite du nouvel arrêté royal réglant le commerce du fromage. L'auteur énumère les protéines et les graisses de divers fromages, compare les prix et conclut, en se référant à l'apport calorique, que le fromage est un fournisseur relativement bon marché d'albumine, de graisse et d'énergie. En termes d'autorité culinaire, Fafner se montre non seulement connaisseur de fromage, mais il se révèle également familier des connaissances récemment publiées en matière de nutrition. Il mentionne ainsi les noms de Munk, Ewald, Moleschot et Muller¹⁰.

Les quatre articles ci-dessus présentent des caractéristiques communes : ils ont probablement été écrits par des médecins, ils mettent catégoriquement en avant la nouveauté de la « calorie », en soulignant l'importance des connaissances alimentaires et ils introduisent la « calorie » dans des contextes très différents. Ils le font en déployant une autorité claire, en se référant à des experts et en utilisant du jargon technique. Il est impossible d'évaluer les répercussions des articles sur les lecteurs, mais à en juger par la très faible résonance dans la presse belge, elles ont probablement été modérées.

.....

7. Sur Auguste Chauveau (1827-1917) cf. <http://cths.fr/an/savant.php?id=652#> (consulté le 18.01.2018).

8. Se référer au chimiste français Pierre Berthelot (1827-1907) dans ce contexte était courant, mais se référer au théosophe anglais Anna Kingsford (1846-1888), une stricte végétarienne, était inhabituel.

9. Fafner n'était pas un pseudonyme (d'après un personnage du Siegfried de Wagner), puisque le « Docteur afner » était mentionné dans d'autres journaux dans un contexte médical ; je n'ai trouvé aucune information sur cet auteur.

10. Immanuel Munk (1852-1903) et Carl Ewald (1846-1915) sont devenus célèbres avec l'ouvrage *Ernährung des gesunden und kranken Menschen* (1896), le Docteur Jacob Moleschot (1822-1893) était nutritionniste avant la lettre, puis professeur à l'Université La Sapienza de Rome, et Gerrit Mulder (1802-1880), chimiste néerlandais, a étudié l'albumine.

CONTESTATAIRES

En 1895, *Le Soir* (« Chroniques parisiennes », 28 mai 1895, p.5) publie un article non signé portant sur des expériences scientifiques menées sur l'être humain. Un exemple d'expériences extrêmes sur des humains est le calorimètre d'Atwater que l'article décrit en détail et compare à de la torture (la personne dans le calorimètre étant appelée « victime »). La recherche sur les calories et la nutrition en tant que telle n'est cependant pas critiquée. Au début des années 1900, un ton négatif à l'égard des nouvelles connaissances nutritionnelles apparaît dans les journaux. Elle est tempérée dans la mesure où ce qui est remis en question n'est pas le concept de calorie, mais plutôt l'autorité de la science nutritionnelle et des recommandations pratiques qui en découlent. Un article intitulé « Nous mangeons trop » paru dans le *Journal de Bruxelles* (20 janvier 1901, p.1), signé avec le sigle « J. S. », critique les connaissances nutritionnelles les plus récemment publiées. Son point de départ est une étude du Docteur Bardet¹¹ qui affirme que les gens, en général, mangent beaucoup trop. J. S. remet en question la légitimité de l'étude en affirmant que le cas empirique est surestimé (basé sur une personne), et c'est alors que la « calorie » est mobilisée en tant qu'argument : cette personne consommait le double des 2 200 calories idéales par jour. La calorie est citée sans être expliquée, elle semble être devenue un mot de vocabulaire commun.

L'article se termine par une satire de l'appel de Bardet, qui appelle chacun à estimer sa propre consommation calorique quotidienne, ce qui revient à ne pas prendre en compte la pratique quotidienne de la plupart des individus. L'auteur conclut : « Les médecins n'ont jamais réussi à convertir quiconque, en commençant par eux-mêmes ». Un an plus tard, un certain Docteur Ox réitère cette critique¹², faisant référence au concept d'« albumisme » de Bardet ou à la surconsommation de protéines et, surtout, de viande (*XXe Siècle*, 21 décembre 1902, Supplément, p.1). Le Docteur Ox ridiculise également la très faible consommation calorique proposée par Bardet (« Ce menu vous paraît effroyablement spartiate et anachorétique »), mais il explique en détail la notion de « calorie », sans la remettre en question, et présente donc un argument plus élaboré.

Pendant les années 1900, le Docteur Ox publie d'autres articles similaires, mais radicalise son point de vue. Dans « L'art de manger » (*Journal de Bruxelles*, 2 décembre 1903, p.6; *La Meuse*, 4 décembre 1903, p.3), il s'en prend à la « science » qui, selon lui, aurait remplacé l'« art » en cuisine et dans l'acte de manger. Il écrit : « Manger est devenu une question de support de la machine », « La chimie réduit la cuisine à une formule atomique » et « La science a pris la chose en main ». L'auteur déplore avec véhémence tout cela. La « calorie », ici, est considérée comme un complice primordial de l'assaut de la science contre la cuisine. Il poursuit en critiquant la chimie, la physiologie et les nutritionnistes qui défendent le principe de la mastication extensive (il se réfère à Hufeland) ou qui sont en faveur de réformes alimentaires radicales (il se réfère à Pascault)¹³. Le ton de l'article est satirique, cinglant et agressif en défense de la « bonne fourchette ».

.....

11. Probablement une référence au médecin et chimiste Godefroy Bardet (1852-1923), président de la Société hydraulique.

12. Le « docteur Ox » est un héros de Jules Verne, donc ceci est probablement un pseudonyme. Je n'ai pas réussi à trouver des informations concernant un Dr. Ox, à part le fait qu'un « mystérieux compère, le docteur Ox » a publié des travaux sur l'histoire de la chimie, dans les Annales coopératives pharmaceutiques, dans les années 1930.

13. Le Docteur Wilhelm Hufeland (1762-1836) était favorable aux macrobiotiques pour prolonger la vie humaine; le Docteur Louis Pascault (?-?) a publié des recommandations alimentaires (par exemple, Précis d'alimentation rationnelle [1910]).

Toujours en 1903, le Docteur Ox écrit sur l'alcool (vin, cidre, liqueur...) et en interroge la valeur nutritionnelle (*La Meuse*, 21 janvier 1903, p. 3). Sa réponse est « oui, il y en a », mais il met en garde contre la surconsommation. Il mobilise cette question pour critiquer la recherche en nutrition d'Atwater. Ce dernier avait déclaré que l'alcool fournissait des calories, mais le Docteur Ox souligne que l'énergie de l'alcool n'égale pas la valeur nutritionnelle des autres aliments. Par conséquent, les vertus du calorimètre doivent être remises en cause car il fournit une approche trop simpliste de l'alimentation. Une critique très similaire par le Docteur Cabanès¹⁴ paraît dans *Courrier de l'Escaut* (1 mars 1903, p. 2). Lui aussi proteste vigoureusement contre l'affirmation de certains chimistes selon laquelle l'alcool serait un nutriment précieux riche en calories. Cabanès explique en détail le fonctionnement du calorimètre pour ensuite s'opposer farouchement aux conclusions d'Atwater, en s'appuyant sur le « bon sens » et sur les connaissances communes des hygiénistes. Il affirme : « A ce bon sens, trop de science peut nuire ». Le contenu calorique de l'alcool apparaît également dans d'autres journaux, entre autres dans *Le Peuple* (11 juin 1904, p. 1), dans un article long et bien documenté de D. De Paepe¹⁵. Cet auteur fait référence à vingt scientifiques (par exemple, Atwater, Duclaux, Coupin, Neumann, et Schüle), utilise du vocabulaire technique et des statistiques pour souligner son expertise. Il conclut qu'une consommation modérée de vin, de bière et de cidre est inoffensive, mais que considérer l'alcool comme un nutriment, comme le proposent certains scientifiques, serait une erreur.

Le Docteur Ox publie « Les oeufs sont-ils toxiques ? » (*Journal de Bruxelles*, 21 décembre 1905, p. 6), un long article dans lequel il signale les allergies liées à la consommation d'œufs et condamne la façon dont les producteurs modernes et les négociants d'œufs commettent des fraudes. Une pléthore de noms familiers pour certains, inhabituels pour d'autres, apparaît dans son article (Linossier, Loisel, MacKenzie, Capitan, von Voit, Cornare, Brillat-Savarin), et de nombreux exemples de cas d'allergies sont mentionnés. L'article se termine par l'inventaire rassurant des nombreuses qualités attribuées aux œufs, dont les calories constituent l'un des principaux arguments. Dans ce texte, le concept de « calorie » n'est pas contesté. Le Docteur Ox publie régulièrement aussi dans d'autres journaux belges (*Le Soir* [1902 et 1903], *Journal de Charleroi* [1910], *Avenir du Luxembourg* [1912]) sur la nutrition et la cuisine, sans nécessairement évoquer la « calorie ».

Au début des années 1900, d'autres auteurs s'associent, à des degrés différents, à ce point de vue critique sur les connaissances récentes en nutrition. Un certain Docteur Vidi signe un article intitulé « Gastrologie » dans la *Gazette de Charleroi* (19 novembre 1904, p. 3)¹⁶. Il passe en revue la nouvelle « science du ventre », critiquant l'émergence de nombreux régimes alimentaires devenus incontournables, empêchant les gens de manger normalement ou de prendre plaisir au repas. Mais comment conseiller la bonne quantité et la bonne qualité de nourriture, se demande-t-il, quand les gens ont des goûts, des silhouettes et des besoins différents ? La « calorie » apparaît en marge de ces considérations, et sans aucune critique. L'article se termine en rappelant le vieil adage (quoique non scientifique) aux lecteurs : « gardons nos pieds au chaud, notre tête au frais et nos ventres creux ».

.....

14. Auguste Cabanès (1862-1928) était un médecin français intéressé par l'histoire et le journalisme, fondateur et membre de diverses associations scientifiques.

15. Désiré De Paepe (1874-1919) était docteur en sciences naturelles et professeur à l'Université Libre de Bruxelles.

16. Aucun indice n'est disponible à propos de l'identité de cet auteur : « Docteur Vidi » est utilisé comme pseudonyme depuis le 18^{ème} siècle.

La critique de la « calorie » a été portée par des acteurs divers. Certains médecins (réels ou non) doutaient de l'utilité des nouvelles expériences scientifiques et de leurs résultats, affirmant que l'accent mis sur l'énergie était trop unilatéral. Associée à cette observation, une conclusion encore plus générale est apparue, à savoir que la cuisine doit rester du domaine du chef et du dîneur, sans être influencée par la science. Les arguments en faveur de cette position sont fondés sur le « bon sens » et les traditions.

PARTISANS

Les articles ci-dessus offrent des exemples de points de vue critiques sur la science nutritionnelle et, par conséquent, sur sa dernière découverte, la calorie. Néanmoins, d'autres articles suivent l'intérêt des articles-pionniers des années 1890 et acclament le nouveau concept nutritionnel. Par exemple, Henri de Parville aborde les conclusions du Docteur Bardet (*La Meuse*, 16 décembre 1902, p. 3), non pas pour les ridiculiser comme J.S. ou le Dr Ox l'avaient fait (voir ci-dessus), mais pour illustrer l'intérêt d'un régime alimentaire plus contrôlé limitant la consommation de viande¹⁷.

La « calorie » est au premier plan de son argumentation. Dans « Ce que nous devons manger » (*La Meuse*, 6 juillet 1906, p. 3), le Dr. Ox accueille avec enthousiasme les nouvelles perspectives nutritionnelles (c'est-à-dire l'alimentation rationnelle), affirmant que « [La physiologie] nous apprend à calculer nos calories, mais elle nous apprend aussi à réduire nos dépenses », c'est-à-dire « l'idéal d'Atwater ». La « calorie » joue un rôle de premier plan dans l'argumentation, qui s'appuie sur les propos des docteurs Landouzy et Labbé¹⁸.

Avec 14 articles dans la presse, l'année 1907 offre une synthèse de la façon dont la « calorie » était perçue en Belgique à cette époque. Tous les auteurs font abondamment référence aux scientifiques, et le ton mobilisé pour évoquer la « calorie » est positif dans huit des 14 articles. Trois sont neutres et trois en désapprouvent. Ces derniers poursuivent la tendance critique du début des années 1900. Dans la *Dernière Heure* (3 juin 1907, p. 3), un article non signé apparaît dans la section hebdomadaire « Variétés scientifiques », avec la phrase d'ouverture espiègle : « Récemment, la tribu des thérapeutes et hygiénistes savait se modérer quelque peu dans son éternel combat contre les excitants de l'activité humaine ». Cependant, déplore l'article, un nouvel enthousiasme pour la lutte contre de tels plaisirs se manifeste avec l'arrivée du calorimètre et la mesure de la valeur nutritionnelle des aliments. Chanteflor est encore plus cinglant dans l'article « A propos des calories » (*XXe Siècle*, 24 janvier 1907, p. 1)¹⁹, en écrivant que « nous devons à la science quelques bienfaits et beaucoup d'ennuis. Parmi ces derniers nous identifions l'inquiétude de bon nombre de nos contemporains ». Et de conclure, « je crois bien que le mieux que nous ayons à faire, vous et moi, c'est de laisser les calories aux médecins et aux savants ». Il énumère néanmoins un grand nombre d'aliments avec leur valeur calorique. Plus tard dans l'année, Chanteflor poursuit avec son point de vue négatif en saluant la saison des fruits (« Confitures et calories », *XXe Siècle*, 2 août 1907, p. 1). Il écrit avec sarcasme : « Nous mangeons en connaissance de cause, d'une manière rationnelle et

.....

17. Henri de Parville est le pseudonyme de François Peudefer (1838-1909), ingénieur des mines, ayant pour mission de vulgariser la science ; il est rédacteur en chef de *La Nature*.

18. Louis Landouzy (1845-1917) était professeur de neurologie (Paris) ; avec Henri Labbé (1874-?) et Marcel Labbé (1870-1939), il publia *Enquête sur l'alimentation d'une centaine d'ouvriers et d'employés parisiens* (Paris, 1905).

19. Je n'ai pas pu trouver d'informations sur cet auteur. « Chanteflor » publiait irrégulièrement dans *Le XXe Siècle* sur des sujets très différents.

savante. Je sais que cela ne vous rend pas plus heureux, ni même mieux portants ». Il fait référence à Collière, Viaud-Bruant et quelques autres, pour souligner les vertus des fruits en matière de santé, de digestion et de goût (pas besoin de compter les calories !)²⁰.

Trois des articles publiés en 1907 sont très brefs et ne commentent pas le concept. Ils font état d'une étude comparant le coût calorique du travail des hommes, des animaux et des machines pour en conclure que la « calorie humaine » serait la plus chère (cf. par exemple, « Moteur humain », *Journal de Charleroi*, 19 mai 1907, p.5). Cependant, le ton de la plupart des articles qui prêtent attention à la « calorie » en 1907 est positif, dans la mesure où la « calorie » est appréciée comme un atout pour faire des calculs et donner des conseils autour de la nutrition humaine. Un exemple de cette tendance figure dans un article intitulé « Fruitarisme » (par analogie avec le végétarisme) paru dans le *Journal de Bruxelles* (signé par « X », 12 juillet 1907, p.2) et dans *La Meuse* (de Parville, 12 juillet 1907, p.2), avec un texte légèrement différent. Il s'agit d'un long article qui fait l'éloge de la calorie qui permet de mettre en valeur les vertus des fruits. Certains des mêmes auteurs cités par Chanteflor (voir ci-dessus) sont mentionnés dans les deux journaux (Viaud-Bruant et Collière, par exemple), mais d'autres sont cités, comme Pavlov, Landouzy et les frères Labbé²¹. Pavlov est également évoqué dans d'autres journaux, par exemple dans la *Gazette de Charleroi* (« Art de manger », non signé, 16 janvier 1907, p.3), où il est loué pour sa thèse selon laquelle il faudrait manger lentement et avec plaisir. C'est dans ce contexte qu'apparaît le nom du « Grand Masticateur » (H. Fletcher) et celui de Chittenden, célèbre pour ses appels à réduire la consommation de protéines, dans lesquels les expériences d'Atwater sur les calories sont fondamentales²². Un certain « Dr B » publie un article intitulé « L'art de manger » dans *Indépendance belge* (29 mars 1907, p.3). Ici aussi, sont mentionnés des scientifiques ayant plaidé en faveur d'une alimentation lente et savoureuse afin de baisser la consommation énergétique et faire des économies sur les dépenses alimentaires. Le « name-dropping » est impressionnant : Brillat-Savarin, Fletcher, Pavlov et Chittenden étaient familiers dans ce contexte, mais Petenkoffer, Forster, Musso, Kronecker, Zuntz, Héger, Welch et plusieurs autres ne l'étaient pas. La « calorie » est présentée comme décisive dans la chaîne des arguments.

Un dernier article significatif de la série de 1907 est signé par le Docteur Neufonts (*La Meuse*, 30 août 1907, p.3)²³. Il porte sur le fromage et est intitulé « Nos principaux fromages. Leurs diverses valeurs alimentaires ». L'auteur se révèle être un véritable connaisseur de fromages divers et variés, dont le contenu calorique de 21 d'entre eux. Ce dernier diffère considérablement (454 calories pour le chester, 172 pour le fromage de chèvre), ce que le médecin trouve surprenant. C'est la première fois qu'un tableau cohérent avec le contenu calorique apparaît dans un journal. Le Docteur Neufonts ne précise pas où il a obtenu ces informations, et ne fait pas non plus référence à des scientifiques. Il est un fervent partisan de l'usage de la calorie, écrivant en conclusion de son article : « N'est-il pas évident que nous devrions tous avoir chez nous un tableau de la valeur calorimétrique de nos principaux aliments et un bonne balance pour mesurer sagement nos portions ? ».

.....

20. Henri Collière (?-?) avait publié sur le végétarisme ; Gabriël Viaud-Bruant (1868-1948), horticulteur, sur l'agriculture.

21. Ivan Pavlov (1849-1936) était un physiologiste russe et prix Nobel (1904).

22. Horace Fletcher (1849-1919) soulignait la nécessité de mastiquer longuement les aliments et de ne manger que quand on a faim ; Russel Chittenden (1856-1943) était un physiologiste, spécialisé dans la chimie de la nutrition.

23. Il n'y a pas d'informations sur le Docteur D. Neufonts ; selon Belgicapress, il n'a publié que cet article.

Le ton des articles de journaux sur la « calorie » en 1907 est généralement positif, tandis que les jugements critiques et même moqueurs s'estompent. L'autorité est alors fondée sur de nombreux noms de scientifiques et moins de jargon technique, tandis qu'émerge la publication de statistiques.

PASSIONNÉS

Vers 1910, la *scientisation* de la cuisine se poursuit, du moins dans les médias. Ce phénomène était lié à l'idée que la plupart des gens mangeaient mal, que ce soit trop ou pas assez. Ceci était fondé sur les enquêtes de Landouzy et Labbé qui poursuivaient leurs recherches sur l'alimentation (p. ex. Landouzy 1908). « La nourriture rationnelle » (*Avenir du Luxembourg*, 10 octobre 1908, p. 2, non signée) illustre cette quête de rationalité alimentaire, avec la recommandation de manger moins de viande (et, pour les jeunes femmes, moins de salade à cause du prix exorbitant par calorie), et plus de légumes secs, pain, sucre et pommes de terre.

Pendant trois semaines consécutives, le Journal de Charleroi consacre aussi une grande attention à l'alimentation rationnelle (« Alimentation journalière » 23 février, 1er et 8 mars 1908, p. 3, C. Antoine)²⁴. L'auteur se réfère à une longue liste d'experts (Rubner, Dopter, Linossier...)²⁵, plaidant pour une baisse de la consommation de viande, et proposant des repas pratiques avec des grandes quantités de pain, de produits laitiers, de légumes, de pommes de terre et un maximum de 120 g de viande (pour un homme adulte). Une vision radicale en faveur des calories apparaît dans *La Meuse*, avec le titre explicite « Mangeons des calories » (22 juin 1909, p. 1, P. Schuind)²⁶. L'auteur déplore que les cuisiniers professionnels et amateurs ignorent le mot « calorie » et omettent donc de mentionner la quantité de calories aux convives. Il se réfère au professeur Ide²⁷, publie un tableau de statistiques, se prononce en faveur d'une diminution de la consommation de viande et en conclut que tout le monde bénéficierait d'un usage généralisé de la notion de calorie. A cette époque Schuind publie plusieurs articles en faveur de la « calorie » dans *La Meuse*. Un point de vue identique apparaît dans deux articles de la *Dernière Heure*: « Apprenons à manger » (4 janvier 1912, p. 1, R. Bovet)²⁸ et « Bien manger » (26 juillet 1912, p. 1, L. Delattre).

Le premier affirme : « Nous ne savons pas manger ! Notre ignorance est déplorable ! Comment déterminerons-nous ces besoins, d'après quel principe ? ». Ces exclamations sont suivies de l'annonce selon lequel les scientifiques proposent d'utiliser la « calorie » pour apprendre (éduquer à?) à manger: quoi et dans quelles quantités (moins de viande, plus de légumes secs). Louis Delattre (voir ci-dessus) utilise la métaphore de la cuisinière pour expliquer la nutrition humaine et en conclut « apprenons à manger la part la plus exacte d'aliments qui nous revient, apprenons à les manger hygiéniquement », en saluant la « ca-

.....

24. Il n'y a aucune information sur cet auteur. Selon Belgicapress, il n'a pas publié dans les journaux par la suite.

25. Max Rubner (1854-1932) était spécialisé dans le métabolisme et était célèbre pour sa loi isodynamique des calories (« une calorie est une calorie »); Georges Linossier (1857-1923) étudiait le rôle de la viande et des fruits dans le régime; Charles Dopter (1873-1950) était médecin militaire, et avait étudié le régime en général.

26. Le Docteur Pierre Schuind était médecin généraliste, puis professeur à l'université de Liège.

27. Le Docteur Manille Ide (1866-1945) a enseigné la physiologie à l'université de Louvain et s'est spécialisé en pharmacodynamique.

28. Aucune information sur R. Bovet. Selon Belgicapress il n'a publié que cet article.

lorie » à cet effet. La meilleure illustration de la « victoire » du parti pro-calorie juste avant la Grande Guerre est peut-être l'article de Chanteflor « Sur une réunion de fermières et quelques calories » (*XXe Siècle*, 14 octobre 1910, p.1). Chanteflor avait été l'un des critiques les plus fervents de la « calorie » au début des années 1900 (voir ci-dessus), mais à présent il profite d'une réunion de l'association des femmes d'agriculteurs pour souligner que *nous* ne savons pas quoi manger ni comment faire à manger. Ce dernier jugement est fondé sur son évaluation de l'habitude belge à faire bouillir beaucoup trop longtemps les légumes, les ragouts, les pâtes et les pommes de terre. Il se réfère également au professeur Ide pour démontrer le manque général de connaissances sur la qualité des produits alimentaires et exprimer de l'enthousiasme au sujet des « calories ». La manière dont il explique son changement d'avis est révélatrice. Il écrit : « Toutefois, notre ignorance fut, jusqu'ici, excusable, car la calorie n'est pas encore pour nous une bien vieille connaissance. De plus, beaucoup de nos idées furent bouleversées par la valeur nutritionnelle de bien des aliments ». Son enthousiasme l'a amené à plaider pour l'introduction générale des concepts nutritionnels, et en particulier de la « calorie », dans les programmes des écoles en Belgique.

Entre 1908 et 1913, un seul article est paru avec un regard plus ou moins critique sur les calories nutritionnelles. « Si nous apprenions à manger » paraît dans *La Meuse* (5 mars 1912, p.6). L'auteur réagit à un discours du Dr Hemmerdinger²⁹, mais ne le fait pas de manière convaincante, car le langage apparaît compliqué, les arguments vagues, le ton sarcastique et la conclusion ambivalente. Le journaliste attaque Hemmerdinger et se dit satisfait du fait que le médecin n'ait pas soumis son auditoire à de longues listes de calories. « Apprendre à manger », selon *La Meuse*, ne signifie pas mobiliser des calories, mais mettre la « biologie » à profit du fondement de son propre goût culinaire.

CONCLUSION

En supposant que les journaux reflètent peu ou prou l'opinion d'une société, nous pouvons conclure qu'une controverse sur l'alimentation au quotidien a eu lieu en Belgique à partir des années 1890. Cette controverse trouve son origine dans la nouvelle vision scientifique de l'alimentation, dans laquelle la calorie nutritionnelle joue un rôle central. Son apparition a donné lieu à une modeste acclamation dans les années 1890, qui s'est transformée en approbation générale en 1914. La « calorie » avait le charme de la nouveauté, était relativement facile à comprendre et semblait inclure la promesse d'une alimentation ciblée, alors qu'elle s'inscrivait dans différents cadres, non seulement normatifs et visant le contrôle mais aussi émancipateurs (à ce sujet, voir Neswald, Smith & Thoms 2017: 19-20). Les contre-arguments faisaient appel au bon sens et à la bonne fourchette, tandis que l'incongruité de la « calorie » était démontrée, par exemple, par la discussion de l'apport calorique de l'alcool.

La controverse sur la calorie ne s'identifie pas seulement dans les arguments mobilisés, elle se lit aussi dans la façon dont ils étaient formulés. Les auteurs d'articles de journaux pro-calorie font souvent référence aux scientifiques, et certains journalistes publient de longues listes de noms. L'ajout de « professeur », d'« éminent scientifique » ou du nom

.....

29. Le Docteur Armand Hemmerdinger (1879-1946) était spécialisé dans l'alimentation des enfants; il a publié sur l'energétomètre (1906); cette conférence fut présentée lors d'une réunion de la Société Scientifique d'Hygiène à Paris.

d'une institution de recherche constitue une autre technique pour construire l'autorité. Il en va de même pour l'emploi du jargon, particulièrement important jusqu'en 1905, année où un langage plus accessible est apparu. L'utilisation de tableaux de données visait également à impressionner le lecteur. Enfin, les mots « nous », « nos », « notre » sont souvent utilisés pour inclure le public dans son propre point de vue.

Les opposants à la « calorie » utilisaient également cette dernière stratégie, et peut-être même plus largement, en convoquant le « bon sens » ou la « tradition ». Par ailleurs, ils écrivaient avec humour ou même sarcasme pour critiquer la calorie. Pourtant, à cette époque, ce que les opposants pensaient de la calorie et les formes que prenaient leur critique ne pouvait résister à l'emprise de la science sur les questions culinaires. La « calorie » a déclenché une controverse entre scientifiques et *artistes* sur la cuisine et l'alimentation qui se poursuit encore aujourd'hui.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Apple, Rima (1996), *Vitamina. Vitamins in American Culture*, New Brunswick (NJ) : Rutgers University Press.

Bernabeu Mestre, Josep; Trecastro López, Eva; Galiana Sánchez, María Eugenia (2011), « La divulgación radiofónica de la alimentación y la higiene infantil en la España de la Segunda República (1933–1935) », *Salud Colectiva*, n° 7, p. 49–60.

Bingham, Adrian (2012), « Reading Newspapers », *History Compass*, vol. 10, n° 2, p. 140–150.

Brummett, Barry (2010), *Techniques of Close Reading*, London : Sage.

Cullather, Nick (2007), « The Foreign Policy of the Calorie », *The American Historical Review*, vol. 112, n° 2, p. 337–364.

Furedi, Franck (2015), « Bringing Historical Dimensions into the Study of Social Problems: the Social Construction of Authority », *Qualitative Sociology Review*, vol. 9, n° 2, p. 94–108.

Landouzy, Louis (1908), *L'alimentation rationnelle: conférence*. Paris : Masson.

Levine, Deborah I. (2017), « The Curious History of the Calorie in U.S. policy », *American Journal of Preventive Medicine*, vol. 52, n° 1, p. 125–129.

Nestle, Marion; Nestheim Malden (2012), *Why Calories Count: from Science to Politics*. Berkeley: University of California Press.

Neswald, Elizabeth; Smith, David F.; Thoms, Ulrike (2017), « Introduction » (p. 1–28). in: Neswald, Elizabeth; Smith, David F.; Thoms, Ulrike (dir.). *Setting nutritional standards*. Rochester (NY) : University of Rochester Press.

Price, Catherine (2016), *Vitamina: How Vitamins Revolutionized the Way We Think About Food*, London : Penguin.

Rabinbach, Anson (1992), *The human motor*, Berkeley: University of California Press.

Scholliers, Peter (2018), « The kitchen Dispute: the Reception of the 'Calorie' in Belgium, 1890–1913 », Dublin Gastronomy Symposium 2018, consulté le 2 juillet 2019, <https://arrow.dit.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1141&context=dgs>

- Scholliers, Peter (2019), « The Popularization of a New Nutritional Concept: the Calorie in Belgium, 1914–1918 » (p. 111–123), in Gentilcore D., Smith, M. (dir.) *Dietary Innovations and Disease*, London : Bloomsbury.
- Scrinis, Gyorgy (2013), Nutritionism. *The Science and Politics of Nutritional Advice*, New York : Columbia University Press.
- Sée, George (1892), « Le nouveau régime alimentaire pour l'individu sain et pour le dyspeptique », *Bulletin de l'Académie nationale de médecine*, xxvii, p. 897–916, consulté le 2 juillet 2019, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb34348109k/date1892>.
- Segers, Yves (2005), « Food Recommendations, Tradition and Change in a Flemish Cookbook: Ons Kookboek, 1920–2000 », *Appetite*, vol. 45, n° 1, p. 4–14.
- Thoms, Ulrike (2005), « From Cooking to Consultation: the Professionalization of Dietary Assistants in Germany, 1890–1980 » (p. 107–118), in Oddy, Derek J.; Petranova, Lydia (dir.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late 18th Century to the Present Day*, Prague: Academia.
- Topham, J. (2009), « Rethinking the History of Science Popularization / Popular Science » (p. 1–20), in Papanelopoulou, Faidra; Nieto Galan, Agustí; Pierdiguero, Enrique (dir.), *Popularizing Science and Technology in the European Periphery, 1800–2000*, Farnham & Burlington: Ashgate.

Savoirs, dispositifs et médiations des risques alimentaires: le scandale des œufs contaminés au fipronil

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

François Allard-Huver

Maître de conférences en Sciences de l'information et de la communication à l'Université de Lorraine, chercheur rattaché au Centre de recherche sur les médiations (CREM), François Allard-Huver travaille notamment sur la question des controverses sanitaires et alimentaires et s'intéresse également à la transparence des dispositifs d'évaluation et de gestion des risques liés aux pesticides et aux OGM.

francois.allard-huver@univ-lorraine.fr

Plan de l'article

Introduction

Information, dispositifs et savoirs en tensions

Une perte de confiance dans les médiateurs traditionnels

Transparence et médiation en question

Les dispositifs dans les crises et les scandales alimentaires

Retour sur les dispositifs en communication des organisations

Différents niveaux de dispositifs autour de l'alimentation

Le scandale des œufs contaminés au fipronil

Une réponse institutionnelle tardive et critiquée

Nouveau médiateur, dispositif polymorphe

Conclusion : victimisation et opacités

Références bibliographiques

RÉSUMÉ

Dans un contexte où les controverses et crises sanitaires liées à l'alimentation augmentent, on observe une méfiance croissante des consommateurs envers la qualité des aliments et les risques alimentaires. En nous appuyant sur les théories en communication des organisations autour des dispositifs, la communication de crise et les risques, nous observons les différents niveaux d'agencement des savoirs produits autour de l'alimentation. Pour ce faire, ce travail interroge précisément les différents niveaux et moyens de réponse déployés dans le cadre d'une crise alimentaire, celle du « scandale des œufs contaminés au fipronil » à l'été 2017. Face à une critique importante de la réponse institutionnelle, d'autres acteurs proposent leur propre réponse et construisent de nouveaux dispositifs autour de l'enjeu d'une transparence accrue.

Mots clés

Alimentation, crise, fipronil, médiations, transparence, dispositifs.

TITLE

Food safety risk knowledge, apparatuses and mediations: the Fipronil egg contamination scandal

Abstract

With increasing numbers of food-related controversies and sanitary crises, consumer mistrust in food safety is on the rise. In this paper, we mobilize the theoretical framework of organizational communication regarding apparatuses, crisis communication and risk, in order to observe forms of knowledge created about food. We examine the different levels and means of response deployed in the context of the « fipronil egg contamination » food crisis which occurred during the summer of 2017. Following major criticism of the institutional response, other actors offer their own response and build new apparatuses focused on greater transparency.

Keywords

Food, crisis, fipronil, mediations, transparency, apparatuses

TÍTULO

Conocimiento, dispositivos y mediaciones de los riesgos alimentarios: el escándalo de los huevos contaminados con fipronil

Resumen

En un contexto en el que las controversias sobre los alimentos y las crisis sanitarias aumentan, existe una desconfianza creciente por parte de los consumidores sobre la calidad de los alimentos y los riesgos alimentarios. Al confiar en las teorías de la comunicación de las organizaciones acerca de los dispositivos, de la comunicación de crisis y de los riesgos, observamos los diferentes niveles de disposición del conocimiento generado sobre la alimentación. Para ello, este trabajo examina específicamente los diferentes niveles y medios de respuesta desplegados en el contexto de una crisis alimentaria, el « escándalo de los huevos contaminados con fipronil » en el verano del 2017. Ante una crítica importante de la respuesta institucional, otros actores proponen su propia respuesta y construyen nuevos dispositivos en torno al reto de una mayor transparencia.

Palabras clave

Alimentación, crisis, fipronil, mediaciones, transparencia, dispositivos.

INTRODUCTION

Dans un contexte où les controverses et crises sanitaires liées à l'alimentation augmentent, on observe une méfiance croissante des consommateurs envers la qualité des aliments et les risques alimentaires. En 2013, la fraude à la viande de cheval également appelée « Affaire Findus » ou « Affaire Spanghero », a enjoint l'industrie à plus de transparence dans les processus d'information et de traçabilité des aliments, mais a également semé le doute sur la capacité des acteurs étatiques à protéger efficacement les citoyens des risques alimentaires dans un système aux multiples intermédiaires (Allard-Huver, 2016). Au lendemain de cette affaire, près de 50% des Français déclarent avoir une mauvaise image de l'industrie agro-alimentaire mais également ne pas lui faire confiance. Plus encore, dans le cas de controverses et de scandales alimentaires récents, la parole des autorités, des

scientifiques et des acteurs en charge de l'évaluation du risque, sans oublier celle des producteurs et distributeurs, semble remise en cause et jugée suspecte. En juillet-août 2017, l'alerte « sérieuse » (IRSN, 2018) autour de la contamination d'œufs par un pesticide interdit, le fipronil, a fortement renforcé les craintes de l'opinion dans l'alimentation et dans les informations qui lui sont fournies lors d'une crise potentiellement importante. En effet, on peut noter la lenteur, mais également la confusion dans les réponses des acteurs industriels tout comme de l'État lors de cette crise sanitaire, notamment sur la liste des produits incriminés qui ne sera publiée que près de 15 jours après le début de la crise et après de multiples dénégations prétextant l'absence de contamination en France. De même, la circulation de ces crises dans l'espace public traduit une attitude ambivalente et parfois dialogique des médias face à l'alimentation, entre d'un côté la célébration d'une alimentation plaisir, hédonique et qui met en avant le savoir-faire à la française (Beja, 2014; Cohen, 2015), et de l'autre, l'augmentation des sujets liant santé-alimentation et la médiatisation importante des risques et des crises sanitaires (Allard-Huver 2016; Hugol-Gential & al., 2018). L'analyse de ces problématiques permet d'observer la variété des formes info-documentaires produites autour des savoirs sur les risques liés à l'alimentation — rapports scientifiques, pétitions, « faq », infographies, communiqués, *etc.* — mais également comment ils sont produits, jugés et évalués par les publics, et ce dans un contexte de communication de crise (Libaert, 2018). De plus, dans un environnement médiatique changeant, l'émergence de dispositifs différents mettant au cœur de la circulation des savoirs alimentaires à la fois les réseaux socio-numériques et le rôle de nouveaux médiateurs, mobilisent des logiques et des processus de construction de l'information qui restent encore à analyser.

Dès lors, comment les savoirs autour des l'alimentation sont-ils publicisés, médiatisés et circulent-ils dans l'espace public, en particulier dans un contexte de controverses et de crises sanitaires? L'observation d'un terrain construit autour d'une situation où l'information est en tension et où les savoirs sont remis en question nous permettra de répondre à cette problématique. Notre terrain est celui d'une crise sanitaire récente, celle de la contamination, à l'été 2017, d'œufs par un insecticide interdit, le fipronil. Partie d'un élevage de poules des Pays-Bas, la contamination touche rapidement l'Allemagne et la France ainsi que d'autres pays européens et aboutira au retrait de plusieurs millions d'œufs ainsi que des produits dont ils entrent dans la composition comme des gaufres, des pâtes ou d'autres aliments transformés. Alors qu'une notification d'alerte est émise au niveau européen dès fin juin et que la presse s'alarme de l'absence d'information des autorités françaises, il faut attendre début août pour qu'un dispositif d'information et d'évaluation du risque soit mis en place. De plus, le fipronil fait partie d'une catégorie de pesticides controversés ce qui ajoute encore à la question de la fraude une dimension scientifique complexe liée à l'évaluation du risque. Ainsi, l'absence de réponse rapide et claire des autorités sanitaires, tout comme la confusion autour de l'ampleur de la contamination et de ses impacts réels ou supposés sur la santé, ont conduit nombre de consommateurs à se tourner vers d'autres acteurs issus du monde associatif et citoyen pour obtenir plus de transparence. Ces derniers produisent d'autres formes documentaires en s'appuyant sur des moyens de publicisation alternatifs, comme des pétitions, et éclairent de ce fait l'émergence de processus et de dispositifs différents de circulation et de médiatisation des informations.

Notre corpus est centré sur les dispositifs info-documentaires mobilisés, construits, discutés voire contestés pendant la crise. Il se concentre ainsi sur l'analyse de la communication pendant l'été 2017 avec, d'une part, des dispositifs déployés par le Ministère de l'Agriculture pour informer sur la crise et, d'autre part, le dispositif construit par l'association foodwatch pour pallier le manque supposé de transparence des industriels et de l'État.

Ces dispositifs constituent un terrain particulier regroupant des éléments de natures diverses : documents, rapports, analyses scientifiques, communiqués de presse, pages web ou encore pétitions. Les acteurs de la crise engagent et entretiennent des relations particulières avec ces éléments et manifestent également des postures propres à leur positionnement au sein de la sphère publique, le tout traduisant des rapports de savoir et de pouvoir spécifiques aux dispositifs et aux agencements qu'ils créent. Un point intéressant de cette crise sanitaire est également son importante médiatisation, elle est en effet qualifiée très rapidement par la presse de « scandale des œufs contaminés au fipronil », s'inscrivant par-là dans la longue lignée des scandales alimentaires depuis la crise de la vache folle des années 1990. L'analyse d'un corpus secondaire d'articles de presse permet de remettre en contexte le traitement médiatique de cette crise tout comme d'observer les réponses des différents acteurs aux questionnements posés par les citoyens sur les dispositifs d'information et de communication déployés. Ce sous-corpus qui ne sera pas analysé *in extenso*, est composé de 400 articles parus au moment de la crise dans la presse quotidienne et hebdomadaire française, en ligne et hors-ligne, sans oublier les agences de presse. Notre analyse se concentre sur la période allant du 1er août au 31 octobre 2017, au cœur de la révélation de la fraude et des réponses apportées sur le sujet. Ce qui nous intéresse ici, outre la présentation, la contextualisation et la mise en scène du risque alimentaire par les journalistes, ce sont les prises de parole des experts, acteurs industriels ou institutionnels qui sont mobilisés afin d'accompagner, d'explicitier voire de « mettre en équipement » le risque (Gilbert, 2003).

Afin de mener à bien ce travail, nous avons choisi de mobiliser une méthodologie mêlant l'analyse des discours des corpus médiatiques et documentaires, à une analyse sémiopolitique des dispositifs en charge de l'évaluation des risques et de la gestion des crises alimentaires. Plus précisément, nous nous appuyons sur nos travaux précédents autour de la communication sur les risques (D'Almeida & Allard-Huver, 2014), l'analyse des controverses sanitaires et des controverses alimentaires (Allard-Huver, 2016) mais également l'analyse des discours sur les sujets sensibles (Libaert & Allard-Huver, 2014). Plusieurs interrogations traversent notre réflexion de manière transversale et feront l'objet d'une analyse dans cet article. En premier lieu, dans un contexte de multiplication des crises, nous chercherons à comprendre en quoi la perte de confiance d'une partie des consommateurs dans l'information autour de l'alimentation conduit à l'émergence de nouveaux acteurs/médiateurs. En deuxième lieu, nous observerons les dispositifs qui sont en charge de l'évaluation et de la gestion des risques alimentaires et comment ils mobilisent différentes échelles, niveaux et temporalités d'analyses nécessaires pour comprendre leur fonctionnement et leur existence dans la sphère publique. Enfin, nous nous intéressons aux formes info-documentaires que prennent les savoirs en tensions et la critique des dispositifs consacrés aux risques sur l'alimentation en particulier autour de la question de la transparence.

INFORMATION, DISPOSITIFS ET SAVOIRS EN TENSIONS

Une perte de confiance dans les médiateurs traditionnels

Depuis près de dix ans, la confiance des citoyens dans l'alimentation s'érode. L'eurobaromètre spécial consacré aux risques alimentaires publié en novembre 2010 montre déjà à l'époque que 56% des Français pensent : « Que les aliments [qu'ils mangent] nuisent à [leur] santé » (Eurobaromètre, 2010, p.97). Ce chiffre est loin de s'améliorer selon les derniers baromètres annuels de l'IRSN sur « La perception des risques et de la sécurité par les français ». On constate depuis 2015 une augmentation de la perception des risques

liés à l'alimentation et en particulier autour des produits alimentaires et de leur contamination possible par des agents extérieurs comme les pesticides ou les perturbateurs endocriniens: « Les perturbateurs endocriniens et les produits alimentaires en sont des exemples: la hausse significative du risque perçu observée en 2017 est dans le prolongement d'une tendance observée les années antérieures, le score de 2017 étant dans les deux cas historiquement élevé » (IRSN, 2018, p. 27). Cependant ce qu'il est intéressant de noter dans le cas de ces risques, c'est que bien que « perçues comme étant à risques moins élevés que la moyenne, ces situations sont caractérisées par un manque de confiance dans l'action et de crédibilité des informations » (IRSN, 2018, p.92). Cela traduit également, selon nous, une baisse de confiance dans les dispositifs et les acteurs en charge d'informer sur ces sujets.

Déjà en 2010, les Français n'étaient que 50% à considérer que le niveau d'information qui leur est donné par les autorités publiques sur les risques liés à l'alimentation était suffisant, le plus bas taux d'Europe (Eurobaromètre, 2010, p. 62). De même, ils ne sont que 36% à penser que l'information scientifique sur ces sujets est indépendante des intérêts commerciaux ou politiques (Eurobaromètre, 2010, p. 66). En 2017, force est de constater que la confiance s'est encore dégradée, car plus de 40% des Français disent ne pas avoir confiance dans les autorités nationales sur les questions des produits alimentaires, et ils sont près de 50% à considérer qu'on ne leur dit pas la vérité sur ces sujets (IRSN, 2018). Ce sentiment d'incertitude touche en priorité des catégories socio-professionnelles à faible pouvoir d'achat qui se sentent particulièrement inquiètes pour la qualité des produits qu'ils consomment: « les 18-24 ans (56%), les catégories populaires (58% des ouvriers) et les revenus les plus modestes (60%) » (Ipsos, 2016). Ce point rejoint les thèses d'Ulrich Beck sur le caractère socialement discriminant du risque et des sociétés « distributrices de risques » (Beck, 2001, p. 38), où les populations les plus aisées parviennent à se mettre à l'abri du risque, ce qui est aussi le cas dans le cadre de l'alimentation si l'on considère, par exemple, comme une partie de l'opinion que les produits bios et locaux – plus chers – sont plus sains que les produits industrialisés.

Transparence et médiation en question

Ces situations sèment le doute dans l'esprit des consommateurs sur la fiabilité et le degré de confiance qu'ils peuvent avoir dans l'information produite et diffusée par l'industrie agro-alimentaire et les distributeurs (Masson, 2011), mais également dans les actions d'informations des institutions, des scientifiques et des experts en charge de l'évaluation et de la gestion des risques. En renvoyant dos à dos ces différents acteurs « traditionnels » de l'information et de la communication sur l'alimentation, les individus s'interrogent également sur leurs choix alimentaires (Fumey, 2016; Lambert, 2017) et font montre d'un besoin de transparence face aux enjeux et intérêts complexes et parfois contradictoires entre les sphères privées et publiques sur ces sujets (De Iulio, Bardou-Boisnier & Paillart, 2015). De même, les travaux du Centre d'étude et de prospective du Ministère de l'Agriculture ont montré le « grand décalage entre les perceptions des acteurs (professionnels de l'agroalimentaire et services publics) ou des experts, et celles du « grand public » » (Chanséaume & al., p.3). Si les leaders d'opinion sur les sujets alimentaires identifiés (journalistes, associations environnementales, associations de consommateurs, enseignants-chercheurs, professionnels de santé) « considèrent que les risques sont globalement maîtrisés et que le système de gestion est efficace [...] le public se dit préoccupé par divers risques croissants » (Chanséaume & al., p.3) et ce d'autant plus dans un contexte de médiatisation accrue des scandales liés à l'alimentation.

Dès lors, la complexité des systèmes d'évaluation du risque tout comme l'opacité de certains processus d'information, font sentir pour les acteurs du secteur un « besoin de pé-

dagogie et de simplification vis-à-vis du grand public » (Chanséaume & al., p.3). Face à ce « besoin » de rétablir la confiance dans l'information et les savoirs alimentaires, les acteurs institutionnels multiplient les initiatives et les dispositifs pour restaurer la confiance des consommateurs en promouvant la « transparence » retrouvée tout en cherchant à répondre, parfois dans l'urgence, aux interrogations sociétales. Cependant, comme le rappelle Dominique Wolton : « plus il y a d'information et de communication, de transparence et d'immédiateté, plus il faut introduire des médiations » (Wolton, 2009, p. 17). S'il conclut que ce sont traditionnellement les experts qui se voient valorisés à l'extrême dans ce besoin de médiations, force est de constater ici que d'autres acteurs prennent en charge les discours d'accompagnement des savoirs sur l'alimentation. En effet, les individus se tournent, eux, vers de « nouveaux » acteurs associatifs qui semblent leur proposer une information indépendante et des outils pour faciliter son traitement et son appropriation — forum, applications mobiles, *etc.* Ces nouveaux acteurs se substituent de plus en plus aux médiateurs et vulgarisateurs traditionnels de l'information alimentaire (médecins, scientifiques, distributeurs) pour faire face à une exigence d'information accrue et interrogent tout autant la médiatisation des savoirs sur l'alimentation que les dispositifs qui assurent leur production, leur mise en forme et leur circulation.

LES DISPOSITIFS DANS LES CRISES ET LES SCANDALES ALIMENTAIRES

Retour sur les dispositifs en communication des organisations

La notion de dispositif est au cœur de nombre de travaux et de réflexions en sciences humaines et sociales et notamment en sciences de l'information et de la communication. Sans prétendre ici apporter un éclairage « novateur » sur ces travaux, nous les croisons ici avec notre réflexion sur l'alimentation dans un contexte de controverses et de scandales récurrents. Au-delà des travaux fondateurs de Michel Foucault qui s'intéressent aux rapports sujet-pouvoir-savoir, trois dimensions propres aux dispositifs explorées par d'autres chercheurs nous intéressent plus particulièrement : leur dimension stratégique, leurs différentes échelles et temporalités, et les différentes « lignes » opératoires qu'ils mobilisent dans un environnement médiatique changeant.

De prime abord, l'apport de Michel Foucault reste d'actualité lorsqu'on considère le dispositif comme un élément central de la gouvernance de nos sociétés. Selon lui, la notion de dispositif a trois traits principaux : c'est un « ensemble résolument hétérogène », il recoupe des « éléments, discursifs ou non » autour d'une formation et il a « une fonction stratégique dominante » (Foucault, 1977, p. 86). De plus, le dispositif transcrit un jeu entre savoir et pouvoir, entre production de connaissances et de mise en ordre de ces connaissances, plus exactement comme exploitation de ces connaissances dans le cadre d'un processus de subjectivation et de contrôle du sujet. Cette description répond donc bien aux caractéristiques des dispositifs que nous observons en ce qu'ils se rapportent à des questions de bio-politique, de santé et de sécurité des populations par leur alimentation, ainsi qu'à des enjeux de contrôle, de savoir et de pouvoir délégué à des instances qui comportent, comme le rappelle Michel Foucault : « Des décisions réglementaires, des lois, des mesures administratives, des énoncés scientifiques » (Foucault, 1977, p. 62). L'intérêt du concept réside dans le fait qu'il permet d'explicitier des mécanismes plus généraux liés à la question de la gouvernementalité, aux jeux de pouvoir et aux stratégies des acteurs. Par ailleurs, les travaux de Luc Massou sur les dispositifs d'enseignement à distance ont mis à jour la nécessité de considérer les dispositifs suivant différents niveaux d'analyse, de « granularité », ce qui permet à la fois d'affiner l'analyse et de mieux appréhender les différentes dimensions (technique, symbolique et communicationnelle) qui sont les leurs :

niveau « macro » (contexte social), niveau « méso » (contexte institutionnel) et niveau « micro » (le dispositif en lui-même) (Massou, 2010, p. 69-70). Il s'agit alors d'appréhender aussi les différentes temporalités dans lesquelles ils s'inscrivent : temps court, moyen, long. Enfin, Laurence Monnoyer-Smith lorsqu'elle analyse les rapports des dispositifs avec les médias numériques propose quatre dimensions opératoires dans l'analyse des dispositifs : les lignes de visibilité, les énoncés, les lignes de force et les lignes de fuite. Nous nous intéressons particulièrement ici aux lignes de fuite qui invitent à voir : « cette aptitude du social à ne pas se laisser envahir par les logiques dispositionnelles » (Monnoyer-Smith, 2008, p. 27). En effet, cette dimension prend toute son importance dans le cadre de dispositifs contestés, remis en question, auxquels on oppose d'autres dispositifs et d'autres discours.

Différents niveaux de dispositifs autour de l'alimentation

Les dispositifs que nous observons combinent donc plusieurs niveaux d'analyse, de logiques et de stratégies d'acteurs. Plus encore, ils sont en interactions et en tensions les uns avec les autres créant par là des contestations, des remises en question et d'autres dimensions complexes liés aux savoirs et aux pouvoirs qu'induisent l'évaluation et la gestion des risques liés à l'alimentation.

Dans l'Union européenne, l'évaluation et la gestion du risque alimentaire est un système complexe mobilisant de multiples acteurs, où les aliments sont devenus un « bien » de consommation comme les autres. Ce système est régulé, au niveau « macro », par des dispositifs mis en place par les États membres et la Commission européenne. Ces derniers agissent sur le temps long pour produire des directives, des textes législatifs et des avis sur la sécurité des aliments notamment par rapports aux contaminations diverses qu'ils peuvent subir (pesticides, métaux lourds, *etc.*). Ce niveau d'analyse prend également en compte le temps long de la production d'un savoir scientifique complexe, des logiques d'agencement des acteurs scientifiques et institutionnels dans des contextes et des cultures du risque différents tout comme les jeux de pouvoirs économiques et politiques d'autres acteurs qui tentent à leur tour d'influencer la régulation des aliments en général.

Au niveau « meso », l'aspect institutionnel de la gestion et de l'évaluation des risques a été confié à différents organismes en charge d'évaluer des travaux scientifiques sur l'alimentation et d'émettre des recommandations (propédeutiques à l'action au niveau « macro »). Ce meso-dispositif s'appuie en France sur l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). Elle est ainsi chargée d'évaluer, par exemple dans le cas des pesticides, les avis des experts, les travaux scientifiques et peut également s'auto-saisir de questions sanitaires pour émettre des recommandations aux pouvoirs publics. D'autres dispositifs existent au niveau « institutionnel » mais celui qui nous intéresse plus particulièrement est celui construit par des acteurs de la société civile. En effet, diverses associations et organisations non-gouvernementales se saisissent depuis plusieurs années de la question alimentaire et présentent des caractéristiques en termes d'organisation, de production de savoir, de communication et d'action qui les « institutionnalisent » au sens fort du terme et qui font des dispositifs qu'ils produisent des éléments essentiels de la compréhension des crises et des controverses alimentaires. Nous nous limiterons pour cette étude à l'association foodwatch, « une organisation à but non lucratif qui se bat pour une alimentation sans risques, saine et abordable pour tous et toutes » (foodwatch, 2019A). Créée en 2002 en Allemagne, l'association s'est ensuite implantée en 2009 aux Pays-Bas puis en 2013 en France. Se définissant elle-même comme un « contre-pouvoir citoyen », l'organisation a construit sa spécialité autour d'un dispositif qui réunit alerte, pétitions, travail d'information et campagne de fond sur des questions alimentaires et sanitaires mais avec comme mot d'ordre récurrent « plus de transparence dans le secteur alimentaire » (foodwatch, 2019A).

Enfin, le dernier niveau d'observation, le « micro » se concentre sur un dispositif spécifique, considéré comme un tout produit dans une temporalité bien définie et dédié à une problématique particulière. Ici, il s'agit pour notre étude d'observer les micro-dispositifs de réponse de crise. D'un côté, celui créée par la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture (DGAL-MINAGRI) dans sa volonté d'informer et de communiquer sur la question de la contamination au fipronil. De l'autre, celui produit par foodwatch en réponse à ce qui sera qualifié de « scandale des œufs contaminés ». Il s'insère dans le dispositif « meso » de l'association. Ces dispositifs génèrent une quantité importante de documents et de communications pendant toute la durée du scandale et sont au cœur de l'attention médiatique.

LE SCANDALE DES ŒUFS CONTAMINÉS AU FIPRONIL

Une réponse institutionnelle tardive et critiquée

Le dispositif construit par la DGAL pour répondre au scandale des œufs contaminés se compose de plusieurs éléments qui mettent en relation différents acteurs. Trois éléments ont retenu notre attention ici : les communiqués de presse et nouvelles publiés sur le site du ministère, la saisine de l'ANSES et, enfin, la diffusion des listes de produits contaminés.

De prime abord, la réponse du ministère à la crise va se centrer sur un ensemble de pages dédiées, réunies autour du mot-clé « fipronil » et intitulée « Fipronil dans les œufs : toute l'actualité » mais dont l'accès reste parfois complexe et nécessite un travail de recherche ciblé (DGAL, 2017A). Au plus fort de la crise, six communiqués de presse seront diffusés, auxquels s'ajoute un communiqué concluant la crise fin septembre et une douzaine de nouvelles publiées sur la page dédiée, reprenant les communiqués mais proposant également des textes de vulgarisation et d'information spécifique ainsi que la liste des produits contaminés actualisée. De prime abord, l'analyse des communiqués de presse et des nouvelles nous permet d'observer un discours techniciste et purement informatif sur la crise. Le premier communiqué du 7 août 2017 semble exclure la contamination en France : « Les autorités françaises n'ont pas, à ce jour, d'informations de contamination d'œufs en coquille et de viande destinés à la consommation » (DGAL, 2017B), renvoyant la crise à d'autres pays et, plus encore, se réfugiant derrière les niveaux meso et macro du dispositif d'évaluation et de gestion des risques en évoquant le mécanisme d'alerte européen et une saisine de l'ANSES. Cependant, dès le lendemain, un nouveau communiqué vient contredire le précédent et reconnaît que la France est également touchée : « Cinq établissements d'ovoproduits [...] ont reçu des œufs contaminés en provenance des Pays-Bas et de la Belgique » (DGAL, 2017C). A nouveau, le ministère va chercher à minimiser l'ampleur de la crise et surtout à se dédouaner en assurant n'avoir été prévenu d'une contamination qu'à partir du 5 août. Ces premières informations ne sont pas de nature à rassurer les consommateurs et entretiennent une vraie confusion sur la crise. D'ailleurs, alors que partout ailleurs en Europe les gouvernements exigent des réponses et font preuve de volontarisme, la presse française va alors dans certains cas accuser le gouvernement de vouloir taire la crise : « Le scandale des poules pondeuses tué dans l'œuf » (Daumin, 2017) ou bien témoigner du manque d'information : « Le ministère n'était pas en mesure de dire dans l'immédiat si les produits incriminés s'étaient retrouvés dans le commerce [...] « On est en train d'investiguer tout ça », a indiqué à l'AFP une porte-parole du ministère » (Le Figaro, 2017). Il faut ainsi attendre le 11 août pour qu'une première prise de parole de Stéphane Travert, alors Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, soit entendue sur le « scandale » lors d'une conférence de presse qui s'intègre pleinement au dispositif : « Je souhaite exprimer mon soutien aux entreprises françaises qui sont victimes de pratiques

frauduleuses. Je m’engage à poursuivre les investigations et à mettre à disposition des consommateurs toutes les informations disponibles » (DGAL, 2017D). Il est intéressant de noter que cette prise de parole fait montre de deux registres de discours différents: d’un côté, le Ministre fait preuve de sympathie pour les acteurs économiques qu’il cherche à rassurer et soutenir, de l’autre, il confine au simple registre informationnel les consommateurs et les renvoie aux travaux de l’ANSES. Ces travaux constituent le deuxième élément propre au micro-dispositif de gestion de la crise. Comme on peut l’observer figure 1, les documents produits par l’ANSES, bien qu’écrits dans un langage clair et compréhensible, nécessitent pour être lus et compris un travail d’analyse et une certaine connaissance des éléments scientifiques de l’évaluation des risques sanitaires concernant l’alimentation. On peut supposer que ces connaissances ne sont pas à la portée de tous les consommateurs et qu’il y a donc un décalage entre la nature des informations fournies et le public cible du dispositif d’information et de gestion de la crise.

Consommation	Age	5 ^{ème} percentile	Médiane (50 ^{ème} percentile)	97,5 ^{ème} percentile	99 ^{ème} percentile
Quantité en g/individu/jour	1 à 3 ans	16	136	391	444
	3 à 17 ans	170	460	997	1231
	>17 ans	200	495	1182	1370
Quantité en g/kg poids corporel/jour	1 à 3 ans	1,42	10,76	35,48	39,15
	3 à 17 ans	3,64	13,72	31,75	37,59
	>17 ans	3,01	7,36	16,68	20,98

Figure 1 : Extrait de la note de l’ANSES sur la consommation maximale d’œufs à ne pas dépasser (ANSES, 2017).

Cependant, lorsque paraît la première liste de produits contaminés le 17 août, la communication du ministère semble montrer une inflexion vers plus de pédagogie. Les documents s’accompagnent alors d’un méta-texte venant vulgariser des éléments techniques et scientifiques comme ce que signifient « La limite maximale en résidus (LMR) » et « l’acute reference dose (ARfD) », ou encore la différence réglementaire entre « retrait » et « rappel » d’un produit. Le dispositif s’amende donc pour réintégrer dans sa communication les consommateurs et leur proposer des informations plus proches de leurs attentes et de leurs préoccupations: les produits à éviter, le risque « réel », *etc.* Ce travail de subjectivation du dispositif est manifeste ici dans une volonté de mettre à disposition un savoir qui puisse se traduire dans des actes pour ces derniers, c’est-à-dire acheter ou non, manger ou non, certains aliments.

En conclusion de la crise, une dernière information publiée fin octobre souligne: « un bilan très satisfaisant des contrôles officiels » et adresse un satisfecit à l’action des services du ministère. Dans le rapport d’activité 2017, ce qui est appelé « l’affaire du fipronil dans les œufs » et non pas le « scandale », le ministère remarque qu’en France « la gestion de cette crise a été marquée par un souci de transparence vis-à-vis du consommateur. » (DGAL, 2018). Sur cet enjeu central de la transparence, au cœur des préoccupations citoyennes et des injonctions des dispositifs en question, on ne peut que constater le décalage entre la perception du ministère et celle relayée par les médias à de nombreuses reprises tout au long de la crise, ce qui rejoint les points soulevés par le Centre d’étude et de prospective. La critique se porte non seulement sur les errements du dispositif choisi par le ministère qui cherche à ménager en priorité les acteurs industriels et leur éviter une panique: « Industriels aux abonnés absents, stratégie du ministère de l’Agriculture hésitante puis dénoncée par les associations UFC-Que choisir ou foodwatch pour son manque

de transparence et enfin liste officielle d'entreprises françaises importatrices de produits infectés déjà obsolète... Plus on avance moins on y voit clair. » (Rosenweg, 2017). La critique se porte également sur le manque de pédagogie et d'exhaustivité dans l'information communiquée : « Les autorités ne jouent pas totalement la transparence, puisqu'elles ne communiquent pas le taux observé pour chaque échantillon analysé » (Richard, 2017). Les lignes de fuite du dispositif sont clairement visibles ici, et c'est dans ces interstices que va se construire spécifiquement un dispositif autre, produit par des acteurs de la société civile et qui questionne à son tour les rapports entre savoir et pouvoir sur l'alimentation.

Nouveau médiateur, dispositif polymorphe

La réponse de l'association de consommateurs foodwatch est en tous points construite comme une dénonciation du dispositif proposé par la DGAL, une critique de l'opacité des acteurs institutionnels et comme un appel à plus de transparence dans la diffusion des savoirs liés à l'alimentation. Le micro-dispositif de crise créée en réponse au « scandale alimentaire de plus » que l'association s'est fait une spécialité de dénoncer ressemble en de nombreux points à celui de la DGAL. En effet, sur une page web dédiée sur son site, on va retrouver sept communiqués de presse dont les dates coïncident avec ceux diffusés par le Ministère de l'Agriculture, des nouvelles, les listes des produits contaminés et une pétition, une spécialité de l'association.

L'association critique en premier lieu les réponses des autorités au travers de ses communiqués de presse : « Le scandale des œufs contaminés au fipronil épargne-t-il la France ? foodwatch pose la question et exige des réponses, au nom des consommateurs qui ont le droit de savoir » ? (foodwatch, 2017A). De même, l'association va interpeller directement les autres acteurs de la crise, à demander plus d'information et à dénoncer ce qu'elle considère être une opacité : « [les autorités françaises] se refusent à communiquer les noms des entreprises concernées. Une opacité dénoncée par foodwatch qui considère que les consommateurs ont le droit de savoir » (foodwatch, 2017B). Il est intéressant de constater que l'association se substitue bien souvent à la parole des sujets ou se réclame d'eux pour justifier sa légitimité à agir : « Pour Mégane Ghorbani [responsable des campagnes chez foodwatch France], c'est insuffisant : « Nous exigeons transparence, preuves, traçabilité, vigilance et réactivité. On ne peut rester dans l'incertitude. Les consommateurs attendent des réponses et des garanties » » (foodwatch, 2017A). Le 27 août, le dispositif de l'association se complète d'une lettre, adressée au Directeur général de l'Alimentation du ministère, qui présente une liste d'exigences importantes en matière de transparence : « foodwatch vous appelle de nouveau à communiquer de façon totalement transparente toutes les informations sur les mesures prises, la couverture des contrôles effectués, tant par l'administration que par les entreprises, leurs résultats détaillés, etc. » (foodwatch, 2017C). Le « *et cætera* » finissant cette liste de demandes est caractéristique d'une demande sans fin, d'une transparence illimitée. En effet, au même titre que les acteurs de la société civile organisée que sont les entreprises et les organisations sont confrontés au principe de la responsabilité illimitée, comme le décrit avec justesse Nicole D'Almeida, les institutions en charge de l'évaluation et de la gestion du risque alimentaire sont confrontées à un principe de transparence illimitée (D'Almeida, 1996). La nature info-documentaire du dispositif de foodwatch se manifeste aussi par la publication de l'ensemble des listes de produits contaminés et leur mise à disposition sur le site. Alors que le ministère actualise une seule et unique liste, l'association a le souci de proposer l'évolution de l'alerte et les informations acquises au fil du temps avec une certaine volonté de documenter l'accès à l'information et au savoir relatif à la crise.

Enfin, le dernier élément du dispositif de réponse à la crise de foodwatch est une pétition mise à disposition sur son site, directement accessible sur la page dédiée au fipronil, et diffusée sur les réseaux socio-numériques et dans la newsletter de l'association. Cette pétition est un élément intéressant qui combine tous les enjeux propres à la complexité des dispositifs. Du point de vue du savoir, elle manifeste la demande pour plus d'information et de transparence dans un registre aléthurgique : « nous voulons la vérité » (cf. Figure 2). Du point de vue des sujets, elle donne l'impression aux citoyens d'agir, elle leur laisse la possibilité d'être acteurs dans une crise qu'ils subissent. Enfin, elle est caractéristique des lignes de fuite des dispositifs dans les médias numériques, elle est conçue pour circuler facilement sur les réseaux socio-numériques et sert par là un enjeu de pouvoir pour l'association qui en fait un outil promotionnel efficace car elle réunira jusqu'à 50.000 signatures sur une période très courte.



Figure 2: Capture d'écran de la pétition de foodwatch (foodwatch, 2017D).

CONCLUSION : VICTIMISATION ET OPACITÉS

En somme, l'analyse de cette crise autour de la contamination d'œufs par un insecticide interdit nous permet d'observer, dans une temporalité resserrée, l'ensemble des interactions entre les différents acteurs qui s'affrontent autour de la question des savoirs sur l'alimentation. Dans un système complexe, la moindre crise se transforme rapidement en « scandale », en « affaire » où il n'est plus alors question de co-construction d'un espace de négociation des risques, mais bien de trouver à qui incombe la faute. Bien que ne faisant pas spécifiquement partie de notre corpus, la posture des acteurs de l'industrie et de la grande distribution, lors de la crise, est symptomatique de ces tensions croissantes. On observe alors, par blogs et sites interposés, des échanges où chacun accuse l'autre d'opacités ou se pose en victime de la crise. La perte de confiance dans et entre les médiateurs traditionnels de l'information alimentaire semble ici plus nette que jamais.

Plus encore, le décalage de perception du traitement de la crise entre les autorités et les représentants de la société civile manifeste un réel besoin de reconstruire des dispositifs

qui prennent en compte les médiateurs et la communication entre les acteurs. De même, redéfinir les cibles du dispositif de gestion de la crise passe également par une réflexion info-communicationnelle de ce que veut dire la « transparence ». En effet, loin d'être un état, la transparence est un processus voire un principe asymptotique : on peut s'en approcher mais jamais l'atteindre totalement. Elle mobilise chez les acteurs un certain nombre de propositions pragmatiques sur les moyens d'améliorer le fonctionnement des institutions et des dispositifs d'évaluation du risque, et ce dans une perspective positive, loin du versant agonistique de la polémique.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Allard-Huver, François (2016), « Les controverses alimentaires, nécessaire adaptation pour de nouvelles pratiques alimentaires ? » *Hermès Essentiel*, p. 27-46.

ANSES (2017), « Note d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à "la concentration maximale en fipronil à ne pas dépasser dans les ovoproduits et autres produits transformés à base d'œufs, pour que l'exposition du consommateur reste inférieure à la valeur toxicologique de référence aiguë" », [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2017SA0183.pdf>

Beck, Ulrich (2008), *La société du risque : sur la voie d'une autre modernité*, Paris : Flammarion.

Béja, Alice (2014), « *Top chef*, l'excellence à la française ? », *Esprit*, n° 3, p. 214-218.

Chanséaume, Émilie ; Bouillot, Aurélie ; Lesage, Madeleine ; Danan, Corinne (2015), « Communiquer sur la qualité sanitaire des aliments en France : enjeux et perspectives », Centre d'étude et de prospective, n° 87.

Cohen, Évelyne (2015), « Les émissions culinaires à la télévision française (1954-2015) », *Le Temps des médias*, vol. 24, n° 1, p. 165-179.

D'Almeida, Nicole (1996), *L'entreprise à responsabilité illimitée. La citoyenneté d'entreprise en questions*, Paris : Liaisons.

Daumin, Denis (2017), « Le scandale des poules pondeuses tué dans l'œuf », *La Nouvelle République Dimanche*, Dimanche 6 août 2017, p. 15.

DGAL (2017A), Fipronil dans les œufs : toute l'actualité, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://agriculture.gouv.fr/fipronil-dans-les-oeufs-toute-lactualite>

DGAL (2017B), Fipronil dans les œufs : la France renforce ses contrôles, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://agriculture.gouv.fr/fipronil-dans-les-oeufs-la-france-renforce-ses-contrôles>

DGAL (2017C), Œufs contaminés : point sur la situation sanitaire en France, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://agriculture.gouv.fr/oeufs-contamines-point-sur-la-situation-sanitaire-en-france>

DGAL (2017D), Fipronil dans les œufs : l'Anses confirme l'absence de risque pour la santé humaine, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://agriculture.gouv.fr/fipronil-dans-les-oeufs-lanses-confirme-labsence-de-risque-pour-la-sante-humaine>

DGAL (2018), Rapport d'activité DGAL 2017 - Les faits marquants, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/89125?token=c75095fffc600df-2941009f95a5022fb>

De Iulio, Simona ; Bardou Boisnier, Sylvie ; Pailliant, Isabelle (2015), (dir.), « L'alimentation : une affaire publique ? », *Questions de communication*, n° 27.

Eurobaromètre (2010), Eurobaromètre spécial 354 : Risques liés aux aliments, [en ligne], consulté le 20/06/2019, https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/assets/riskperceptionreports_fr.pdf

foodwatch (2019A), Un contre-pouvoir citoyen, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://www.foodwatch.org/fr/a-propos/qui-sommes-nous/>

foodwatch (2017A), Œufs contaminés au fipronil en France aussi ? Les autorités « ne l'excluent pas » [en ligne], Consulté le 29/11/2018, <https://www.foodwatch.org/fr/presse/communiqués-de-presse/page-detail-communiqués-de-presse/œufs-contaminés-au-fipronil-en-france-aussi-les-autorités-ne/>

foodwatch (2017B), Œufs contaminés au fipronil en France : foodwatch dénonce une gestion opaque, [en ligne], consulté le 29/11/2018, <https://www.foodwatch.org/fr/presse/communiqués-de-presse/page-detail-communiqués-de-presse/œufs-contaminés-au-fipronil-en-france-foodwatch-denonce-u/>

foodwatch (2017C), Fraudes alimentaires et contamination au fipronil et amitraze – questions urgentes, [en ligne], consulté le 20/06/2019, https://www.foodwatch.org/uploads/tx_abdownloads/files/Lettre_foodwatch_Min_Agriculture_fipronil_amitraze_2017-08-29.pdf

foodwatch (2017D), Fipronil et fraudes alimentaires : nous voulons la vérité et la garantie d'être protégés !, [en ligne], consulté le 29/11/2018, <https://www.foodwatch.org/fr/s-informer/topics/œufs-contaminés/petition-fipronil/#signerBottom>

Foucault, Michel (1977), « Le jeu de Michel Foucault » (entretien avec D. Colas, A. Grosrichard, G. Le Gaufey, J. Livi, G. Miller, J. Miller, J.-A. Miller, C. Millot, G. Wajeman) », Ornica?, *Bulletin Périodique du champ freudien*, n° 10, juillet 1977, p. 62-93.

Fumey, Gilles (2016), « L'Alimentation demain. Cultures et médiations », *Les Essentiels d'Hermès*

Gilbert, Claude (2003), « La fabrique des risques », *Cahiers internationaux de sociologie*, n° 114, p. 55-72.

Hugol-Gential, Clémentine ; Bastien, Sarah ; Burzala-Ory, Hélène ; Noacco, Audrey (2018), « De la responsabilité de santé à la responsabilité éthique : la légitimation de nouveaux experts alimentaires en France, le cas du légume » (p. 77-96), in Clavier, Viviane ; De Oliveira, Jean-Philippe (dir.), *Alimentation et santé : logiques d'acteurs en information-communication*, Paris : ISTE Editions.

IPSOS (2016), Alimentation durable : les Français de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <https://www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-francais-de-plus-en-plus-attentifs-ce-quils-mangent>

IRSN (2018), Baromètre IRSN. La perception des risques et de la sécurité par les français, [en ligne], consulté le 20/06/2019, https://www.irsn.fr/FR/IRSN/Publications/barometre/Documents/IRSN_Barometre2018-essentiels.pdf

Lambert, Jean-Louis (2017), « Symboliques et représentations sociales des choix alimentaires », *Pratiques en nutrition*, juillet-septembre, n° 51, p. 8-10.

Le Figaro (2017), « Œufs contaminés : des lots livrés en France » Le Figaro, 8 juillet 2017, [en ligne], consulté le 20/06/2019, <http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2017/08/07/97002-20170807FILWWW00198-œufs-contaminés-des-lots-livres-en-france-en-provenance-des-pays-bas.php>

- Libaert, Thierry (2018), *Communication de crise*, Montreuil : Pearson France.
- Masson, Estelle (2011), « Représentations de l'alimentation : crise de la confiance et crises alimentaires », *Bulletin de psychologie*, n° 514, p. 63-68.
- Massou, Luc (2010), « Chapitre 4. Dispositif et enseignement à distance », (p.59-76), in Appel, Violaine (dir.), *Les dispositifs d'information et de communication : Concepts, usages et objets*, Louvain-la-Neuve, Belgique : De Boeck Supérieur.
- Monnoyer-Smith, Laurence (2008), « Le web comme dispositif : comment appréhender le complexe » (p. 12-31), in Barats, Christiane, (dir.) *Manuel d'analyse du web*, Paris : Armand Colin
- Richard, Dominique (2017), « Les oeufs au fipronil symboles du mal européen », *Sud-Ouest*, Toutes éditions, dimanche 20 août 2017.
- Rosenweg, Daniel (2017), « OEufs contaminés : opacité et omerta chez les industriels », *Aujourd'hui en France*, Economie, jeudi 17 août 2017, p. 8.
- Wolton, Dominique (2009), *Informé n'est pas communiquer*, Paris : CNRS Editions.

Le partage de savoirs et savoir-faire « sans gluten » sur Internet

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Virginie Wolff

Doctorante en sociologie à l'Université de Strasbourg, rattachée à l'UMR 7367 Dynamiques Européennes, CNRS, Virginie Wolff conduit une thèse sur le parcours des personnes évitant la consommation de gluten. Elle porte un regard critique sur les glissements normatifs liés à l'alimentation, à la santé et au corps, tout en s'intéressant aux conflictualités générées par ceux-ci.
vi.wolff@live.fr

Plan de l'article

Introduction

Le déroulement de l'enquête

Un essai de typologie des sites web « sans gluten »

Type 1. Les sites des associations

Type 2. Les blogs de passionné·e·s

Type 3. Les blogs des « pros » et des « presque pros »

Type 4. Les blogs de marques de produits sans gluten

Quatre types de passeurs et passeuses de pratiques « sans gluten »

Partager des expériences personnelles et des savoirs

Faire autorité grâce à son expérience et valoriser le régime

« Des repas rapides et sains »

Une opportunité de découvrir

Vers un mode de vie libéré et hédoniste ?

La médiation d'« actus scientifiques » et de connaissances diverses

Conclusion

Références bibliographiques

Annexe 1. Grille d'analyse des contenus des blogs sans gluten

RÉSUMÉ

À partir d'une typologie descriptive de sites web français et allemands, portant sur les régimes sans gluten, l'article se propose d'analyser leurs contenus et leur agencement. Le recours à une pluralité de sources de savoirs et de savoir-faire (via des articles de vulgarisation, des récits d'expériences personnelles et des discours visant la promotion d'aliments et d'initiatives) apparaît comme une caractéristique essentielle de leur mode de communication. Par le biais de dispositifs argumentatifs et didactiques, c'est-à-dire en montrant « comment faire » et en expliquant « pourquoi faire », les bloggeurs et bloggeuses participent à la construction d'une culture et d'un mode de vie spécifique et peuvent être vu·e·s comme des « passeurs et passeuses de pratiques ».

Mots clés

Internet, alimentation, dispositif, médiation, pratiques.

TITLE

Sharing « gluten-free » knowledge and know-how on the Internet

Abstract

Based on a descriptive typology of French and German websites devoted to the topic of gluten-free diets, we will analyze their contents and « assemblage ». The use of a plurality of sources of knowledge and know-how (through popularization articles, personal experience stories and discourses promoting food and initiatives) appears to be an essential feature of their mode of communication. Through argumentative and didactic devices, i.e. by showing how and explaining why, bloggers participate in the construction of a specific culture and lifestyle and can be seen as « passeurs » of practices.

Keywords

Internet, food, apparatus, mediation, practices

TÍTULO

Compartir conocimientos y savoir-faire « sin gluten » en Internet

Resumen

A partir de una tipología descriptiva de sitios web franceses y alemanes, sobre la alimentación sin gluten, se analizarán sus contenidos y agenciamientos. El uso de una pluralidad de formas de conocimientos y de savoir-faire (A través de la divulgación de artículos, historias de experiencias personales y discursos de promoción de alimentos e iniciativas) parece ser una característica esencial de su modo de comunicación. A través de dispositivos argumentativos y didácticos, o sea, mostrando cómo hacerlo y explicando por qué, los bloggers participan en la construcción de una cultura y un modo de vida específico y pueden ser consideradas como « traficantes de prácticas ».

Palabras clave

Internet, alimentación, dispositivo, mediación, prácticas

INTRODUCTION

« *sansgluten.fr*¹ est un media en ligne, dont la mission est de libérer le quotidien des intolérants... au gluten bien sûr ! »
(Extrait de la page de présentation d'un blog)

Comment un site Internet pourrait-il prétendre « libérer le quotidien » d'un groupe de personnes? Quelles informations sont-elles partagées pour guider les « intolérants au gluten » vers un quotidien « libéré »? Quels sont les objectifs qui sous-tendent le projet de l'équipe de rédaction du blog cité en exergue?

.....

1. Les sites et blogs ont été anonymisés, sauf dans le cas des associations.

Cet article propose d'explorer les sites web dont l'une des thématiques principales est le régime sans gluten, afin de mieux saisir comment les idées autour de ces pratiques alimentaires se diffusent. Les représentations, les imaginaires et le quotidien de personnes qui évitent de consommer du gluten en France et en Allemagne font l'objet d'une thèse en sociologie amorcée en 2016. Pour comprendre comment des savoirs deviennent ou non légitimes et appréhender la « trivialité » (Jeanneret, 1999), soit la circulation sociale des différentes formes de savoirs, nous avons démultiplié les lieux et les échelles d'observation (entretiens avec des personnes qui ne consomment pas de gluten en région parisienne et dans le Grand Est en France, dans les régions de Berlin et du Brandebourg en Allemagne ; observations de sites Internet ; analyse des publications médiatiques et scientifiques). Certains aspects du mode alimentaire, comme l'importance de la consommation de pain et des produits à base de blé dans les deux pays, la montée des préoccupations éthiques et environnementales, la considération des effets sur la santé et la diffusion de pratiques alimentaires plurielles (comme le véganisme) – provoquant parfois des conflits avec les défenseurs d'un modèle qui serait vu comme « traditionnel » –, permettent d'envisager une histoire croisée (Werner & Zimmermann, 2004) de l'alimentation sans gluten et des controverses scientifiques et médiatiques qu'elle suscite de part et d'autre du Rhin. Les expériences des personnes concernées, en particulier leurs facilités ou difficultés à s'engager dans le régime en fonction de contextes spécifiques (disponibilité des produits, accès à l'information, soutien des professionnels de santé et d'associations) constituent le point d'entrée de cette histoire croisée. Lors d'entretiens menés avec quarante-deux personnes qui évitent de manger des aliments contenant du gluten, il est apparu que ces dernières faisaient souvent ce choix à la suite de signes d'inconfort corporel (digestifs ou extra-digestifs) et/ou à la suite d'un diagnostic médical (maladie cœliaque). Ce régime leur aurait permis de réduire, voire de faire disparaître leurs symptômes ou signes cliniques. Cette conversion alimentaire a souvent été accompagnée de recherches d'informations sur Internet : sites, blogs et autres médias sociaux ont joué un rôle notable dans leur parcours et leur quotidien.

Les évolutions dans le temps de la saisie du mot-clé « gluten » par les internautes sur Google sont comparables en France et en Allemagne. L'intérêt pour cette recherche a triplé en Allemagne entre janvier 2011 et mars 2015, tandis qu'il a été multiplié par cinq en France à cette période-là. En Allemagne, le niveau s'est relativement stabilisé depuis 2015, avec des baisses ponctuelles, tandis qu'en France le niveau a baissé jusqu'en 2018, pour se stabiliser ensuite, avec des baisses saisonnières. Néanmoins, l'intérêt pour la recherche de résultats sur Internet à partir du terme « gluten » est sensiblement plus élevée en France, et ce depuis 2004.

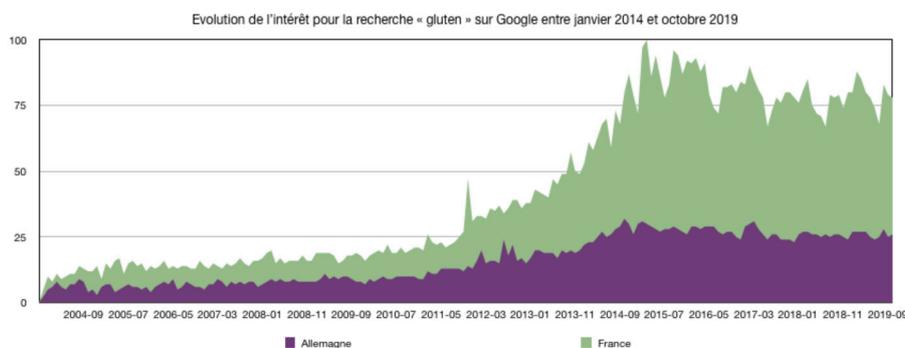


Figure 1. Graphique de l'évolution de l'intérêt pour la recherche du mot-clé « gluten » sur Google
Source : Virginie Wolff à partir des données de Google trends

Nous envisageons Internet comme un lieu d'expression et de communication qui permet la circulation d'idées, d'informations et de savoirs. Le concept de médiation (Davallon, 2003) est préféré à celui de transmission : loin d'être un simple transfert de connaissances d'une personne à une autre, les blogs permettent le plus souvent des interactions et la construction de savoirs partagés dans des espaces communs de communication. Les forums, la fonctionnalité « commentaires », la possibilité d'échanger via mail, sont des éléments qui forment un dispositif de médiation singulier. Les sites spécialisés dans le « sans gluten » peuvent être saisis comme des espaces dans lesquels des personnes partagent et échangent leurs expériences et connaissances, promouvant une « écologie des savoirs » (de Sousa Santos, 2011) et ouvrant la voie à d'autres façons de penser et de « faire » l'alimentation. L'imaginaire participatif du Web 2.0, mais aussi celui du consommateur impliqué dans la coproduction (Dujarier, 2008) sont prégnants. Nous proposons de considérer les blogs et sites Internet étudiés comme des dispositifs qui cristallisent un ensemble de relations sociales et matérielles, ou plus encore, comme des assemblages d'éléments hétérogènes (discursifs et non discursifs) qui ont pour objectif d'orienter des gestes, comportements, opinions et discours (Foucault, 1994; Agamben, 2009). Le partage de savoirs et savoir-faire en lien avec le « sans gluten » s'inscrit dans un ensemble de discours normatifs. Internet est alors aussi pensé comme un espace médiatique au sein duquel se confrontent des idées et s'établissent des relations de pouvoir. L'analyse de sites « sans gluten » permet de mettre en exergue les relations de pouvoir-savoir (Foucault, 2015) qui se déploient à travers l'alimentation, entre des groupes et leurs représentations de ce que serait un mode de vie souhaitable. Il s'agit alors de voir comment ces dispositifs fonctionnent, ou comment, à travers la diffusion de recettes, de conseils de consommation, mais aussi la vulgarisation scientifique et le récit d'expériences personnelles, ces personnes tentent de participer à l'émergence de nouvelles pratiques alimentaires et de styles de vie.

L'objectif de cet article est de caractériser et décrire les sites qui s'intéressent à l'alimentation sans gluten. Si le partage de « manières de faire » la cuisine, l'entraide et la coopération, apparaissent comme des dimensions caractérisant le blogging culinaire (Chapoutot, 2006), et que la figure de l'influenceuse, ou du « prescripteur » de pratiques de consommation dans l'univers de la cuisine (Naulin, 2014; 2017) est souvent mise en lumière, notre démarche vise à mettre en évidence que, dans le cas du sans gluten, la prescription est plus subtile et qu'il conviendrait de trouver un raisonnement idoine pour caractériser ce processus de médiation de pratiques.

Étudier la manière dont les supports sont utilisés et explorer l'ensemble des productions verbales, l'infographie, l'iconographie, le webdesign (Pignier, Drouillat, 2004), les vidéos, les éléments sonores, les « affordances » (Bardini, 1996) ainsi que les formes d'interactions, permettra de voir comment les bloggeurs et bloggeuses œuvrent pour parvenir à légitimer leurs connaissances et expériences et à se faire reconnaître comme de nouvelles figures d'autorité ou d'entrepreneurs de morale au sens de Becker (1985). Nous appellerons « passeurs ou passeuses de pratiques », dans la continuité de la réflexion de Caune (1999), ces personnes ou groupes (association, entreprise, groupe), qui, par leur statut, position ou exposition médiatique, partagent des savoirs et savoir-faire. Alors que de nombreuses formes d'autorité sont remises en cause dans le domaine de l'alimentation (défiance des institutions gouvernementales, des experts, des producteurs et de la grande distribution), nous interrogerons les spécificités de ces personnes pour être entendu·e·s et perçu·e·s comme légitimes.

La méthodologie de l'enquête

Vingt-cinq blogs et sites Internet, ainsi que les comptes Facebook, Instagram et Pinterest associés ont été analysés depuis février 2017. La moitié d'entre eux ont été cités lors des entretiens, les autres ont été trouvés grâce à des moteurs de recherche. Les données

ont été traitées manuellement, à l'aide de la grille d'observation présentée en annexe et d'un codage inductif. Le corpus est composé de dix blogs français et de dix blogs allemands, des versions française et allemande d'un blog créé par une grande marque de produits sans gluten, ainsi que des sites Internet de l'Association Française Des Intolérants Au Gluten (Afdiag), de l'association allemande de la maladie cœliaque (DZG, Deutsche Zöliakie Gesellschaft) et de l'association européenne (AOECS, Association of European Coeliac Societies).

L'analyse a porté à la fois sur la présentation de soi des émetteurs et émettrices (trajectoires, expériences, savoirs et savoir-faire), leur rapport avec leurs lectrices et lecteurs, et les contenus publiés. L'un des objectifs a été de comprendre l'usage de ces outils de communication pour partager des normes et des valeurs et initier des espaces de socialisation. En parallèle, des entretiens ont été menés avec huit bloggeuses pour appréhender leurs parcours de vie et pratiques quotidiennes.

Nous esquisserons dans un premier temps une typologie descriptive inductive (Demazière, 2014) des sites spécialisés dans le sans gluten, afin d'organiser les matériaux empiriques récoltés. Nous verrons que quatre types d'acteurs et actrices semblent agir dans ce champ : les associations de malades cœliaques, les bloggeurs et bloggeuses passionné·e·s, celles et ceux devenu·e·s « pro » ou « presque pros » et celles et ceux lié·e·s à des marques de produits sans gluten. Dans un second temps, nous nous intéresserons aux contenus, en tentant de montrer comment les différentes thématiques sont articulées. Les savoirs et savoir-faire mobilisés sont issus de domaines divers et proviennent d'une pluralité de sources (travaux scientifiques et de vulgarisation, récits d'expériences personnelles) : nous mettrons l'accent sur le fait que les informations partagées dépassent le cadre de l'alimentation.

UN ESSAI DE TYPOLOGIE DES SITES WEB « SANS GLUTEN »

À partir d'exemples concrets de supports qui nous sont apparus significatifs et représentatifs, nous avons élaboré dans un premier temps une typologie de sites web « sans gluten ».

Type 1. Les sites des associations

Le premier type de sites rencontrés est celui d'associations de malades cœliaques. La DZG et l'Afdiag ont été créées par des bénévoles en 1974 et 1978. Elles sont essentiellement financées par les cotisations des membres, des dons et les revenus liés à la gestion des certifications « sans gluten » (le label avec l'épi de blé barré).

Les sites des associations sont statiques et uniformes : un texte noir ou gris, dans une police classique (times) sur un fond gris, avec quelques images et un menu — en orange dans le cas de la DZG — qui permettent aux internautes de se repérer. Des espaces réservés aux « professionnels de santé », à la « restauration », aux « membres » et aux « industriels » discriminent les internautes dans le cas de l'Afdiag. Des documents sont téléchargeables en format PDF par les membres de l'association, tandis que des rubriques plus généralistes sont accessibles à tout public : « Association », « Intolérance au gluten » (informations sur la maladie cœliaque et la dermatite herpétiforme), « Vie pratique » (remboursements de produits diététiques, gestion des voyages et des enfants concernés), « Diététique » (recettes et informations sur le logo), « Colloques/Formations », « Communication » (dossiers de presse), « Rejoignez-nous », « Lexique ».

Dans le cas de l'Afdiag, aucune information sur les salarié·e·s, ni sur la répartition des tâches n'est donnée, seuls les noms des membres du bureau du comité (six femmes et un

homme) sont mentionnés, alors que la présidente apparaît sur des vidéos. L'association met l'accent sur son rôle de médiatrice entre les « malades cœliaques » (et parfois les « sensibles au gluten non cœliaques »), leurs familles et des professionnels de santé reconnus et légitimes. L'association insiste sur le fait d'être épaulée par un « Comité Médical » (composé de gastro-entérologues, pédiatres, nutritionnistes, diététicien·ne·s, *etc.*), de travailler en collaboration avec un Groupe d'Étude et de Recherche sur la Maladie Cœliaque (GERMC) et sur son engagement sur le long terme. Aucune interaction avec les internautes n'est visible ni possible sur le site. Les réseaux sociaux (Facebook et Twitter) permettent des échanges et la diffusion d'informations ponctuelles. Une newsletter par mail et par courrier papier est envoyée aux membres de l'association. Le site est mis à jour de façon sporadique. L'énoncé est détaché de la personne de l'énonciateur (Cardon, 2006), sauf pour la rubrique des recettes « de Martine »; l'énonciation est impersonnelle, l'objectif est de diffuser des informations factuelles et de promouvoir les événements organisés par l'association (colloques, rencontres avec des professionnels ou ateliers de cuisine).

Type 2. Les blogs de passionné·e·s

Plus proches des blogs « extimes », les blogs des « passionné·e·s » (Cardon, 2010) qui suivent le régime sans gluten « intègrent [...] le caractère central de l'interactivité, des réactions des internautes dans le contenu des sites » (Rouquette, 2008, §11), néanmoins, les commentaires ne sont pas toujours visibles et sont « modérés ». Les blogs sont souvent conçus à partir de modèles (type WordPress), de façon à ce que la mise en forme soit facilitée. Les énonciateurs et énonciatrices font « montre de capacités et de compétences spécifiques » (Cardon & Delaunay-Téterel, 2006, p. 48), essentiellement en lien avec l'alimentation et la santé. Leur expérience du régime, la création de recettes, mais aussi le plaisir de communiquer autour de leur mode de vie les amènent à diffuser des conseils. Les discours sont plutôt didactiques, expliquant « comment faire » au quotidien pour adopter un mode de vie sans gluten.

Une Allemande de trente ans se présente par exemple sur son blog en racontant qu'elle a été diagnostiquée cœliaque à l'âge de 13 ans. Elle souligne son expérience de vie sans gluten qui a entraîné un changement dans sa façon de cuisiner, mais aussi dans sa façon de vivre. Elle raconte qu'elle vit *glutenfrei*, « sans gluten », depuis quinze ans et insiste sur le fait qu'elle évite toute trace de gluten. Par ailleurs, elle mentionne son engagement professionnel dans le domaine scientifique, valorisant ainsi ses compétences et sa façon de procéder sur son blog: « *Il est important que tout soit bien documenté. Personnellement, je travaille dans le domaine scientifique et mon blog est donc censé permettre l'expérimentation et de franchir de nouvelles frontières, mais toujours sur une base solide, 100% sans gluten. Par conséquent, je développe moi-même toutes les recettes (sauf indication contraire) et je ne vous les présente que si elles me convainquent vraiment* » (trad. par l'autrice). L'énoncé s'adresse directement aux lecteurs et lectrices (utilisation des premières et deuxième personnes). L'énonciatrice partage ce qu'elle pense des recettes ou des restaurants qu'elle a « testés » pour son public. L'une des lectrices commente: « [...] Je peux toujours me servir de tes recettes et de tes idées [...] Ce que j'aime particulièrement, c'est ta manière gentille et simple, qui m'enchantent toujours énormément. [...] J'attends avec impatience ta réponse et éventuellement tes conseils » (trad. par l'autrice). Ce commentaire nous permet d'aborder la dimension persuasive des discours: l'image que les bloggeuses transmettent d'elles-mêmes – dans la façon de rédiger les billets en s'adressant directement à leur lectorat ou dans la manière de se prendre en photo dans un restaurant en souriant par exemple – joue un rôle primordial pour fidéliser les internautes et pouvoir les convaincre.

Une autre bloggeuse allemande, « voyageuse », a conçu et diffusé une fiche d'évaluation des lieux « sans gluten » qu'elle visite, pour être crédible en justifiant la pertinence et l'indépendance de son évaluation : « *Ce que j'observe pour faire mes évaluations : quel est le premier contact avec les employés ? Le mot « maladie cœliaque » est-il compris ? [...] Quelle est la précision de l'étiquetage des allergènes dans le menu ? [...] Comment se passe la communication avec le personnel au sujet de mon intolérance ? Est-ce que je me sens en sécurité ? Quelle est l'ambiance/le service à cet endroit ?* » (trad. par l'autrice).

Type 3. Les blogs des « pros » et des « presque pros »

Les blogs des « pros » et « presque pros », ou « pro-ams », seraient ceux des « amateurs qui travaillent selon les normes de professionnels » (Leadbeater & Miller, 2004, p.12; trad. par l'autrice). Dans la continuité du type précédent, l'objectif serait d'aider, voire de guider les internautes dans leur quotidien sans gluten, mais avec une aspiration à la professionnalisation.

Un blog français, créé en septembre 2015 par une femme de trente-deux ans, est, par exemple, présenté comme un média géré par une équipe de journalistes. La fondatrice (responsable éditorial, marketing et commercial ; diplômée de Sciences Po et d'une école de commerce) est sensible au gluten, non diagnostiquée cœliaque. Pour elle, l'activité de *blogging* s'apparente davantage à une activité professionnelle : la production du blog est organisée suivant un modèle entrepreneurial, avec différents pôles d'activités (la direction, la rédaction, le *community management*, la technique). Des stagiaires, le plus souvent formé·e·s au journalisme, parfois freelances, écrivent les « posts ». Une vingtaine d'ancien·ne·s stagiaires, dont trois hommes, sont présenté·e·s succinctement : une photographie et un lien vers leur blog personnel permet de les identifier et de savoir s'ils ou elles sont « sensibles au gluten » ou non. Le site web est dynamique, constitué d'éléments mouvants, avec une charte graphique et un design travaillé. Ce blog est relativement intuitif et propose un menu principal sous forme de questions, comme : « Quoi de neuf ? », « Où manger sans gluten ? » « C'est grave docteur ? ». Cette dernière rubrique attire le regard et emmène les internautes vers des articles élaborés. L'accent est mis sur le professionnalisme dans la transmission d'informations et la compétence des personnes qui publient les articles. Le blog est présenté comme un « medium » au sens premier du terme, c'est-à-dire un intermédiaire qui ouvrirait des débats entre des personnes qui s'expriment dans la sphère publique sur le « sans gluten », relayant des informations entre des professionnels (notamment sous la forme d'entretiens avec des médecins, scientifiques, naturopathes ou restaurateurs) et les internautes. Par ailleurs, le blog promeut des initiatives (lancement de marques, de restaurants), la vulgarisation de recherches scientifiques, tout en générant une « communauté d'entraide » en ligne. Les échanges sont permis par le truchement d'un espace de commentaires et des liens vers les réseaux sociaux (actualisés tous les jours).

Type 4. Les blogs de marques de produits sans gluten

Le quatrième type de sites est celui de marques de produits sans gluten. Nous présentons un blog² créé par la marque de produits sans gluten la plus répandue, une entreprise autrichienne, créée en 1981, qui compte plus de 1200 employés dans neuf pays. La marque met l'accent sur l'innovation pour des besoins diététiques spécifiques. Au travers des rubriques « Acheter », « Échanger », « Découvrir », « Développer », le blog – décliné en plusieurs versions en fonction de la langue et du pays – propose des recettes et articles « pour vivre *gluten free* ».

.....

2. Un site web destiné à la promotion des produits existe également, nous n'aborderons ici que le blog et non le site web.

Les articles sont rédigés par des bloggeuses partenaires (professionnelles ou non). Se différenciant des blogs marchands traditionnels, le site ressemble à une plateforme collaborative, puisque la marque ne publie pas d'article, mais fait appel à des bloggeuses ayant déjà un lectorat. Le site deviendrait ainsi une passerelle pour aller vers les blogs partenaires, entraînant un brouillage des frontières entre les sites de commerçants (avec des objectifs lucratifs) et ceux de passionné·e·s, dont l'activité de loisir serait marchandisée, afin que les entreprises bénéficient non seulement de la notoriété et de la proximité des bloggeuses avec leur lectorat, mais aussi d'une main d'œuvre quasi-gratuite. Ce type de blog illustre une nouvelle forme de l'économie contemporaine : le « *digital labor* » (Cardon & Casilli, 2015), cette fois-ci volontaire et consenti. Le blog est très dynamique, notamment grâce à des vidéos présentant des bloggeuses qui font des recettes. Un espace pour les membres du club (gratuit) donne accès aux forums et à plus de recettes.

Quatre types de passeurs et passeuses de pratiques « sans gluten »

Finalement, quatre types d'acteurs et d'actrices semblent apparaître dans la blogosphère « sans gluten » : des associations composées de bénévoles et de salarié·e·s, qui mettent l'accent sur le lien avec la sphère biomédicale ; des passionné·e·s, qui publient davantage de contenus autour de leurs savoir-faire et expériences personnelles ; des webmasters qui ont recours à des « journalistes » professionnel·le·s ou apprenti·e·s pour partager des informations et témoignages qui dépassent le cadre de l'alimentation ; des entreprises qui vendent des produits sans gluten. Un portrait idéal-typique peut être dressé : comme pour les blogs culinaires français étudiés par Naulin (2017), il s'agit principalement de bloggeuses, même s'il existe quelques exceptions masculines³. Celles-ci sont généralement sensibles au gluten ou cœliaques, ont entre 25 et 50 ans et détiennent des diplômes relativement élevés. Peu d'entre elles vivent de cette activité. D'autres dispositifs se conjuguent à ceux diffusés sur Internet, comme l'organisation d'événements, de conférences ou d'ateliers de cuisine, qui permettent à certain·e·s de se rémunérer. Les médias sociaux ne sont pas un espace autonome, au contraire, ils permettent de développer des pratiques de sociabilité en ligne et en dehors. La confiance créée sur le long terme au moyen du site leur permet d'acquérir une certaine notoriété réutilisée pour organiser des événements en lien avec des entreprises, des restaurants ou des professionnels de la santé, comme dans le cas de la Semaine du sans gluten ou du Salon des Allergies Alimentaires et des Produits Sans.

En apportant des expériences et compétences acquises hors du travail – à domicile ou en dehors, dans la sphère marchande ou non marchande –, les bloggeuses participent au processus d'estompement des frontières entre le travail et le loisir, mais aussi entre le travail salarié et le partenariat commercial. Cette hybridation, cette double casquette de la « personne ordinaire », ayant des compétences spécifiques, leur permettrait de nouer des liens de confiance avec des lecteurs et lectrices. Les positions interstitielles que peuvent occuper des bloggeuses qui souhaitent vivre de leur activité, mais qui n'y parviennent pas toujours, ainsi que celles des *community managers* (Galibert, 2014) – des « gestionnaires de communauté » – amènent à repenser la figure de l'« amateur » (Flichy, 2010), mais aussi du médiateur. Ces personnes semblent faire autorité avant tout parce qu'elles sont concernées elles-mêmes : elles sont « passées par là » et elles se sont informées, voire formées (dans le domaine de l'alimentation ou de la santé par exemple).

.....

3. Dans notre échantillon, un seul homme était un blogueur passionné, tandis que le compagnon d'une des bloggeuses semble l'aider dans son projet de blogging. Des stagiaires hommes ont parfois fait partie de l'équipe de rédaction de blogs « pros » ou « presque pros ». Pour cette raison, nous utiliserons le féminin quand nous parlerons des bloggeuses.

Comme nous allons le voir dans cette seconde partie, les « passeuses de pratiques », en plus de leur activité de médiation, tendent à constituer des communautés de pratiques, en proposant des outils pour donner des « capacités d'agir » à leur lecteurs et lectrices.

Type de blog/site	Sites d'association	Blogs de passionné-e-s	Sites de « presque pros » ou « pros »	Sites de marques de produits
Nombre dans l'échantillon	3 (dont 1 allemande, 1 française, 1 européenne)	11 (dont 4 français, 7 allemands)	8 (dont 6 français, 2 allemands)	3 (la version française et allemande d'une grande marque + 1 site français)
Identité	Association	Personne physique (blogueur ou bloggeuse)	Une équipe représentée par une personne morale	Marque + blogueurs et bloggeuses
Statut	Site institutionnel	Site « amateur »	Site professionnel (non salarié, rémunération éventuelle par partenariats ou autres activités liées)	Blog professionnel + amateur
Ergonomie, design, affordance	Sites statiques, sobres, peu de couleurs, peu de photos (photos génériques). Navigation facile.	Blogs statiques, plus ou moins optimisés, avec des photos personnelles, travaillées (mises en scène) qui illustrent les articles. Navigation comme sur des blogs (posts)	Blogs dynamiques, beaux designs graphiques, avec des photos personnelles ou génériques. Besoin de connaissances informatiques pour naviguer, mais avec des fonctionnalités intuitives	Soit sous la forme d'un portail (accès vers des articles écrits par d'autres), soit bloggeuse qui a conçu sa marque. Coloré, avec des photos génériques + de plats
Compétences, savoirs mis en avant	Liens avec des professionnels de la santé, expérience dans l'accompagnement et l'information	Expérience personnelle de la sensibilité au gluten et du quotidien sans gluten (recettes, savoir-faire, savoir vivre, santé, etc.)	Médiation de son savoir et savoir-faire, mais aussi (et surtout) celui d'autres personnes (plus proche du « journalisme »)	Expérience personnelle des blogueurs/bloggeuses (recettes et vie quotidienne) + expérience de la marque (en terme de fabrication de produits)
Énoncé	Impersonnel	Première personne du singulier	Entre le mode impersonnel et le « nous » avec des interpellations (« Vous nous en direz des nouvelles ! »)	Essentiellement impersonnel
Ton et registre	Registre didactique (froid), lexique précis, ton très sérieux	Registre didactique, lyrique et argumentatif, ton empathique	Registre didactique et argumentatif, ton de l'humour	Registre didactique et argumentatif
Types d'articles				
Recettes	+	+++	++	++
Vulgarisation scientifique	+++	+	++	+
Récits d'expérience	-	+++	+	++
Promotion de produits et d'initiatives	+ (présentation succincte de toutes les marques avec logo de blé barré)	++	+++	+++ (seulement la marque en question)
Partenariats	Sponsoring lors d'événements (grandes marques)	Partenariats ponctuels (avantages, envois de produits)	Contrats avec des entreprises dans certains cas (avec rémunération)	Promotion de leur propre marque
Taille (nombre d'articles)	++	+	+++	+
Espaces réservés	Oui (payant)	Non	Non	Oui (gratuit)
Liens vers autres réseaux sociaux	Non	Oui	Oui	Oui
Newsletter	Oui	Non	Oui	Oui

Figure 2. Typologie descriptive-inductive des blogs et sites sans gluten analysés

PARTAGER DES EXPÉRIENCES PERSONNELLES ET DES SAVOIRS

Dans cette deuxième partie nous explorerons les manières dont des savoirs, pratiques et discours sont agencés. Si l'objectif le plus visible des sites étudiés est le partage de pratiques culinaires sans gluten, les articles publiés ne traitent pas seulement de l'alimentation. Dans les contenus, d'autres domaines de la vie quotidienne sont évoqués, de façon à diffuser des imaginaires de ce que serait la « bonne santé » et la « vie bonne ». La combinaison ou l'« agencement » (Deleuze & Guattari, 1980) de contenus et d'expressions hétérogènes, soit de discours expérientiels, de vulgarisation scientifique et de communication marketing, est envisagé ici comme un moyen pour tenter de légitimer à la fois le régime sans gluten et le statut de passeuses de pratiques des bloggeuses.

Par l'entremise des blogs sans gluten, se crée et se perpétue une pratique culturelle : les recettes sont destinées à être reproduites, mais aussi à être commentées et transformées. Les bloggeuses apparaissent comme des initiatrices d'un espace de socialisation qui se co-construit avec les internautes, notamment par les interactions via les commentaires et les réponses aux commentaires ou via la publication d'articles spécifiques à la suite de demandes de lecteurs ou de lectrices.

Le recours à une pluralité de sources de savoirs et la diffusion d'informations issues de différents domaines (monde gastronomique, sphère marchande, univers de la santé, entre autres) apparaissent comme des caractéristiques essentielles de leur mode de communication et *a fortiori*, de mode « captation du public » (Cochoy, 2004). En proposant à la fois des rubriques « recettes de cuisine », « actus scientifiques » et « *lifestyle* », les bloggeuses construisent des discours descriptifs, explicatifs, didactiques et argumentatifs en lien avec l'alimentation, le corps, la santé, l'environnement, mais aussi le mode de vie de façon plus large, en abordant par exemple les voyages. Les bloggeuses partagent des pratiques et promeuvent des normes et valeurs ; elles apparaissent comme des médiatrices culturelles. Les articles de vulgarisation scientifique qui accompagnent les recettes révèlent une incitation forte à améliorer ses compétences culinaires, mais aussi à développer ses connaissances dans différents domaines (santé, bien-être, sciences, écologie). Connaître par soi-même et faire soi-même deviennent des leitmotifs. La vie sans gluten est associée à l'idée d'émancipation individuelle et d'autonomie et l'acte de prescription devient ainsi plus difficile à déceler en tant que tel, en s'apparentant davantage à de « l'accompagnement ». Dans les lignes suivantes, nous mettrons en lumière la manière dont la « vie sans gluten » est promue ainsi que les modalités de justifications du rôle de « passeuse ».

Faire autorité grâce à son expérience et valoriser le régime

Les bloggeuses se présentent avant tout comme des personnes qui ont vécu et expérimenté la vie sans gluten : les savoirs et savoir-faire qu'elles ont accumulés à ce sujet est au fondement des conseils et arguments en faveur du régime qu'elles diffusent. Trois arguments sont récurrents : tout en permettant de produire un corps « sain », le régime serait approprié à la vie contemporaine et favoriserait la performance, il serait une opportunité de « découvrir » et permettrait de s'émanciper par le plaisir.

« Des repas rapides et sains »

Destinés à être une source d'inspiration culinaire, les blogs permettent de partager des recettes présentées comme réalisables au quotidien, de façon à suggérer que le régime est accessible et non contraignant. Si Naulin (2014) indiquait déjà que les blogs alimentaires étaient plus centrés sur la cuisine domestique quotidienne, dans les blogs analysés ici, l'accent est souvent mis sur l'aspect « pratique » des recettes, en minimisant l'effort requis. Publier des recettes « faciles et rapides », permet de démontrer que le régime sans gluten est compatible avec un emploi du temps chargé, tandis qu'écrire sur la gestion du régime quand on a des enfants permet de montrer qu'une vie de famille est possible.

Ces discours s'accompagnent, en outre, d'une rhétorique de la performance : les recettes sans gluten permettraient d'être efficace tout au long de la journée et le régime participerait à la fabrication de corps plus « productifs ». Dans un article présentant la recette d'un « smoothie », on peut lire par exemple : « Dès le matin, vous apportez à votre corps d'importantes vitamines, grâce auxquelles il peut bien attaquer la journée » (trad. par l'autrice).

Par ailleurs, les bloggeuses soutiennent que le régime ne doit pas être perçu comme une contrainte, mais comme une opportunité pour se tourner vers une cuisine plus « appétissante », illustrée par des photos colorées, avec des mises en scène esthétisées de plats ; tout

en usant de l'argument d'une alimentation « naturelle » (sublimée par des images exposant des tables en bois brute, des fruits et légumes crus, des plantes) et « saine » : « Repas rapide, sain et sans gluten : pain et œuf poché » (trad. par l'autrice).

Une opportunité de découvrir

L'objectif des articles est de rendre le régime attirant : « Le petit déjeuner sans gluten peut être si excitant et varié » (trad. par l'autrice). L'accent est souvent mis sur la découverte : « Ici [...] vous trouverez tout sur le mode de vie sans gluten avec de nombreuses découvertes, des conseils, des recettes et des récits d'expériences. Mon objectif n'est pas l'éviction en soi, mais la découverte des nombreuses possibilités sans gluten que la vie nous offre » (trad. par l'autrice).

La découverte, la curiosité et la créativité sont mises en avant. Manger sans gluten est présenté comme une opportunité pour connaître une autre façon de s'alimenter, mais aussi une autre façon de vivre. Les articles s'adressent généralement aux personnes qui mangent déjà sans gluten, il s'agit notamment de les aider à conserver ce régime, notamment au début de son adoption, en les convaincant et en montrant les bons côtés : « [le site] voit d'un autre œil la contrainte. Manger différemment permet de décupler l'imagination, stimuler la créativité... la contrainte devient, n'ayons pas peur du mot, géniale ! ».

De la même façon, des aliments souvent peu connus en France et en Allemagne sont utilisés dans les recettes, comme le sorgho ou le fonio, valorisant en creux, dans un mouvement d'exotisme culinaire (Régnier, 2004), des cultures d'ailleurs ou des cultures vues comme ancestrales. On peut ainsi lire à propos du millet : « Cultivées depuis plus de 10 000 ans en Afrique et en Asie ces petites graines se cuisinent telles quelles, en de flocons ou en farine ! ».

Vers un mode de vie libéré et hédoniste ?

La bannière du blog marchand affiche « Heureux sans gluten ». L'objectif est toujours de convaincre des bienfaits du régime en renversant la contrainte de la restriction en quelque chose de positif, en montrant qu'il s'agit d'un mode de vie enviable.

La thématique du plaisir est récurrente : elle se déploie dans l'expression de la créativité culinaire, désignée comme essentielle quand on suit un régime « restrictif ». Le régime sans gluten est aussi rendu désirable par le bien-être auquel il permettrait d'accéder, non seulement en préservant des inconforts corporels, mais aussi en favorisant la découverte de nouveaux plaisirs. Les billets donnent à voir une tentative de dépasser la tension classique entre santé et hédonisme : le plaisir deviendrait nécessaire pour la santé, comme dans le cas de l'obésité (Dupuy, 2014).

De la même façon, une analyse du champ lexical des blogs semi-professionnels nous permet de comprendre la manière dont les autrices tentent de donner des outils présentés comme indispensables pour permettre aux personnes de « s'émanciper ». À ce propos, des articles sur des sujets très variés sont publiés. Une référence est faite au « monde » du sans gluten, qui ne concerne pas que la cuisine, mais bien une façon de vivre : les rubriques comme « *lifestyle* » suggèrent que la conversion au régime implique davantage qu'un simple changement de recettes. Nous pouvons citer des titres d'articles très divers, tels que : « les meilleurs contenants pour emporter de la nourriture avec soi (et un coup d'œil dans mon sac à lunch) », « Des vacances sans gluten : Je fais ma valise et j'emporte avec moi... ». Ces supports mettent en avant et partagent des savoirs pratiques, issus des expériences personnelles des autrices. Ces dernières mobilisent alors la figure du « guide », en se positionnant comme celles qui auraient vécu des expériences avant les autres et qui souhaitent les partager. Des articles didactiques sont par exemple intitulés : « Comment j'ai soigné mes cheveux naturellement » (un article issu d'une rubrique « santé au naturel »), ou encore « L'invité sans gluten - un guide pour les amis et les personnes concernées ».

La thématique des sorties et des voyages est très présente : quelques blogs se consacrent à partager des lieux où il est possible de manger sans gluten, y compris lorsque l'on voyage en « sac à dos ». Des restaurants et boulangeries qui ont séduit les bloggeuses sont présentés et commentés. Les critiques négatives sont très rares. Ces billets ont pour objectif de renverser le stigmate de la personne qui suit un régime sans gluten et qui serait isolée, c'est-à-dire qui ne pourrait pour cette raison pleinement prendre part à la vie en société.

La médiation d'« actus scientifiques » et de connaissances diverses

Parallèlement aux conseils pratiques pour la vie quotidienne, les blogs et sites proposent des informations diverses dans des rubriques « Actus scientifiques », « Savoirs », « Développement personnel », *etc.* Les registres employés varient en fonction des articles et blogs, entre un ton sans prétention et un ton plus affirmé : d'une « réflexion autour des troubles alimentaires - l'anorexie », à « où en est la recherche sur la sensibilité au gluten ? ». Lors d'entretiens, trois bloggeuses nous ont confié que ces rubriques avaient beaucoup de succès auprès des internautes et qu'elles souhaitaient les développer.

Les associations diffusent des informations scientifiques et biomédicales. Néanmoins, les documents téléchargeables – réservés aux adhérent·e·s et traitant quasi exclusivement de la maladie cœliaque –, sont souvent jargonneux et difficilement compréhensibles pour un public non averti. Les blogs « pros » ou « presque pros », privilégient au contraire des articles accessibles à tout public, soit sous la forme d'entretiens avec des professionnel·le·s, soit sous celle d'article de vulgarisation. Le recours à la parole de professionnel·le·s – présentée comme légitime, avec la mise en avant des titres (professeur·e·s, docteur·e·s) – témoigne aussi du fait que les bloggeuses sont en contact avec les personnes qui « savent » et que cette proximité leur permet de transmettre les « bonnes » informations. Contrairement aux associations, ces blogs agencent des discours de personnes issues du monde biomédical (gastro-entérologue), des recherches expérimentales (de l'INSERM par exemple) et ceux de naturopathes ou d'auteurs et autrices qui ont partagé leurs expériences dans un ouvrage.

Ces connaissances sont parfois aussi celles des bloggeuses elles-mêmes qui, conjointement à leur formation (l'une d'entre elles est professeure de biologie par exemple), se sont informées (lecture d'articles scientifiques ou de livres spécialisés) et parfois formées. En sélectionnant les sujets qu'elles et ils considèrent comme pertinents, c'est-à-dire en thématissant des sujets comme celui du « microbiote », ces passeuses et passeurs de pratiques contribuent aussi à créer de nouveaux objets d'attention.

CONCLUSION

L'analyse des sites et blogs sans gluten montre en quoi Internet peut apparaître comme un lieu de diffusion d'idéaux et être utilisé comme une « boîte à outils » pour mettre en pratique des modes de vie spécifiques. La pluralité des types d'informations et de savoirs qui y circulent vise à répondre à des personnes en recherche de repères. Les bloggeuses sont des médiatrices qui, à partir de leurs expériences personnelles, se présentent comme des guides. Nous les avons caractérisées comme des « passeuses de pratiques » qui partagent leur « mode d'emploi de la vie quotidienne ».

Ensuite, si ces dispositifs en ligne permettent bien la circulation gratuite des informations, l'analyse des publications témoigne de la pluralité et complexité des compétences nécessaires et de la porosité des frontières, entre le professionnel et l'amateur, le privé et le public (Cardon, 2010). Ainsi, ce travail met également en lumière une hybridation des

profils des acteurs et actrices présents sur la toile : leurs expériences personnelles, mais aussi leurs compétences dans la médiation, légitiment leur rôle de passeur et passeuse de pratiques, tandis que leur non-rémunération et la mise en avant de leur position de « personne ordinaire » permettent une proximité et une relation de confiance avec les lecteurs et lectrices qui s'identifient à leurs récits. Néanmoins, la tendance à la marchandisation de l'activité doit être soulignée : la notoriété des bloggeuses et bloggeurs est ainsi parfois mobilisée par des marques. Cela nous amène à réfléchir aux nouveaux moyens mis en place par les entreprises pour capter leurs clients. Il ne s'agirait plus seulement de faire de la publicité pour un produit, mais de développer tout un univers et de valoriser un mode de vie spécifique.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Agamben, Giorgio ; Kishik, David ; Pedatella, Stefan (2009), *What is an apparatus? And Other Essays*, Stanford: Stanford University Press (collection « Meridian, Crossing Aesthetics »).

Bardini, Thierry (1996), « Changement et réseaux socio-techniques: de l'inscription à l'affordance », *Réseaux*, vol. 14, n° 76, p. 125-155.

Becker, Howard (1985), *Outsiders. Études de sociologie de la déviance*, Paris : Métailié

Cardon, Dominique (2010), *La démocratie Internet. Promesses et limites*, Paris: Seuil (collection « La république des idées »).

Cardon, Dominique ; Casilli, Antonio (2015), *Qu'est-ce que le Digital Labor ?* Bry-sur-Marne : INA (collection « Études et controverses »).

Casilli, Antonio (2010), *Les Liaisons Numériques. Vers une nouvelle sociabilité ?* Paris: Seuil (collection « La couleur des idées »).

Caune, Jean (1999), *Pour une éthique de la médiation, le sens des pratiques culturelles*, Grenoble : Presse Universitaire de Grenoble.

Cochoy, Franck (2004), *La captation des publics. C'est pour mieux te séduire, mon client...*, Toulouse : Presses Universitaires du Mirail.

Davallon, Jean (2003), « La médiation : la communication en procès? », *Médiation et information*, n° 19.

Deleuze, Gilles ; Guattari, Félix (1980), *Mille plateaux : capitalisme et schizophrénie*, T.2, Paris : Éditions de minuit.

Demazière, Didier (2013), « Typologie et description », *Sociologie*, vol. 4, n° 3, [en ligne], Consulté le 04 février 2019, URL : <http://journals.openedition.org/sociologie/1956>

Dujarier, Anne-Marie (2008), *Le travail du consommateur. De Mac Do à E-bay : comment nous coproduisons ce que nous achetons*, Paris: La Découverte.

Dupuy, Anne (2014), « Thématization du plaisir alimentaire et visées utilitaristes », *Sociologie et sociétés*, vol. 46, n° 2, p. 253-275.

Flichy, Patrice, (2010), *Le sacre de l'amateur. Sociologie des passions ordinaires à l'ère numérique*, Paris : Le Seuil.

Foucault, Michel (1994), « Le jeu de Michel Foucault », in *Dits et écrits*, tome 3 (1976-1979), Paris: Gallimard.

Foucault, Michel (2001), *Dits et écrits*, tome 2, Paris: Gallimard, p.160-174, Leçon du 7 janvier 1976.

Foucault, Michel (2015), Surveiller et punir (p.261-613), in *Œuvres T. 2*, Paris: Gallimard.

Galibert, Olivier (2014), « Approche communicationnelle et organisationnelle des enjeux du Community Management », *Communication et Organisation*, n° 46, p.265-278, [en ligne], consulté le 15 octobre 2019, <http://journals.openedition.org/communication-organisation/4814>

Jeanneret, Yves (2000), « La trivialité comme évidence et comme problème. À propos de la querelle des impostures », *Les Enjeux de l'Information et de la Communication*, n° 01/1, [en ligne], consulté le 15 octobre 2019, <https://lesenjeux.univ-grenoble-alpes.fr/2000/varia/05-la-trivialite-comme-evidence-et-comme-probleme-a-propos-de-la-querelle-des-impostures>

Leadbeater, Charles; Miller, Paul (2004), *The Pro-Am Revolution: How Enthusiasts are Changing Our Society and Economy*, London: Demos.

Naulin, Sidonie (2014), « La blogosphère culinaire. Cartographie d'un espace d'évaluation amateur », *Réseaux*, n° 183, p. 31-62.

Naulin, Sidonie (2017), *Des mots à la bouche. Le journalisme gastronomique en France*, Rennes/Tours: Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais.

Pignier, Nicole; Drouillat, Benoît (2004), *Penser le webdesign. Modèles sémiotiques pour les projets multimédias*, Paris: L'Harmattan.

Régnier, Faustine (2004), *L'exotisme culinaire: essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris: Presses universitaires de France.

Rouquette, Sébastien (2008), « Les blogs « extimes » : analyse sociologique de l'interactivité des blogs », *tic&société*, vol.2, n° 1, [en ligne], consulté le 30 septembre 2019, <http://journals.openedition.org/ticetsociete/412>

Sousa Santos, Boaventura de (2011), « Épistémologies du Sud », *Études rurales*, n° 187, [en ligne], consulté le 14 mai 2019, <http://journals.openedition.org/etudesrurales/9351>

ANNEXE 1. GRILLE D'ANALYSE DES CONTENUS DES BLOGS SANS GLUTEN

Nom du blog, adresse	
Pays	
Date de création du blog	
Fréquence de publication ou de republication	
Changements importants? (archives)	
Profil du ou des émetteurs/émettrices (bloggeurs, bloggeuses, entreprises, associations):	
- Age, genre	
- Cœliaque, sensible non diagnostiqué.e, autre?	
- À titre professionnel? Rémunéré? Pour le loisir?	
- Seul.e / en équipe?	
- Lien avec des entreprises? des marques?	
- Formations / compétences?	

- Autre activité associée? (organisation d'évènements? édition de livres)	
Récepteurs et réceptrices / publics cibles?	
Interactions possibles? (commentaires)	
Liens vers réseaux sociaux (Facebook, Instagram, ...)	
Liens vers autre blogs, sites?	
Sujets des articles	
Objectifs des discours (persuasif, explicatifs, didactiques?)	
Procédés rhétoriques: appels aux sentiments, ironie, valorisation – dévalorisation?	
Indices de subjectivité? Qui parle, au nom de qui? De qui/ de quoi on parle?	
Promotion de produits?	
- Quels types de produits?	
- Marques	
- Comment le produit est-il présenté?	
Comment parle-t-on du gluten?	
Comment parle-t-on du régime sans gluten?	
Comment parle-t-on de l'alimentation?	
Comment parle-t-on de la santé?	
Textes:	
- Lexiques	
- Qualités rédactionnelles	
- Longueur	
Images:	
- Type d'images	
- Qualité des images	
- Importance des images dans l'ensemble	
Éléments graphiques, ergonomie	
Stratégie de communication (représentation mimétique, démonstrative; présentation figurative; évocation mythique, symbolique; implication dépaysante, exploratoire)	
Vidéos	
Musiques	

Des ressources aux pratiques informationnelles des cuisiniers du quotidien

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Sarah Bastien

Sarah Bastien, docteure du laboratoire CIMEOS, a réalisé une thèse financée par le Groupe SEB intitulée « la dynamique modale de la cuisine domestique quotidienne: discours, pratiques et représentations » dirigée par Jean-Jacques Boutaud et Clémentine Hugol-Gential. Elle occupe actuellement le poste de chargée d'études ethnologiques au Groupe SEB au sein du pôle Sciences Humaines et Sociales.
sbastien@groupeseb.com

Mariette Sicard

Mariette Sicard est docteure en sciences des aliments. Elle dirige le pôle Food Science du Groupe SEB sur trois thématiques principales qui sont les procédés, le goût et la nutrition. Elle participe activement au projet Cook to Health évaluant le lien entre l'alimentation et l'état de santé afin notamment de tester l'impact d'un coaching alimentaire personnalisé.
msicard@groupeseb.com

Jean-Jacques Boutaud

Jean-Jacques Boutaud est professeur en sciences de l'information et de la communication (CIMEOS, Dijon). Ses recherches portent sur l'articulation entre Sémiotique et Communication (ouvrage éponyme, 1998). Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages sur la sémiotique du goût et l'imaginaire sensible: L'Imaginaire de la table (2004), Le Sens gourmand (2005), Sensible et communication (2015).
jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr

Clémentine Hugol-Gential

Clémentine Hugol-Gential est maître de conférences en sciences de l'information et de la Communication. Elle co-pilote l'axe alimentation et gastronomie du laboratoire CIMEOS (EA 4177). Ses travaux traitent des représentations et des discours alimentaires avec un intérêt particulier pour l'institution de santé qui a donné lieu à la parution de deux ouvrages dont le dernier est Le bien et le bon à manger. Penser notre repas du quotidien à l'institution (2018).
Clémentine.Hugol-Gential@u-bourgogne.fr

Plan de l'article

Introduction

Les discours culinaires de la mésosphère

La recherche d'information dans le quotidien des cuisiniers domestiques

De l'appel au secours à la force des communautés numériques

Conclusion

Références bibliographiques

RÉSUMÉ

L'écosystème informationnel culinaire est vaste autant dans les types de sources que dans les valorisations discursives. Au quotidien, le cuisinier domestique compose avec cette multiplicité de ressources afin de nourrir sa pratique culinaire. Dans le cadre de cet article, nous nous interrogeons précisément sur les modalités (Verdier, 1979; Macé, 2016) par lesquelles les individus se renseignent, s'informent pour réaliser l'acte culinaire quotidien. Le travail repose sur quatre corpus analysant à la fois les valorisations discursives, les pratiques informationnelles dans le contexte domestique français et les échanges sur les communautés numériques. Trois modalités de recherche informationnelle se détachent chez les cuisiniers du quotidien : technique, inspirationnelle et mnésique.

Mots clés

Discours, culinaire, domestique, modalités, pratique informationnelle, communautés numériques

TITLE

From resources to informational practices of daily cooks

Abstract

The culinary informational ecosystem is vast in both source types and discursive valuations. On a daily basis, the domestic cook composes with this multiplicity of resources in order to inform and enhance his culinary practice. In the context of this article, we explore the modalities (Verdier, 1979; Macé, 2016) by which individuals learn and inform themselves in order to carry out the daily culinary act. The work is based on four corpora with analysis of discursive valuations and information practices in the French domestic context and exchanges with digital communities. For the daily cook, three types of informational research stand out: technical, inspirational and mnemonic.

Keywords

discourses, culinary practice, domestic sphere, modalities, informational practice, digital communities

TÍTULO

De los recursos a las prácticas informativas de los cocineros diarios

Resumen

El ecosistema culinario basado en la información es amplio tanto en tipos de fuentes como en valoraciones discursivas. Diariamente, el cocinero doméstico compone con esta multiplicidad de recursos para alimentar su práctica culinaria. En el contexto de este artículo, nos preguntamos precisamente sobre las modalidades (Verdier, 1979; Macé, 2016) por las cuales las personas aprenden, se informan para llevar a cabo el acto culinario diario. El trabajo se basa en cuatro corpus que analizan las valoraciones discursivas, las prácticas de información en el contexto doméstico francés y los intercambios en las comunidades digitales. Entre los cocineros de la vida cotidiana se destacan tres tipos de investigación informativa: técnica, inspiradora y mnémica.

Palabras clave

discursos, culinaria, doméstica, modalidades, prácticas, práctica informativa, comunidades digitales

INTRODUCTION

À voir l'intérêt des journaux et des réseaux sociaux, communiquant et mettant en scène l'information, le champ de l'alimentation, considéré tout particulièrement à travers la cuisine, est un domaine mobilisateur. Ainsi, les discours (Maingueneau, 1998), entendus comme un ensemble de manifestations discursives autour de la cuisine (magazines, presse régionale, nationale, réseaux sociaux, *etc.*), se multiplient, déployant et confrontant divers angles pour discuter le culinaire (Boutaud et Madelon, 2010). La circulation médiatique et ces formes de discours nourrissent l'imaginaire social, alimentaire et culinaire (Durand, 1969) dans le quotidien des cuisiniers domestiques.

Selon Corbeau et Poulain, manger revient à prendre des décisions, à « penser son alimentation » : « Que manger, quand manger, comment manger... ? » (Corbeau et Poulain, 2008). Ces questions sont posées chaque jour et il s'agit de s'intéresser spécifiquement ici à la sphère domestique. Notre analyse se porte sur les pratiques culinaires et informationnelles en France. Or, si « la cuisine est universelle ; les cuisines sont diverses » (Fischler, 1990, p. 32) et il existe donc plusieurs systèmes culinaires, propres à chaque société, à chaque culture, à chaque individu (Tibère, 2009) pour « faire » et « penser » la cuisine.

L'acte culinaire en tant que tel, entendu dans sa dimension performative et symbolique, n'a été que très peu étudié car c'est l'acte alimentaire, dans lequel il est compris, qui est le fruit de nombreuses recherches. Les décisions alimentaires, les raisons de consommation ou d'achats sont des processus de plus en plus renseignés alors même que la compréhension des décisions relevant du culinaire est quelque peu délaissée, rendue à une simple finalité du plat qui sera consommé ou à des typologies essentialistes rendant compte d'une seule manière de faire la cuisine, d'une seule forme que le cuisinier du quotidien donne à son acte (Giard, 1980, p. 282 ; Garabuau-Moussaoui, 2002 ; Vicart et Watherlet, 2016).

Aussi, en nous appuyant sur ces recherches dans une logique de complémentarité, nous tenterons d'aller en-deçà de l'alimentaire pour comprendre plus finement ce qui régit l'acte culinaire lui-même.

En première approche, l'acte culinaire domestique pourrait se définir comme un ensemble linéaire d'opérations (approvisionnement, préparation, consommation). Or, cette vision, mécaniste dans sa séquence, est trop réductrice. En effet, l'activité culinaire domestique s'inscrit dans des temporalités multiples (de Certeau, 1980) où des choix s'opèrent pour faire face aux imprévus. C'est dans cette mécanique que surviennent des ruptures, des événements dynamisant le cadre de la quotidienneté apportant une tension entre la banalité et l'imprévu (Hennion, 2005 ; Ciccarelli, 2004). Le parcours culinaire ne s'arrête donc pas aux étapes fixes et la consultation de l'information s'opère tout le long du parcours du cuisinier. Par exemple, celle-ci ne se limite pas au choix du plat qui sera cuisiné à partir de la lecture d'un livre de recettes mais commence dès la projection de la préparation pour recueillir des conseils dans la mise en œuvre.

Dans le cadre de cet article, il s'agit de mettre en perspective les divers contenus qui touchent le cuisinier du quotidien. L'analyse proposée prend source dans un travail de thèse (2016-2019) sur l'acte culinaire, précisément. Dans une perspective sémio-pragmatique, une approche sémiotique communicationnelle, située et relationnelle, nous interrogerons les modalités au sens sociologique (Verdier, 1979 ; Macé, 2016) par lesquelles les cuisiniers du quotidien se renseignent, s'informent pour réaliser l'acte culinaire quotidien. En considérant la cuisine comme un être culturel (Jeanneret, 2008), il s'agit ici d'analyser la circularité des discours de la mésosphère culinaire (Boutaud, 2011) jusqu'à celui qui la met en œuvre dans son quotidien domestique : de l'approvisionnement à la mise en acte de la préparation. Quelles sont les formes de discours de la mésosphère

culinaire? Du cuisinier domestique? Quelle recherche d'informations est privilégiée par le cuisinier du quotidien? Avec quels objectifs? Sous quelles modalités? En exploitant quelles sources d'informations? L'objectif n'est pas de dresser une liste exhaustive des sources d'informations des cuisiniers du quotidien mais de comprendre ce qui se joue dans l'intervalle des étapes où se construit de manière dynamique le sens de la cuisine.

Le parcours culinaire représente un cadre analytique pour saisir l'ensemble des modalités informationnelles et communicationnelles de l'acte culinaire. Nous empruntons la notion de séquence expérientielle (figure 1) de Jean-Jacques Boutaud (2007, 2015) qui met en lumière quatre étapes dans la prise de forme du repas: préfiguration, configuration, figuration et reconfiguration. Lors de la première phase, nommée préfiguration, un ensemble de démarches préparatoires sont entreprises telles que la consultation de contenus culinaires (sites culinaires, livres de cuisine, réseaux sociaux) et la sélection d'ingrédients, d'aliments lors de l'approvisionnement. La préfiguration laisse place à la configuration, il s'agit de l'entrée dans le dispositif matériel, ici la cuisine. C'est la découverte du cadre réel dans lequel va se dérouler l'action. C'est à ce moment que le cuisinier évalue le degré de correspondance avec les attentes et envies précédemment projetées. La figuration succède à la configuration, moment où le cuisinier devient acteur et met en pratique ses savoir-faire. Le plat ainsi conçu donnera lieu à une expérience sensible de consommation puis de communication, souvent ordinaire, par son inscription dans le quotidien, qui se prête aux réactions des proches, mais aussi de celui qui a cuisiné et qui fera évoluer sa prochaine réalisation.

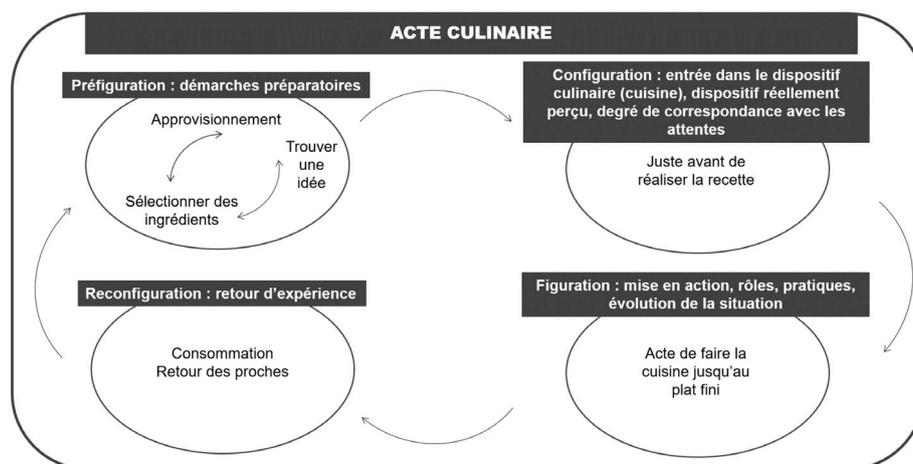


Figure 1: Schéma de la séquence expérientielle de l'acte culinaire quotidien (Bastien *et al.*, 2018)

Entre préfiguration par anticipation ou improvisation, la séquence expérientielle par laquelle la cuisine du quotidien prend forme, se redéfinit à de multiples reprises en fonction des sources d'informations, mais aussi des envies du cuisinier, en fonction du positionnement méso (discours sociaux), micro (interactions quotidiennes) et auto (préférences individuelles). Le parcours est discontinu et dynamique selon les formes modales du culinaire, selon la pluralité des modalités qui donnent du sens à la pratique quotidienne et selon les ressources informationnelles.

La théorie dynamique de l'acte culinaire, sociosémiotique (sens) ou sémiopragmatique (acte), sensible (relation), modale (formes), permet de considérer précisément les modalités d'être et de faire ouvertes à la variance, aux variables, aux valences, selon des données situationnelles et relationnelles complexes où le cuisinier façonne sa forme de vie, avec

toutes les ressources logiques qui articulent les niveaux auto, micro, méso et macro. Ici, l'analyse du niveau méso a été privilégiée, en ce qu'il désenclave le cuisinier, favorise sa décloison d'un modèle figé, pour construire sa forme de vie culinaire et sa forme de vie tout court, avec sa consistance figurale et sa plasticité formelle, entre toutes les images qui circulent. Ainsi, pour rendre compte des ressources informationnelles des cuisiniers du quotidien consultées dans leur parcours culinaire, une méthodologie comprenant quatre corpus assurant la saisie des pratiques informationnelles dans le contexte domestique a été développée.

Corpus et méthodologie

Derrière la dimension performative de « faire la cuisine » se déploie le modal, des granularités de manières de faire et selon les modalités, la performativité est différente. L'enjeu est de saisir la pluralité et la dynamique de la construction du sens de la cuisine à travers les sources d'informations culinaires. Pour y répondre, nous nous appuyons sur le concept de traces. Celui-ci, développé en communication par Galinon-Mélénez (2017), permet d'appréhender les éléments à la fois matériels (recettes, notes de courses, *etc.*), mais aussi immatériels, intériorisés par le cuisinier (représentations, imaginaire) (Hugol-Gential, 2017) qui construisent des repères de signification le long de son parcours, de sa séquence expérientielle.

L'objectif de notre méthodologie a été de documenter les traces visibles, matérielles et immatérielles au cours du parcours culinaire, dans les différents niveaux méso et auto, qui sous-tendent la construction du sens en cuisine du quotidien. Dans les limites de cet article, l'attention sera essentiellement portée de la préfiguration à la configuration pour saisir préférentiellement les modalités informationnelles des cuisiniers du quotidien. Il s'agit de saisir le comportement informationnel des cuisiniers du quotidien dans son contexte, dans son parcours pour comprendre l'influence dans sa décision culinaire. Ces traces entrent en résonance avec les discours de la mésosphère qui font l'objet d'un deuxième corpus, réunissant ainsi les conditions pour analyser la circularité de l'être culturel que représente la cuisine domestique.

Les sources d'informations inscrites dans le parcours culinaire

Les réflexions présentées ici s'appuient sur le suivi du parcours culinaire de 40 foyers le long de la séquence expérientielle. Plusieurs critères ont guidé le choix des familles : l'âge (entre 30 et 45 ans), des catégories socio-professionnelles variées pour observer une diversité de pouvoir d'achat notamment, le lieu de vie (territoires urbains, ruraux et semi-ruraux), la diversité des structures familiales (couples avec ou sans enfant, familles recomposées, célibataires) et l'exercice d'une activité professionnelle (assurant un temps contraint pour la cuisine).

Durant son parcours, le cuisinier du quotidien laisse de nombreuses traces matérielles ou immatérielles (corporelles, mémorielles, mnésiques, sensorielles, *etc.*), il y a des traces évidentes, telles que l'écrit (menu, recettes, *etc.*), mais également des traces mémorielles liées à la trajectoire de vie du participant. Pour relever ces traces souvent labiles et fugaces, il a été demandé aux 40 participants de renseigner les moments d'anticipation et d'approvisionnement par verbalisation concomitante. Cette méthode consiste à demander aux participants de dire, d'expliquer ce qui se passe dans leur tête et ce qu'ils font durant l'élaboration d'un menu ou lors des courses afin de matérialiser les traces d'activité (Forget, 2013). Concrètement, durant les phases d'inspiration, les supports informationnels ainsi que le contenu et la manière dont celui-ci éclaire le parcours ont été renseignés par le cuisinier du quotidien. Pendant l'approvisionnement, lors de la sélection d'un produit, ce

sont les raisons culinaires du choix (« ingrédient qui ne prend pas de temps à cuisiner », « tout le monde aime », « je verrais ce que j'en fais plus tard ») qui ont été exprimées. Enfin, au moment de l'arrivée dans la cuisine, juste avant la préparation, les ressources utilisées ont été verbalisées.

Au cours de ce parcours, les cuisiniers du quotidien sont amenés à consulter différents supports informationnels en lien avec la cuisine : émissions télévisées, applications culinaires, réseaux sociaux, livres culinaires, sites Internet et presse régionale ou nationale. Néanmoins, les applications numériques si elles sont installées sont très peu utilisées souvent à cause d'un manque de place sur le téléphone¹. La recherche Google est privilégiée comme point central de l'information culinaire. Les émissions télévisées, si elles ont été analysées dans notre travail de recherche, sont écartées de cet article car la part de cuisiniers du quotidien touchée par ce contenu est faible le long du parcours culinaire. Si l'émission culinaire a une influence potentielle sur le cuisinier du quotidien, la consultation s'inscrit essentiellement hors de son parcours culinaire.

Ainsi, les ressources informationnelles des cuisiniers du quotidien sont contextualisées en fonction du positionnement dans leur parcours culinaire.

LES DISCOURS CULINAIRES DE LA MÉSPHÈRE

L'analyse des traces des cuisiniers du quotidien et de l'écosystème informationnel culinaire montre un intérêt croissant pour Internet. A cet égard, pour saisir les discours circulant dans le niveau mésosphérique sur Internet et qui semblent toucher le cuisinier du quotidien, une analyse de Google Actualités de mi-janvier à mi-avril 2018 a été mise en place pour recueillir 97 articles en lien avec la cuisine domestique. Néanmoins, peu de livres culinaires sont relayés² alors même qu'ils sont encore très consultés d'après nos 40 informateurs. C'est pourquoi un corpus comprenant 63 livres des meilleures ventes Amazon a été élaboré.

Par ailleurs, une netnographie complète la recherche qualitative précédemment citée afin de donner un aperçu des problématiques partagées sur les communautés numériques. 507 messages traitant du quotidien culinaire durant les mois de février, mai, août et octobre 2018 ont été recueillis sur le groupe Facebook « idée repas » (182 242 membres)³ ainsi que 104 messages issus des trois catégories « Fruits & Légumes », « Viandes & Charcuterie » et « Trocs, services & adresses » du forum Marmiton sur l'année 2018.

À travers une analyse thématique de ces quatre corpus, l'objectif est de caractériser les modalités de circulation du discours culinaire dans la sphère domestique. Dans un premier temps, l'analyse des discours du positionnement mésosphérique met en avant quatre valo-

.....

1. Une seule personne sur les 40 utilise une application (Thermomix) dans son quotidien. La valeur ajoutée perçue par Florence (36 ans, mariée, 2 enfants de 9 et 6 ans) est la possibilité de regarder les recettes proposées en fonction d'un aliment (principalement) ou d'un plat (plus rare) et d'envoyer la recette sur son robot afin de suivre le pas-à-pas lors de la préparation.

2. En France, malgré une baisse des ventes au profit des livres de santé et bien-être, la catégorie « cuisine, gastronomie et boissons » représente 10,3 millions d'exemplaires de livres vendus (Syndicat National de l'Édition, 2018). En 2007, celle-ci n'existait pas dans les chiffres de l'édition (Syndicat National de l'Édition, 2015).

3. Au 25 janvier 2019, trois groupes principaux avec un nombre conséquent de membres se trouvent sur Facebook : « Cuisiner pour moins de 3 € - Manger bon et pas cher avec Marmiton » (178 894 membres au 25/01/2019) qui est une page gérée par Marmiton, elle a été écartée pour diversifier les sources d'informations à la suite du corpus Marmiton ; « idées et partages de repas pour le quotidien » qui rassemble moins de membres que les deux autres (63 913 membres au 25/01/2019). Les autres groupes comptent moins de membres que ce dernier.

risations discursives qui peuvent toucher et influencer les représentations et l'imaginaire du cuisinier du quotidien. L'intention est dans un second temps de connaître les modalités de recherche d'information dans le quotidien des cuisiniers domestiques, principalement sur Internet. Enfin, à travers la netnographie, nous verrons que les communautés numériques apparaissent comme un renfort face aux nombreuses interrogations suscitées lors de la configuration.

Discours et ressources informationnelles de la mésosphère culinaire domestique

Le long du parcours culinaire, un certain nombre de sources d'informations influencent l'inspiration mais aussi la pratique du cuisinier domestique. D'après le corpus meilleures ventes Amazon comportant 63 livres culinaires et le corpus Google Actualités comportant 97 articles sur la cuisine du quotidien, plusieurs valorisations discursives touchent le cuisinier : « gustatif et sensoriel », « simplicité », « créativité et technicité », et « bien cuisiner pour bien manger ».

Discours « gustatif et sensoriel »

Le goût est dans un premier temps présent visuellement par la mise en avant d'images suscitant les sens comme sur la figure 2, où à gauche il est possible d'observer le fromage chaud d'une pizza qui s'étire ou sur la couverture de droite, présentant un gâteau au premier plan, mettant en avant le moment de la dégustation.



Figure 2: Exemples de visuels du corpus du niveau méso sur le culinaire pour le discours « gustatif et sensoriel » (d'après le corpus meilleures ventes Amazon)

Cette invitation à la dégustation se manifeste aussi à travers l'isotopie du goût en s'adressant aux « gourmands » (*Cuisine minceur pour les gourmands*, 2015) pour proposer des recettes « savoureuses » (*La cuisine de Perla*, 2015) à dévorer, ou des ouvrages affichant une cuisine avec le credo « simple, délicieux et rapide » (*25 recettes pour le cuisinier vapeur*, 2017) pour finalement s'adresser au cuisinier du quotidien sur le ton impératif, habituel de la recette : « Assemblez, laissez mijoter puis dégustez ! » (*Hey, cocotte !* 2016).

Dans les discours du niveau méso, la séquence expérientielle est résumée à seulement deux étapes (préparation, cuisson, consommation c'est-à-dire figuration et reconfiguration) dans laquelle la dégustation a pleinement sa place. Néanmoins, la gourmandise est

souvent associée à l'aspect santé, avec une approche quasiment nutritionnelle de l'alimentation (Indice glycémique (IG) bas, diététique, sain, rééquilibrage alimentaire) associant une volonté de bien cuisiner et de bien manger. Seulement, l'acte culinaire prend du temps et il est parfois nécessaire d'aller au plus simple d'où l'importance du discours « simplicité ».

Discours « simplicité »

Le discours qui promeut la simplicité de la cuisine repose tout d'abord sur le visuel dans le corpus des meilleures ventes Amazon, avec des illustrations simples notamment pour la collection « Simplissime » ou « Super Facile » de Marabout ainsi que le livre *La cuisine de Perla* par exemple (figure 3). Jean-François Mallet propose une collection de recettes « les + faciles du monde », l'emploi du superlatif et de l'unicité de l'ouvrage accentue la simplicité voulue ne serait-ce que par le nom choisi (simplissime). La collection « Super Facile » de Marabout utilise le flat design, le choix de formes simples et minimalistes renforce le discours sur la « simplicité » de la cuisine. C'est également le cas de l'ouvrage de Perla Servan-Schreiber avec un fond rouge et une écriture blanche, le rouge venant rappeler le plaisir et la gourmandise, en grille de lecture là aussi élémentaire en codification sémiotique. L'effacement photographique profite à la promotion graphique, sous les traits d'une image typographique plus travaillée (forme, rythme, position, etc.), sans ornements, ni séduction visuelle, un livre de recettes « simples ».

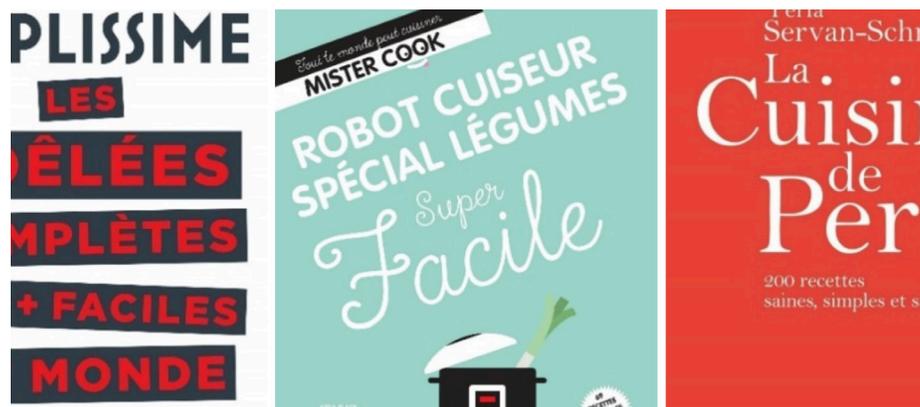


Figure 3: Exemples de visuels du corpus du niveau méso sur le culinaire pour le discours « facilité » (d'après le corpus meilleures ventes Amazon)

La facilité se traduit de trois manières au niveau du champ lexical employé soit en matière de compétences (avec par exemple les recettes « inratables » qui font l'objet d'une collection spécifique « Les petits inratables » chez Larousse), soit au travers des ingrédients et ustensiles employés (avec par exemple les propositions de cuisiner avec « un » plat ou encore dans « un » mug (*Je cuisine avec un mug*, 2015) — qui correspond notamment à la tendance du *one-pot* — et avec « pas plus de 6 ingrédients pour limiter les courses » (*Les petits inratables plats du soir*, 2017) ou encore en fonction du temps à consacrer à l'acte culinaire (avec par exemple « *En 2h je cuisine pour toute la semaine* » de Caroline Pessin (2018)).

Le discours sur la simplicité ne concerne pas uniquement la figuration et son acte performatif, mais touche l'ensemble du parcours du cuisinier au niveau de la préfiguration avec des projections de simplicité pour répondre aux potentielles situations que le cuisinier va rencontrer et au niveau de la configuration afin d'assurer une adéquation entre les projections et les possibilités matérielles. Le discours sur la simplicité est ainsi complété par un discours sur la créativité et la technicité de l'acte culinaire.

Discours « créativité et technicité »

En contrechamp des discours sur la mise en avant de la simplicité de la cuisine figurent des discours plus techniques avec une volonté de développer la créativité des cuisiniers du quotidien. Dans le corpus des meilleures ventes Amazon, les discours concernant la créativité culinaire quotidienne sont orientés vers l'idée de faire faire la cuisine avec des propositions d'ordre pratique suivant une logique fonctionnelle, opérationnelle. Des techniques, de cuisson principalement, sont ainsi proposées pour ouvrir la créativité : comme nous l'avons vu, il y a la vapeur, la cuisson au micro-ondes avec un mug, mais ce sont aussi les robots-cuiseurs qui sont au premier plan (*Recettes au robot cuiseur, 100 recettes à dévorer*, 2018 ; *Recettes au robot cuiseur*, 2018 ; *Cuisinier avec Cook expert, des recettes créatives au quotidien*, 2018 ; *Recettes faciles au multicuiseur électrique et à la mijoteuse*, 2015, etc.).

Cependant, dans le soubassement de ces discours pratiques deux tons prédominent. L'un est moralisateur et caractérisé par un discours de type prescriptif tandis que l'autre se situe sur le paradigme de l'indépendance avec un discours didactique accompagnant le cuisinier au plus près.

Le ton moralisateur réalise une entrée culpabilisante avec des questions du type : « Vous voulez vraiment faire simple ? Faites cuire des pâtes et nappez-les d'une sauce bolognaise toute prête [...]. C'est facile, mais cette solution n'a ni le goût ni le charme du fait maison » (*Régale, Hors-série* n° 14). Tandis que le ton pragmatique épouse un type de discours plus didactique posant de véritables questions en prise avec la réalité du quotidien. En voici un exemple : « comment, avec peu d'ingrédients et aussi peu d'étapes, proposer des recettes variées et originales » (*Livre Super Facile, salades repas*, Virginie Robichon).

Le discours moralisateur se construit sur des idées associées à des énonciations d'imaginaire pour réinventer le quotidien : « On réinvente les desserts aux fruits d'été ! » ou encore « On s'évade avec toutes les saveurs de la cuisine grecque » (*750g le mag*, n° 20). Pour autant, la forme engageante du pronom d'appel, « on », recouvre à la fois une forme implicative et prescriptive, voire injonctive.

Bien que le discours didactique propose également des recettes, celles-ci s'articulent en diverses catégories répondant aux situations rencontrées dans le quotidien : « recettes longue conservation pour dépannage express » ; « plats préparés en grande quantité et à congeler » ou encore « plats à préparer en avance pour être tranquille en rentrant du travail » (*Livre Plats préparés à l'avance*, Eva Harlé). Même si ce discours efface le champ lexical de la créativité au profit de la réalité quotidienne, la proposition de déclinaisons de plats redonne la liberté de la décision culinaire au cuisinier.

Un carré sémiotique (figure 4) permet de structurer les différents discours sur la créativité culinaire quotidienne. Les discours sur les contraintes à cuisiner s'opposent aux discours sur les motivations (monde possible), l'un porté par un principe de réalité plus prescriptif et injonctif et l'autre, plus ludique et créatif, s'articulant autour de l'imaginaire alimentaire.

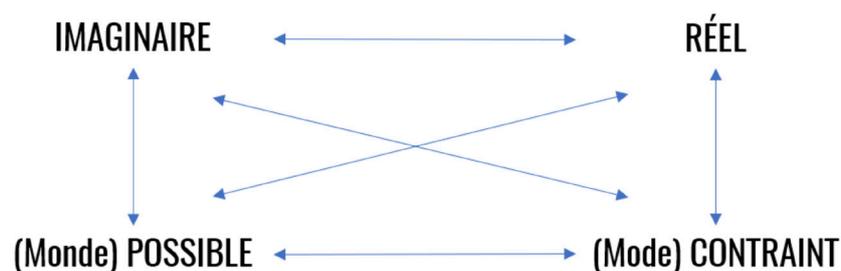


Figure 4: Carré sémiotique des discours sur la créativité culinaire quotidienne

Ainsi, l'imaginaire est le monde sans limites des images et représentations, alors que le réel arbitre toutes les dimensions du faisable. Il compose avec les contraintes liées au quotidien (en relation de complémentarité), alors que l'imaginaire se déploie au-delà du possible. Le carré sémiotique en est ainsi la représentation schématique (logique d'oppositions) et dynamique (logique de relations entre les polarités). Ce discours nourrit une autre valorisation discursive qui porte sur le « bien cuisiner pour bien manger » et qui se diffuse aisément jusqu'au cuisinier du quotidien qui se l'approprie.

Discours « bien cuisiner pour bien manger »

Le ton injonctif n'est pas uniquement présent dans la recette, mais parcourt aussi les livres de cuisine pour « bien manger » avec des accroches de ce type, employant l'impératif: « mangez bien, mangez sain » (*Mangez bien, mangez sain avec Cookeo*, 2018). Le bien manger se diffuse donc à travers la proposition de recettes, car c'est par la cuisine, par la transformation des aliments qu'il prend forme, il s'agit donc de bien cuisiner pour bien manger afin de préserver la planète, préserver sa santé, le tout englobé dans « une forme de vie quotidienne » (*Pleine vie*, 04/04/2018) destinée au bien-être (figure 5).

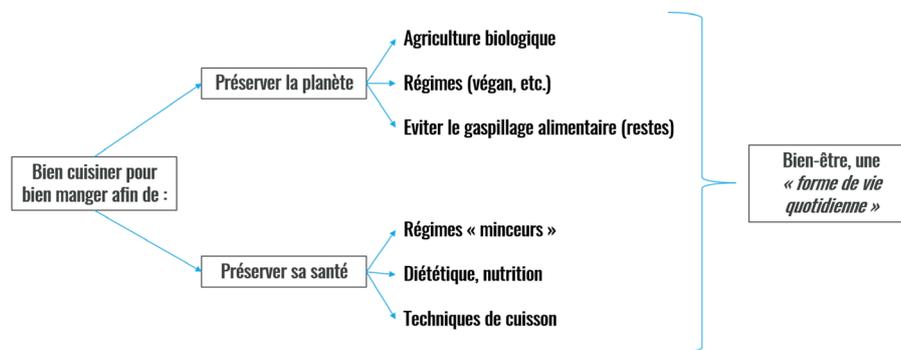


Figure 5: Les thématiques du « bien cuisiner » d'après notre corpus sur la mésosphère du culinaire

Bien cuisiner c'est donc prendre conscience de son impact écologique et pour « réussir sa révolution culinaire » (*Reporterre, le quotidien de l'écologie* 20/03/2018), une réduction de la consommation de viande est mise en avant, d'où la présence de livres de cuisine sur des régimes spécifiques tels que le véganisme (*Une journée dans mon assiette vegan de Lloyd Land*, 2019). C'est aussi choisir les produits qui vont être cuisinés, de préférence d'agriculture biologique, respectant les saisons et la biodiversité (*La cuisine bio du quotidien*, 2017). Les restes alimentaires ne sont pas oubliés et attirent l'attention pour éviter le gaspillage tout en produisant « le minimum de déchets » (*La nouvelle république*, 20/03/2018).

Si la planète est préservée, la santé le sera aussi. C'est l'idée véhiculée dans ces discours pour notamment préserver les nutriments et répondre aux besoins nutritionnels. Mais le lien à l'écologie n'est pas toujours présent, par exemple dans la diffusion de régimes « minceurs » multiples: « zéro sucre », « zéro gras », « brûle-graisses », « antikilos », « IG bas », *etc.* Par ailleurs, la santé est préservée en suivant des techniques de cuisson précises où la vapeur est privilégiée: *I love cuisine vapeur* (2018) dans lequel sont proposées « 150 recettes savoureuses et diététiques »; *Je cuisine avec un cuit-vapeur* (2017) avec des recettes « saines ». L'objectif de ces discours sur la santé est de respecter des règles de nutrition et d'aider à leur application au travers de la recette pour « rééquilibrer » son alimentation (*Mon cahier de recettes saines, light et gourmandes*, 2018; *Je suis healthy ! rééquilibrage alimentaire*, 2018) avec une véritable volonté de guider le lecteur selon des conseils qui dépassent la traditionnelle recette.

Il est néanmoins à noter que la technique de la cuisson à la vapeur, par exemple, peut être présente sans l'aspect santé. C'est le cas de l'ouvrage *À la vapeur* de Clémence Catz (2018) qui promet avec son livre de cuisine, l'étendue des possibilités culinaires : « Des barres de céréales à la patate douce farcie en passant par le pain, les muffins, les yaourts et les petits pots pour bébé, découvrez ici ce que vous n'aviez jamais pensé cuisiner à la vapeur... Tout ce qui est tendre, moelleux et onctueux est superbement mis en valeur par l'humidité délicate de la cuisson vapeur. Une véritable révélation » (4e de couverture). C'est donc plutôt un discours sur le goût, sur les textures qui est mis en évidence à travers cette technique.

Ces éléments mis bout à bout, montrent qu'à l'égal du bien manger, le bien cuisiner doit être « bon au goût, bon pour le moral et bon pour la santé » (Hugol-Gential, 2018b). Ces valorisations discursives apparaissent de manière saillante dans les représentations des cuisiniers du quotidien jusqu'à impacter ses décisions alimentaires et culinaires au cours de la séquence expérientielle.

Ainsi, les formes de discours culinaires sur Internet ou dans les livres sont donc multiples avec quatre principales valorisations qui s'articulent pour toucher le cuisinier du quotidien de la préfiguration à la reconfiguration. Dans sa pratique, quelles sont les modalités de recherche ? Comment reçoit-il ces discours au cours de son parcours ?

LA RECHERCHE D'INFORMATION DANS LE QUOTIDIEN DES CUISINIERS DOMESTIQUES

Le suivi du parcours culinaire des 40 foyers de la préfiguration à la reconfiguration révèle que les cuisiniers du quotidien domestique combinent plusieurs sources d'informations (livres de cuisine, presse, site Internet, moteur de recherche) pour se renseigner au quotidien. De plus, ils empruntent plusieurs modalités de recherche, les livres de cuisine et les magazines sont surtout consultés pour le plaisir, il n'y a pas une recherche précise d'information. Si recherche il y a, c'est surtout à partir de l'index, car le cuisinier se souvient avoir vu une recette d'un aliment qu'il souhaite cuisiner prochainement.

Au quotidien c'est Internet qui est privilégié avec une utilisation principale du moteur de recherche Google selon quatre modalités d'une recherche générale d'inspiration à une recherche à partir d'une idée spécifique (Tableau 1) :

Modalités	Format de la recherche	Exemple
Recherche Google avec un aliment connu pour chercher des idées afin de cuisiner l'aliment	Recherche sous le format « recette + aliment »	Recette de céleri
Recherche Google avec un aliment connu et une idée de plat précise pour vérifier la recette (temps de cuisson, quantités)	Recherche sous le format « recette + idée de plat »	Recette de céleri rémoulade
Recherche Google avec un aliment inconnu pour savoir comment le préparer (très souvent lié aux personnes qui ont un panier de légumes)	Recherche sous le format « recette + aliment »	Recette de chou rave
Recherche Google avec un aliment + le nom du robot de cuisine que les personnes possèdent	Recherche sous le format « recette + aliment + robot »	Recette de céleri avec un robot (ex : companion)

Tableau 1 : Modalités de recherche d'informations avec Google par les cuisiniers du quotidien

Dans le quotidien, les recettes sont souvent consultées pour rassurer et conforter le cuisinier, pour qu'il soit sûr de ne rien oublier, notamment pour les quantités et le temps de cuisson. La cuisine est une « relation qui prend forme » (Boutaud *et al.*, 2015a) en fonction de nombreux paramètres dont notamment le lien que celui-ci entretient avec cette activité : de l'inhibé (ne cuisinant presque jamais mais souhaitant s'y adonner plus souvent) au passionné (pour lequel la dimension hédonique est quasiment toujours présente) et en passant par le routinier (pour lequel la dimension pratique est plus présente que la dimension hédonique) (Bastien *et al.*, 2018). Ainsi, le cuisinier du quotidien recherche-t-il de l'information selon trois finalités qui se déclinent selon sa relation à la cuisine :

- La recherche technique pour apprendre à maîtriser un geste culinaire ou expliciter un terme technique. Pour le cuisinier inhibé, l'objectif est d'apprendre un tour de main facile ou basique, notamment pour se rassurer, il se lancera préférentiellement dans les moments occasionnels, tels que le week-end. Pour le routinier, la finalité de la recherche technique se décompose en deux temporalités : soit le quotidien pour apprendre un tour de main facile ou basique soit dans les moments occasionnels pour se saisir d'un tour de main inconnu et perçu comme complexe. Les passionnés, eux, en grande majorité, réalisent une recherche technique afin d'apprendre un tour de main, quel que soit le moment, dans le quotidien ou dans l'occasionnel, par exemple ici, Louise se renseigne pour connaître les techniques de fermentation afin de réaliser une choucroute à partir d'un chou cru :

« C'est vraiment pour une technique je ne sais pas faire, voilà par exemple pour la choucroute, là j'ai cherché sur Marmiton » (Louise, 31 ans, couple).

- La recherche inspirationnelle pour trouver des idées de plats ou d'aliments à cuisiner selon le répertoire de plats que le cuisinier sait réaliser et ses préférences alimentaires :

« J'ai beaucoup de mal avec Marmiton. Ce n'est pas mon approche du tout. J'avais trouvé un site que je n'ai pas retrouvé, faudrait que je le retrouve, ça me plaisait un peu plus, c'était genre tu mettais plusieurs ingrédients et il te proposait des associations et je ne me rappelle plus du nom » (Florian, 38 ans, marié, 2 enfants).

- Enfin, la plus courante est la recherche mnésique, voire mémorielle, pour se souvenir des quantités, en particulier pour les routiniers et les inhibés :

« Par contre, je suis quelqu'un qui réussis parfaitement sa pâte à pizza, tout le monde adore ma pâte à pizza, il y a deux trois trucs que je ressors... Je serais incapable de la mémoriser. De tête je ne sais rien faire » (Florence, 36 ans, mariée, 2 enfants).

Le besoin du cuisinier du quotidien d'être rassuré en sa capacité à préparer un mets ou pour se souvenir des quantités et de l'ordonnancement d'une recette s'étend au-delà de la simple recherche Google aux communautés numériques telles que Facebook et Marmiton.

DE L'APPEL AU SECOURS À LA FORCE DES COMMUNAUTÉS NUMÉRIQUES

Au-delà de l'utilisation du moteur de recherche Google ou de la consultation de ressources livresques, les cuisiniers du quotidien souhaitent interagir avec des personnes qui partagent une même situation culinaire problématique. L'appui direct ou indirect des communautés numériques s'avère être un bon outil pour répondre plus immédiatement

à ce besoin. Pour saisir la particularité des discours qui circulent sur ces espaces, une netnographie a été menée sur Facebook (analyse de 507 messages sur l'année 2018) et Marmiton (comportant 104 messages de la même année).

D'après ces corpus, que cela soit sur un réseau social ou sur un forum, l'aspect communautaire est très présent et des marques, des traces écrites d'attention envers les autres membres sont visibles : « salut la marmite », « bonjour les Marmitons et les Marmitons » ou encore « bonjour les amis ». Sur ces deux communautés, le champ lexical du conseil est très développé jusqu'à parfois être un véritable appel au secours avec des termes comme « Sps », « *help* » ou encore « au secours ». Avec Facebook ou Marmiton, le cuisinier du quotidien trouve ainsi la force d'une communauté avec une réponse quasiment immédiate, notamment sur Facebook, pour apporter une assistance précieuse lorsqu'une préparation est en cours, mais aussi tout le long du parcours sur des aspects techniques, organisationnels, inspirationnels jusqu'à renforcer le sentiment de compétence du cuisinier (Bandura, 1986; Rondier, 2004).

Les traces laissées par ces cuisiniers peuvent être visuelles avec des photographies de menus, de plats finis, de préparation en cours ou même d'ingrédients bruts (figure 6) qui vont être cuisinés et certaines photographies sont accompagnées d'une demande précise. Sur la photographie de pizza, l'internaute demande une recette de pâte à pizza qui fonctionne, car la sienne ne la satisfait pas : « Pizza hier soir.. j'ai encore essayer [sic]. ah vraiment les pâtes a pizza.. quelqu'un peut me donner des conseils sur comment en réussir? ». Une autre internaute a acheté un chou Pak Choi et ne sait pas comment l'accompagner. C'est aussi une demande de précision pour une préparation en cours, ici la cuisson des artichauts : « Bonsoir c'est encore moi ce soir c'est artichauts à la vinaigrette. Petite question mes artichauts flottent dans la marmite j'ai peur qu'ils ne cuisent pas de la même façon partout du coup avez vous un conseil svp? ».



Figure 6: Photographies culinaires issues du corpus Facebook

La plupart des posts restent néanmoins d'une nature textuelle avec principalement trois types de demande (figure 7) :

- Sur les techniques (de préparation, de cuisson, de conservation et de réchauffage)
- Sur la préparation en elle-même pour connaître les quantités à mettre dans un plat, savoir le type de produit adéquat en fonction de la préparation réalisée.
- Et enfin sur l'organisation pour mieux gérer le budget ou faire des économies, mais aussi sur l'organisation de la semaine et la manière de procéder pour faire un menu.

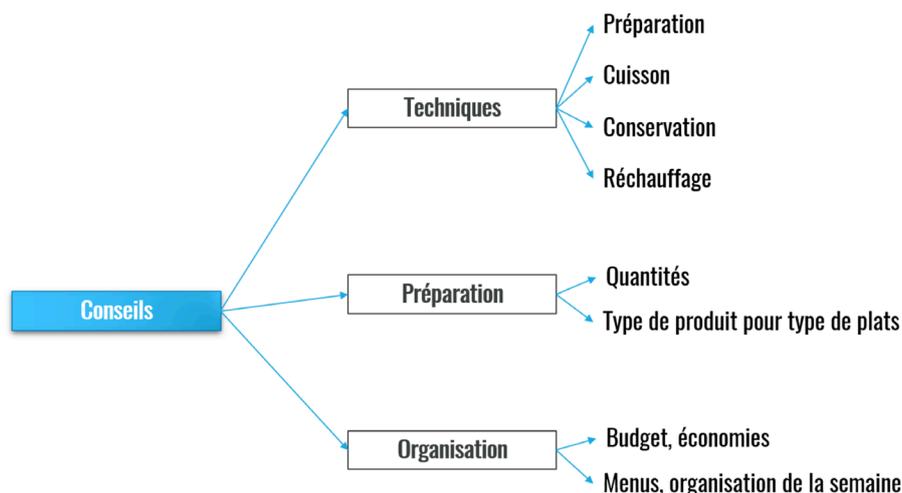


Figure 7 : Thématiques associées aux conseils sur le corpus Facebook & Marmiton

Les demandes sur les techniques se situent tout le long du parcours du cuisinier du quotidien. La cuisson est un nœud d'interrogations que cela soit pour le temps de cuisson, mais aussi pour le moyen utilisé (four, micro-onde, cocotte, *etc.*), souvent avant la réalisation, mais cela peut aussi être pendant, lors de la figuration et peut survenir après, lorsqu'un plat est considéré comme raté. Si le plat est réussi, la conservation est questionnée pour maximiser le mode opératoire de cette étape. Enfin, d'une préparation résulte des restes, qui peuvent être apportés pour le déjeuner du midi au travail ou pour le repas du soir, ils doivent souvent être réchauffés et c'est une technique qui interroge, principalement avec l'utilisation du micro-onde (figure 8).

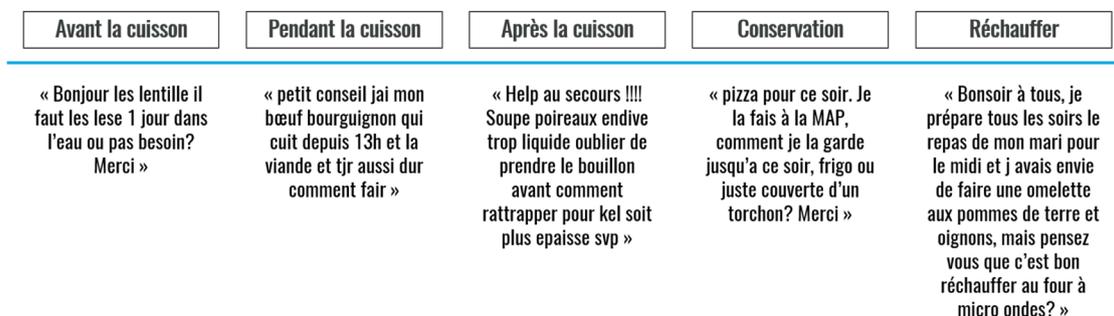


Figure 8 : Demande de conseils techniques le long du parcours culinaire

De plus, la communauté numérique est le lieu de réponses sur la préparation en elle-même pour adapter les quantités ou les produits utilisés dans une mise en œuvre spécifique : « Bonsoir tout le monde ! Je souhaiterais tenter un porc au caramel, mais je ne sais pas quel morceau de viande choisir... Sauté de porc? Echine? Si vous avez des conseils pour la recette, je suis preneuse, ça sera une première pour moi ! Merci d'avance ! ».

Parfois, les conseils dépassent le cadre culinaire pour évoquer l'organisation et connaître la manière de s'y prendre pour concevoir les menus de la semaine : « Bonjour je voudrais faire des menu [sic] par semaine comment faire Merci de me répondre » ou encore pour limiter le budget : « Bonjour Auriez vous des recettes conseils astuces pour réduire le budget courses? Je trouve qu'on dépense beaucoup ».

Ainsi, les communautés représentent des sources qualitatives pour le cuisinier du quotidien afin d'obtenir une réponse personnalisée à son besoin, qu'il soit de l'ordre de la technicité, de la connaissance sur la préparation ou de l'organisation générale de la pratique quotidienne.

CONCLUSION

Ainsi, au niveau mésosphérique, quatre valorisations discursives dominent entre des éléments visuels et textuels qui rappellent l'expérience gustative et sensorielle (1), des propositions pour simplifier et faciliter l'acte culinaire quotidien (2) mais aussi des techniques et de la créativité pour se renouveler (3), jusqu'à une dimension plus nutritionnelle et éthique avec le discours « bien cuisiner pour bien manger » (4).

Ces dimensions circulent jusqu'au cuisinier du quotidien et répondent en partie aux situations concrètes qu'il rencontre dans son parcours, dans sa séquence expérientielle de la préfiguration à la reconfiguration. Le discours mésosphérique sur le goût et le sensoriel est en écho chez le cuisinier du quotidien lorsqu'il évoque sa motivation à se lancer dans un acte culinaire mais il se retrouve également dans les étapes de son parcours par exemple dans la recherche inspirationnelle afin de trouver des associations d'aliments gustativement et sensoriellement satisfaisantes. Par ailleurs, le discours sur la simplicité se retrouve dans la recherche mnésique du cuisinier du quotidien afin de se simplifier l'acte mais aussi dans la recherche inspirationnelle pour répondre aux modalités situationnelles qu'il rencontre dans son quotidien (manque de temps, cuisiner avec peu d'ingrédients, cuisiner sans surveiller, *etc.*). Aussi, les valorisations discursives sur la technicité sont un fil conducteur pour le cuisinier dans sa recherche d'informations mais également dans sa demande de conseils sur les communautés numériques (sur la préparation, la cuisson, la conservation ou le réchauffage). Enfin, le discours « bien cuisiner pour bien manger » circule et se retrouve dans les motivations de recherche de recette inspirationnelle des cuisiniers du quotidien : localité, saisonnalité, informations nutritionnelles, régimes spécifiques, *etc.* Toutes ces valorisations discursives circulent de la position mésosphérique à la position autosphérique mais aussi à l'inverse, notamment par le biais des communautés numériques où chaque type de discours est évoqué par les cuisiniers du quotidien.

Le culinaire est donc un être culturel (Jeanneret, 2008) dont les discours et formes discursives circulent quotidiennement entre la position mésosphérique et autosphérique. Le cuisinier du quotidien compose avec la position mésosphérique du culinaire en fonction de son identité, de son imaginaire, de ses représentations et des traces matérielles et immatérielles qu'il laisse ou qu'il rencontre dans son parcours. Néanmoins, son sentiment de compétence (Bandura, 1986 ; Rondier, 2004) semble jouer un rôle crucial dans la réception des discours et dans ses modalités de recherche. Ainsi, serait-il pertinent de l'étudier plus profondément notamment par une analyse des émoticônes et des mentions « j'aime » (Candel et Gomez-Meija, 2017) présentes sur les communautés numériques ou au-delà en questionnant les ressorts psychologiques freinant l'acte culinaire.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Bastien, Sarah ; Sicard Mariette ; Boutaud Jean-Jacques ; Hugol-Gential Clementine (2017), « Le fait maison : l'impact des formes d'organisation sur la décision culinaire quotidienne ». Poster présenté aux *Journées Francophones de la Nutrition*, Nantes, France.

Bastien, Sarah ; Sicard Mariette ; Boutaud Jean-Jacques ; Hugol-Gential Clementine (2018), « La créativité au cœur de l'acte culinaire quotidien », *Actes de la SFSIC - Création, créativité et médiations*.

Bandura, Albert (1986), *Social foundations of thought and action : A social cognitive theory*, Englewood Cliffs NJ : Prentice-Hall.

Boutaud, Jean-Jacques ; Véron, Eliseo (2007), *Sémiotique ouverte : Itinéraires sémiotiques en communication*, Paris : *Hermès Science Publications*.

Boutaud, Jean-Jacques ; Madelon, Véronique (2010), « La médiatisation du culinaire », *Communication & Langage*, p.33-40.

Boutaud, Jean-Jacques (2011), « L'outil et l'ethos. Quand sémiotique, *Communication et Organisation* progressent dans l'application », *Communication et Organisation*, n° 39 p. 17 36.

Boutaud, Jean-Jacques (2015), *Sensible et communication : du cognitif au symbolique*, Paris : *ISTE Editions*.

Boutaud, Jean-Jacques ; Dufour, Stéphane ; Hugol-Gential, Clémentine (2015), Pour une approche qualitative du sensible. *Recherches Qualitatives*, ARQ Association pour la Recherche Qualitative, 2016, Prudence empirique et risque interprétatif, p.341-354. [en ligne], Consulté le 2 mars 2019, [http://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/hors_serie/HS-20/rq-hs-20-boutaud-et-al\(1\).pdf](http://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/hors_serie/HS-20/rq-hs-20-boutaud-et-al(1).pdf)

Candel, Etienne ; Gomez-Meija, Gustavo (2017), « Le bouton like : poétique du clic, vertige des discours », *Semen* n° 42 [en ligne], Consulté le 2 mars 2019, <http://journals.openedition.org/semen/10623>

Ciccarelli, Alessandra (2004), « Les sociologies du quotidien et la mélancolie », *Sociétés*, n° 86, p.69-78.

Corbeau Jean-Pierre ; Poulain Jean-Pierre (2008), *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Toulouse : Editions Privat.

de Certeau, Michel (1980), *L'invention du quotidien. Tome 1 : Arts de faire*, Paris : Gallimard.

de Certeau, Michel ; Giard Luce ; Mayol Pierre (1980), *L'invention du quotidien, tome 2 : Habiter, cuisiner*, Paris : Gallimard.

Durand, Gilbert (1969), *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris : Dunod.

Fischler, Claude (1990), *L'omnivore*, Paris : Odile Jacob.

Forget, Marie-Hélène (2013), « Le développement des méthodes de verbalisation de l'action : un apport certain à la recherche qualitative », *Recherches Qualitatives* n° 32, p.57-80.

Galinon-Méléneq, Béatrice (2017), *L'homme-trace. Des traces du corps au corps-trace*. Paris : CNRS Editions.

Garabuau-Moussaoui, Isabelle (2002), Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation. *L'Harmattan*. <http://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=12733>.

Hennion, Antoine (2005), Pour une pragmatique du goût. CSI WORKING PAPERS SERIES 001. <halshs-00087895>

Hugol-Gential, Clémentine (2017), « Les traces alimentaires du patient hospitalisé » (p.333-349) in Galinon-Méléneq, Béatrice (dir.) *L'homme-trace: Des traces du corps au corps trace*, Paris : CNRS Editions.

Jeanneret, Yves (2008), *Penser la trivialité. Volume 1 : La vie triviale des êtres culturels*. Paris : Éd. Hermès-Lavoisier, coll. *Communication, médiation et construits sociaux*.

Macé, Marielle (2016), *Styles. Critique de nos formes de vie*, Paris : Gallimard.

Maingueneau, Dominique (1998), *Analyser les textes de communication*. Paris : Dunod

Rondier, Maïlis (2004), « A. Bandura. Auto-efficacité. Le sentiment d'efficacité personnelle », *L'orientation scolaire et professionnelle*, n° 33 [En ligne], consulté le 16 novembre 2018, <http://journals.openedition.org/osp/741>

Tibère, Laurence (2009), *L'alimentation dans le « vivre ensemble » multiculturel. L'exemple de la Réunion*, Paris : L'Harmattan.

Verdier, Yvonne (1979), *Façons de dire, façons de faire : la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris : Gallimard.

Vicart, Marion ; Wathelet, Olivier (2016), « Des familles conso-motrices? Ethnographie des mobilités alimentaires dans les pratiques d'approvisionnement en France », *Anthropology of food*, n° 11, En ligne], consulté le 16 février 2017, <http://aof.revues.org/8079>

Du savoir comme enjeu dans la construction d'une activité de prestation alimentaire en entreprise

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Thomas Heller

*Thomas Heller est maître de conférences au département Infocom de l'Université de Lille SHS, rattaché à l'axe « Information et communication dans les organisations » du laboratoire GERiiCO (ULR 4073).
thomas.heller@univ-lille.fr*

Elodie Sevin

*Elodie Sevin est maîtresse de conférences au département Infocom de l'Université de Lille SHS, rattachée à l'axe « Information et communication dans les organisations » du laboratoire GERiiCO (ULR 4073).
elodie.sevin@univ-lille.fr*

Plan de l'article

Introduction

Du rôle des prestataires dans la production de savoirs scientifiques

Contexte : quand l'entreprise sollicite la communauté scientifique

Du savoir scientifique comme instrument de légitimation d'une activité, de développement économique...et de notoriété

L'utilité au risque de la désinformation

Les savoirs en scène : circulation, incarnation des savoirs et construction d'un réseau

Contexte : l'économie de la fonctionnalité et de la coopération comme modèle

Le lien entre performance au travail et alimentation des salariés comme thème annoncé de l'événement

Deux formats de mise en scène des savoirs (scientifiques, professionnels, techniques, pratiques et sensibles)

Conclusion

Références bibliographiques

RÉSUMÉ

L'implication d'un prestataire du secteur alimentaire dans un projet de recherche sur l'alimentation au travail est le point de départ d'une analyse des enjeux du savoir scientifique pris dans le cadre d'une activité marchande. A travers l'analyse d'un document de présentation de ce projet et d'une ethnographie d'un événement co-organisé par ce prestataire, nous mettons en évidence ce qui se joue pour lui dans ce rapport entre savoir et activité économique : la légitimité de l'activité, la reconnaissance d'une position d'expertise, une mise en visibilité de l'activité à travers des partenariats et, un positionnement

économique et politique. La démarche ethnographique laisse aussi entrevoir la place de la science, parmi d'autres savoirs, incarnée par des chercheurs, dans la constitution d'un monde de l'alimentation au travail.

Mots clés

alimentation au travail, prestataires de services, marché, fabrique des savoirs, ethnographie, posture critique

TITLE

Scientific Knowledge as a Key Issue for Food Service Business Activity

Abstract

This article explores issues surrounding scientific knowledge as it is caught up in the framework of commercial activity. We study the involvement of a food service provider in a scientific research project. Through analysis of a document presenting the research project and through ethnographic analysis of an event co-organized by this provider, we highlight the potential benefits of the relationship between scientific knowledge and commercial activity: establishing the legitimacy of commercial activity; recognition of a position of expertise; and positive exposure throughout partnerships and an economic and political position. The ethnographic approach also shows up the place of science - among other kinds of knowledge - within the constitution of a world of 'food at work.'

Keywords

Food at work, service provider, food studies, knowledge construction, ethnography, critical approach

TÍTULO

El conocimiento como elemento clave de la actividad de los servicios alimentarios en una empresa

Resumen

La participación de un proveedor del sector alimentario en un proyecto de investigación sobre la alimentación en el trabajo es el punto de partida de un análisis de la finalidad del conocimiento científico cuando se aplica a la actividad mercantil. Mediante el análisis de un documento de presentación de dicho proyecto, y de una etnografía de un evento co-organizado por dicho proveedor, ponemos de relieve qué se juega para él en esta relación entre conocimiento científico y actividad económica: la legitimidad de la actividad, el reconocimiento como experto, una visibilización de la actividad mediante partenariados y un posicionamiento económico y político. El enfoque etnográfico también permite vislumbrar el lugar de la ciencia, entre otros conocimientos, representada por investigadores, en la creación de un mundo de la alimentación en el trabajo.

Palabras clave

alimentación en el trabajo, proveedores de servicios, mercado, fábrica de conocimientos, etnografía, postura crítica

INTRODUCTION

Depuis 2017, nous menons une recherche sur « l'alimentation au travail ». Plus précisément, nous nous intéressons aux modalités de construction d'une activité de prestation alimentaire en entreprise, ainsi qu'à la façon dont s'articule cette activité avec la thématique du « bien-être au travail », à travers les discours, les préoccupations et les pratiques des différentes parties-prenantes (prestataires et entreprises clientes)¹.

Notre recherche s'appuie sur une investigation ethnographique au côté de deux professionnels dont l'activité est en développement: le premier livre des fruits aux entreprises et propose des animations autour de ses produits (nous l'appellerons Distrifruits); le second a une activité de conseil autour des enjeux (matériels, symboliques, sociaux) de l'alimentation en entreprise, et de sensibilisation, d'éveil aux sens et aux goûts. Tous deux se réclament du modèle économique de « la fonctionnalité et de la coopération ». C'est ici un matériau hétérogène que nous avons recueilli, issu d'observations, d'entretiens individuels et d'analyse de documents info-communicationnels.

Depuis 2018, ces deux prestataires sont amenés à collaborer ensemble sur des projets qualifiés « de projet de recherche », et ici, nous portons notre attention sur la place qu'occupe le savoir, et plus particulièrement les savoirs scientifiques dans la dynamique de leur activité, à la fois à travers l'usage qui en est fait, mais aussi à travers les relations que les prestataires entretiennent avec les institutions et les acteurs qui incarnent ces savoirs, en particulier les institutions de recherche et les chercheurs mais également avec d'autres acteurs faisant figures d'experts. La notion de savoir est envisagée ici selon deux orientations de sens, dont nous empruntons les termes à Yolande Maury et Susan Kovacs (2014, p. 17-18): d'une part, nous entendons par savoir des contenus « produit[s] d'un savoir-faire et d'une opération de l'esprit », dont la vocation est de rendre un objet intelligible, et « matérialisés dans des formes d'inscription ». Le savoir ainsi entendu renvoie à des domaines variés différenciables en fonction de méthodes, de normes, de savoir-faire, de procédures et de modes de vérification associés à cette mise en intelligibilité, cristallisés dans un contenu (savoir savant, savoir technique, savoir ordinaire, savoir journalistique, savoir professionnel...). C'est le savoir scientifique qui est retenu ici, comme contenu mobilisé et agencé, au service d'un horizon scientifique (un projet de recherche) ou commercial (la promotion d'une activité). D'autre part, nous entendons par savoir, en deçà des contenus, les activités, les lieux, les temporalités, les acteurs (ou plus largement les actants) qui participent à l'élaboration, la transmission, la circulation des savoirs. Cette orientation de sens renvoie à une lecture anthropologique des savoirs; c'est de savoir en acte dont il est question ici, à travers des échanges, des prises de parole, impliquant des acteurs incarnant des rôles et des types de savoir, en lien avec l'alimentation; des savoirs en mouvement en quelque sorte, incarné et circulant. Il s'agit donc d'interroger les enjeux du savoir, dans ses dimensions matérielles (inscriptions) et sociales (relations et incarnation dans des rôles), invité à la table de l'entrepreneuriat.

Comment le savoir scientifique est-il mobilisé par ces prestataires? Quel est le rôle de ce savoir dans le développement d'une activité économique? Quelle est la fonction économique du chercheur? En ce sens, nos questionnements rejoignent en partie, sur un autre

.....

1. Il s'agit en particulier de mettre en évidence la façon dont la thématique du bien-être intervient dans ce rapport entre l'offre et la demande, les discours associés et les différents enjeux qu'elle sert. Mais en l'état actuel de notre recherche, le terrain ne nous permet pas encore de répondre précisément à ces questions. Dans cet article, nous interrogeons le rapport entre savoir(s) et activité marchande à travers certaines initiatives qui ont impliqué conjointement les deux prestataires, mais au nom principalement de la structure développée par l'un d'entre eux et que nous avons nommé Distrifruits.

terrain, ceux abordés par Simona De Iulio *et alii* sur la publicisation du savoir scientifique sur l'alimentation (2018). Pour approcher une réponse à ces questions nous nous appuyerons sur deux types de données : d'une part des documents, produits et diffusés par ces deux prestataires qui témoignent de relations singulières vis-à-vis de la recherche et d'un usage intéressé de savoirs-experts par les prestataires, d'autre part, un événement organisé par eux autour de l'alimentation, et impliquant des chercheurs. Ce qui semble intéressant de relever, à travers l'analyse de ces données, ce sont en fait les modalités et les implications d'un enrôlement de la recherche par des acteurs économiques.

DU RÔLE DES PRESTATAIRES DANS LA PRODUCTION DE SAVOIRS SCIENTIFIQUES

Contexte : quand l'entreprise sollicite la communauté scientifique

A l'origine de la recherche que nous menons, il y a une demande auprès de la MESHS (Maison européenne des sciences de l'homme et de la société) de deux prestataires en alimentation. Ces deux prestataires ont été, dès 2016, désireux d'impliquer des chercheurs dans des projets de recherche en rapport avec leur activité : l'alimentation au travail. A partir de de cette sollicitation s'est constitué un consortium interdisciplinaire de chercheurs, qui très vite se sont engagés dans deux voies différentes : la première, en réponse aux attentes des prestataires, et la seconde qui s'écarte de ces attentes pour interroger autrement ce rapport entre travail et alimentation. C'est dans cette seconde voie que s'inscrit notre travail, qui s'intéresse à cette dynamique de recherche impulsée par les prestataires autour d'un projet défendu par l'un d'entre eux, Distrifruits, et qui porte sur les liens entre alimentation (ici la vente de fruits assortie d'animation autour du produit et de la consommation collective de celui-ci), la santé et les relations au travail (liens qui renvoient aux notions de QVT - Qualité de vie au travail - ou encore de bien-être), et accessoirement la productivité. Ce projet, intitulé « alim@work », a déjà obtenu quelques fonds pour son démarrage, et implique un laboratoire de recherche et d'intervention sur l'analyse du travail (ATEMIS), ainsi que l'Institut Pasteur.

Ce qu'il y a de remarquable dans ce projet, ce n'est assurément pas qu'une entreprise s'adresse à une institution publique de recherche pour lui soumettre un problème. Les collaborations entre laboratoires, plus particulièrement en Sciences humaines et sociales (SHS), et les entreprises pour une finalité de la recherche en accord avec les préoccupations et intérêts de ces dernières ne sont pas nouvelles ; qu'on se souvienne de la célèbre expérience de Hawthorne, menée aux Etats-Unis dans les années 1920 dans des ateliers de la Western Electric Company, sur les liens entre conditions de travail et productivité. Ces collaborations, par ailleurs, ne constituent pas nécessairement, faut-il le rappeler, un obstacle à la scientificité des savoirs produits. Par ailleurs, l'alimentation au travail est une préoccupation, qui, du point de vue de la recherche, remonte à la fin du XIX^{ème} siècle, en plein essor industriel, avec, par exemple, les travaux de Gustave Adolphe Hirn ou encore ceux d'Armand Gautier (Rabinbach, 2004). Ce qui nous semble en revanche nouveau dans la situation qui nous occupe, c'est que l'entreprise en question n'est pas un grand établissement industriel et commercial (comme peut l'être en France EDF ou Orange, commanditaires de travaux de recherche), mais une très petite entreprise, que son porte-parole est très impliqué dans le projet, au point d'en être, d'une certaine manière, le maître d'œuvre. Il nous semble que la possibilité même d'une telle démarche de la part du prestataire, à cette échelle, et l'accueil réservé par l'institution publique reflètent assez bien des transformations récentes de la recherche pressée à jouer un rôle essentiel dans le développement économique d'une région (Sevin, Heller, 2019).

Cette démarche de professionnels vis-à-vis de la recherche témoigne en tout cas de ce que le savoir scientifique constitue pour eux un enjeu important. Lequel? Quel est le rôle du savoir dans leur démarche et leur activité? Une réponse à cette question se trouve dans les documents produits et diffusés par Distrifruits en lien avec cette recherche; nous proposons ici de porter notre attention sur deux exemples d'écrits, révélateurs de ce rôle et de ces enjeux. Le premier est un rapport intitulé « État de l'art », qui a été écrit par une naturopathe, collaboratrice de Distrifruits et pour l'élaboration duquel, d'ailleurs, l'entreprise a obtenu un financement (par la BPI - Bibliothèque publique d'information). Sa principale fonction est d'être un support pour des recherches de financements de ce projet de recherche; sa diffusion est donc partielle et restreinte. Il se présente comme un argumentaire documenté sur les liens entre alimentation, santé, travail, et de façon secondaire, productivité, pour définir les grandes lignes de la recherche « alim@work ». Ainsi, permet-il d'interroger à la fois les enjeux des savoirs mobilisés pour la construction d'un projet de recherche, et ceux de la production de savoirs à venir par cette recherche.

Le second est une donnée statistique tirée de la page d'accueil du site internet dédié à ce projet de recherche, dont l'analyse permet de souligner que le savoir peut aussi faire les frais de ces enjeux.

Du savoir scientifique comme instrument de légitimation d'une activité, de développement économique... et de notoriété

Le rapport intitulé « État de l'art » est un document de 58 pages structuré en cinq parties. Il agrège sous forme de synthèses, de citations, etc., un ensemble de ressources hétéroclites, renvoyant à des domaines variés de savoirs experts (articles scientifiques, rapports de grandes institutions telles que l'Organisation Mondiale de la Santé ou l'Organisation internationale du Travail, de Ministères, rapports d'instituts de sondage ou de sociétés de consulting, revues spécialisées, textes législatifs...). Sommairement, à partir d'un constat sur l'importance actuelle des affections de longue durée (affections cardio-vasculaire, cancer, diabète...), le coût qu'elles représentent, et sur le rôle déterminant de l'alimentation sur la santé, l'auteur de ce rapport s'attache à montrer 1) que l'entreprise est le « lieu d'intervention adéquat sur la santé des salariés » (p. 12); 2) que les comportements alimentaires sont déterminés par de nombreux facteurs qui constituent autant de leviers ou de freins à une alimentation saine; 3) que la consommation de fruits et légumes, en particulier, a des effets bénéfiques sur la santé (ce qui amène l'auteur à poser la question des moyens de modifier le comportement alimentaire pour en consommer davantage (p. 31); 4) que la consommation de fruits et légumes dépend aussi d'un ensemble de facteurs qui la favorisent ou la freinent (repérables notamment dans les résultats d'études sur des programmes de santé au travail). Ces facteurs fournissent ainsi des indicateurs pour l'élaboration d'un programme de promotion de la santé au travail à venir.

A partir de là, les premiers éléments de la démarche de recherche envisagés sont posés: il s'agit 1) d'approfondir l'étude de l'existant concernant les politiques de promotion de la santé en entreprise, de façon à « concevoir un modèle théorique idéal pour augmenter la consommation de fruits et légumes en entreprise » (p. 42); 2) de le mettre en place dans des entreprises pilotes, et 3) d'évaluer les actions. Et l'axe proposé ici est plus précisément « le renforcement du lien social, de la convivialité et donc de la santé globale de l'individu » (p. 44).

En fait, ces données hétéroclites forment des bribes de savoirs qui ont une triple vocation. D'une part, il s'agit de montrer que l'entreprise a un rôle important à jouer dans l'alimentation des salariés; d'autre part, il s'agit de justifier l'intérêt et la pertinence d'une recherche sur les incidences de la consommation de fruits en entreprise sur la santé pris

dans un sens très large (du corps aux relations) ; enfin, il s'agit, à partir d'un ensemble d'études portant sur les déterminants des comportements alimentaires et les déterminants de la consommation de fruits en entreprise, d'en tirer les éléments d'un programme à expérimenter en situation professionnelle.

Nous ne pouvons préjuger de ce qu'une équipe de chercheurs pourrait tirer d'une telle étude au niveau académique (voir par exemple, sur ce thème de l'alimentation en entreprise, F. Forette et alii., 2014). Mais l'absence ici d'un domaine de savoir clairement identifié, l'absence de prise de position épistémologique, l'absence d'interrogation sur les conditions expérimentales du projet évaluatif, pour obtenir des données exploitables scientifiquement (qu'est-ce qui est mesuré dans la mesure du lien social ? comment s'assurer que c'est bien le programme qui produit de la convivialité ? etc.) relèguent au second plan l'impératif de scientificité de production de savoirs au profit de l'impératif d'utilité économique.

Argumentaire destiné à justifier et à cadrer la mise en œuvre d'un projet scientifique, cet « État de l'art » penche aussi, en raison de sa construction, de ses orientations et de la qualité d'agents économiques de ceux qui le portent, du côté de l'argumentaire marketing : il vise à confirmer le bien-fondé de la prestation et pose les jalons d'un programme d'actions, qui constituent autant d'interrogations sur les orientations de développement de cette activité (qu'est-ce que les conditions expérimentales vont mettre au jour, utiles pour agir sur le marché de la prestation alimentaire ?). Dans cette perspective, le rapport use et abuse de données statistiques, de moyennes, de tendances, d'un savoir par les chiffres, d'une représentation du monde par la mesure et la quantité, soit une forme d'objectivation qui porte une connotation forte de scientificité et qui n'a pas vocation à être reliée à une explication, mais qui plutôt définit un état du monde et a vocation à être un repère pour penser l'action. Pour autant, il nous semble qu'il serait excessif de considérer ce document comme un simulacre d'un genre scientifique, mais qu'à tout le moins, les enjeux commerciaux sont plus saillants que les enjeux scientifiques².

Ceci étant, les enjeux économiques qui participent de la construction de ce projet et donnent à cet « État de l'art » sa tonalité particulière ne mettent pas en cause la visée qui est de produire des savoirs académiques sur les rapports entre consommation de fruits, santé et relations sociales. Cependant cette visée est ici cadrée par ces préoccupations économiques et ce cadrage donne à penser que le savoir attendu est un savoir issu de l'expérimentation et aisément opérationnalisable. Enfin, ce primat des enjeux économiques ne saurait non plus conduire à minimiser cet horizon de la recherche et qui est aussi horizon ou promesse de l'activité de prestation, de contribuer à la santé et au bien-être des salariés.

Au-delà de ces enjeux du savoir impliqué dans cet « État de l'art » et relatifs à l'activité des prestataires (légitimité de leur rôle, développement des prestations), la publicité de ce projet de recherche sur les supports d'information de Distrifruits, sur son site internet et sur le site dédié à cette recherche, témoigne d'un autre enjeu important : celui de faire de ce rapport au savoir un support de construction d'une notoriété, en proposant une image de rigueur et de sérieux et en se positionnant comme un acteur important d'une dynamique scientifique et institutionnelle au service de la science, des salariés et des en-

.....

2. Nous voulons dire par là qu'il n'y a pas de prétention à « faire science », seulement un point de vue de non scientifiques sur un projet scientifico-économique. La rédaction de cet « État de l'art » résulte notamment de la relative frilosité avec laquelle le souhait de recherche porté par Distrifruits a été accueilli par les chercheurs, initialement. Il s'agit d'un document préparatoire pour trouver des partenaires acceptant de s'engager dans une recherche appliquée autour de l'alimentation au travail.

treprises (et qui se traduit aussi par un jeu d'enrôlement mutuel entre le prestataire, les instances de recherche publiques et privées et les entreprises). Ainsi, on peut lire ces propos sur le site de l'entreprise Distrifruits :

« Si se nourrir sainement contribue à l'amélioration de la santé globale, nous sommes certains que partager des moments de convivialité sur son lieu de travail participe également à recréer du lien social et donc à se sentir bien. C'est pourquoi, nous avons créé le programme de recherche Alim@Work qui a pour objectif d'évaluer l'impact de l'engagement d'une entreprise dans les habitudes alimentaires de ses salariés et sur la qualité des relations sociales qui en découlent. Un nouveau challenge pour Distrifruits et pour lequel nous mobilisons un consortium d'experts regroupant: la MESHS (Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société), un pôle de recherche et d'autres parties prenantes telles des mutuelles et des entreprises comme Global Vision, spécialiste en open innovation ».

L'utilité au risque de la désinformation

L'analyse qui précède souligne que la mobilisation d'un savoir est fortement tributaire de l'utilité économique que l'on peut en tirer (notamment pour justifier du bien-fondé d'une activité économique, mais aussi d'une activité scientifique dont il est attendu des résultats qu'ils servent au développement de cette activité). Mais un tel rapport au savoir n'est pas non plus sans poser parfois des problèmes: en particulier lorsque la mobilisation d'un énoncé, qui pourtant présente certaines garanties d'objectivité et de sérieux, contribue à distordre la réalité qu'il est censé décrire. C'est le cas notamment lorsqu'un énoncé est extrait du contexte qui lui donnait sens et est utilisé dans un tout autre contexte, qui lui garantit par ailleurs une certaine pertinence comme incitation à l'action. Ainsi, par exemple, cet énoncé qui est évoqué dans « l'État de l'art » et que l'on trouve également sur l'unique page du site internet du prestataire dédié au projet alim@work sous la mention « Santé au travail: quelques chiffres ». Cet énoncé est le suivant: « 20% de la productivité est réduite lorsque nous sommes mal nourris (BIT, 2005) ».

S'il n'y avait pas ce pourcentage et la mention de l'institution émettrice, le Bureau international du travail, cette information serait en définitive d'une relative évidence et d'une grande banalité. Car effectivement c'est une évidence de dire que la nourriture, en raison même de son rôle pour l'organisme, entre en ligne de compte dans les capacités productives, qui sont capacités d'action, des êtres humains.

En revanche, la présence d'un pourcentage et d'une institution internationale reconnue, donne une certaine épaisseur et crédibilité à cette information. Le pourcentage induit l'idée qu'un dispositif d'étude a été mis en place, que des comparaisons ont été établies, que des méthodes ont été testées, que des calculs sur des variables ont été réalisés, bref tout un ensemble d'opérations qui relèvent d'une démarche rationnelle et qui apportent un gage de scientificité; la mention du Bureau international du travail apporte une caution et la date confirme l'existence d'un document d'où est tiré ce chiffre. L'usage de la première personne du pluriel est quant à elle ambivalente: il s'agit de vous et moi, de nous-autres, êtres agissants en général plus ou moins efficacement et considérés ensemble ou séparément. Mais enfin quand même ! 20% ce n'est pas rien... Ça devrait faire réfléchir les employeurs !

Or, si l'on se réfère à l'étude de 2005 du BIT, intitulé « Food At Work. Workplace solutions for malnutrition, obesity and chronic diseases », l'information est un peu différente. Dans ce document de plus de 450 pages écrit par Christopher Wanjeck, un chercheur indépen-

nant, on peut lire page 13 (mais l'information est reprise plusieurs fois dans le texte) : « Adequate nourishment can raise national productivity levels by 20 per cent³ (WHO, 2003a) ».

Ainsi, la productivité en question renvoie-t-elle à la productivité d'un pays, et non, comme l'énoncé le suggère à celle d'un individu ou encore d'un groupe. Par ailleurs, le BIT n'est pas à l'origine de cette information et se contente de citer une autre étude qui, elle, la replace dans son contexte précis. Il s'agit d'un rapport de l'OMS réalisé en 2003 intitulé « Battling iron deficiency anemia⁴ » ; celui-ci fait état des conséquences des carences en fer liées à l'alimentation dans certains pays et leurs répercussions sur la productivité de ces pays, par comparaison avec des pays similaires sur le plan économique, mais dont la population ne souffre pas de carences en fer. Et c'est cette différence qui permet d'avancer un manque de productivité de 20% au niveau national. Le Bangladesh compte parmi les pays sur lesquels porte l'étude.

Il eût été beaucoup moins convaincant de sensibiliser le lecteur français, notamment les acteurs économiques (lecteurs potentiels du site internet de Distrifruits) à l'importance de l'alimentation sur la productivité en écrivant : « 20% de la productivité nationale du Bangladesh est réduite en raison d'une alimentation trop pauvre en fer ». En raison de cette décontextualisation, ou encore du cadre de lecture suggéré (productivité individuelle ou à l'échelle d'une entreprise, en contexte occidental) de l'énoncé, le savoir s'en trouve ainsi distordu. On serait tenté de parler ici de désinformation s'il était assuré qu'il y avait une intention d'induire le lecteur en erreur. Mais rien n'est moins sûr et il est plus prudent de parler d'un effet de désinformation, plutôt que d'une pratique assumée en ce sens. Tout dépend effectivement de la source utilisée par le prestataire et une recherche sur internet montre que cet énoncé circule, avec des variations, sur des sites d'informations et des sites d'entreprises, et dans des termes proches de ceux utilisés par Distrifruits. Ainsi, pour exemple :

- « 20%. C'est le taux de productivité que coûte aux entreprises une mauvaise hygiène alimentaire au travail, selon le BIT » (Recrutons.fr⁵, site d'informations recrutement) ;
- « L'OIT déplore que la question de l'alimentation au travail et l'accès à une nourriture saine suscite bien peu d'intérêt chez les employeurs (...) Pourtant, une étude menée en 2005 par cette agence de l'ONU montre qu'une alimentation équilibrée des collaborateurs peut améliorer de 20% la productivité » (Managerattitudes.fr⁶, site d'information management) ;
- « Mal manger au travail réduit la productivité jusqu'à 20%. Selon un rapport du BIT, une mauvaise alimentation entraîne lenteur et diminution des facultés d'apprentissage » (letemps.ch⁷, site d'information) ;

.....

3. « Une alimentation adéquate peut augmenter les niveaux de productivité nationale de 20% ».

4. World Health Organization (2003), Battling Iron Deficiency Anemia (consulté en juin 2017 ; ce document n'est plus accessible sur le site du WHO).

5. Article intitulé « Comment une bonne alimentation peut changer la vie de vos salariés ? », par Mehdi Ben Naceur, publié le 18 mai 2016, in : <http://www.recrutons.fr/bonne-alimentation-changer-vie-de-vos-salaries.html>, consulté le 11 octobre 2019.

6. Article intitulé « Pause déjeuner rime avec productivité », par Catherine Terrand, publié le 13 février 2017, in : <http://www.managerattitude.fr/91231401/pause-dejeuner-et-productivite.html>, consulté le 11 octobre 2019.

7. Article intitulé « Mal manger au travail réduit la productivité jusqu'à 20% », par Fabienne Bogadi, publié le 23 septembre 2005, in : <http://www.letemps.ch/economie/mal-manger-travail-reduit-productivite-jusqua-20>, consulté le 13 octobre 2019.

- « Selon une étude du BIT, une alimentation adaptée peut réduire jusqu'à 20% la performance d'un travailleur » (lessentiel.lu⁸, site luxembourgeois d'informations) ;
- « Les recherches ont démontré que les employés qui s'alimentent sainement ont plus d'énergie, un meilleur système immunitaire et une plus grande concentration. Ils sont donc plus productifs. Selon le BIT, mal s'alimenter pourrait réduire jusqu'à 20% la productivité. » (servirplus.qc.ca⁹, site d'une structure de services à domicile).

Cet exemple, si anecdotique soit-il, témoigne en tout cas de ce que la valeur d'usage d'un énoncé scientifique est moins liée à sa validité qu'aux utilités qu'il est possible d'en tirer. Et c'est d'autant plus vrai que cet énoncé figure de façon tout autant décontextualisée dans cet « État de l'art » qui structure le projet de recherche porté par l'entreprise. Ainsi, l'énoncé scientifique est découplé de ses conditions d'élaboration et donc de ses conditions de véridiction pour devenir un produit exploitable pour l'action.

Les savoirs scientifiques constituent ici un enjeu à la fois idéologique et économique car ils constituent un support pour légitimer une activité, asseoir une notoriété, faire valoir une position d'expert, et contribuer au développement de cette activité ; contribution à travers une démarche qui consiste à tirer d'un usage de ces savoirs et de la production de nouveaux savoirs, dans le cadre d'une expérimentation, des modalités d'actions en matière de prestations. Dans cette double visée, ces savoirs se présentent comme un objet aisément manipulable en fonction d'objectifs particuliers.

LES SAVOIRS EN SCÈNE : CIRCULATION, INCARNATION DES SAVOIRS ET CONSTRUCTION D'UN RÉSEAU

Dans le prolongement de cette analyse, nous proposons de discuter ce que nous pourrions appeler – suivant en cela une perspective anthropologique – le savoir en actes (Jacob, 2011), à travers un dispositif de mise en liens d'acteurs fort divers et incarnant par ailleurs des figures différentes de savoirs en rapport plus ou moins direct avec l'alimentation. A cette occasion, nous avons fait l'expérience d'un monde en construction au sens de Becker (1985) ou encore de Boltanski et Thévenot (1991), celui de l'alimentation dans son articulation à la RSE (responsabilité sociale des entreprises).

Contexte : l'économie de la fonctionnalité et de la coopération comme modèle

Les deux prestataires en alimentation se sont associés avec la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) pour organiser une soirée qu'ils ont appelée « Passons à Table »¹⁰. Celle-ci a eu lieu le 20 juin 2018 dans une structure

.....

8. Article intitulé « La productivité peut être dopée par l'assiette », par l'Essentiel, daté du 19 septembre 2018, in : <http://www.lessentiel.lu/fr/lifestyle/story/la-productivite-peut-etre-dopee-par-l-assiette-17494332>, consulté le 11 octobre 2019.

9. Article intitulé « Nutrition et productivité des employés », par France Boyte, publié le 14 février 2018, in : <http://www.servirplus.qc.ca/evenement/53-details-nutrition-et-productivite-d-employes.html>, consulté le 11 octobre 2019.

10. On notera avec un certain amusement que l'intitulé de cette manifestation n'est pas sans lien avec la question du savoir, « passer à table » signifiant aussi « faire des aveux », être enjoint à dire une vérité..., et donc aussi, n'est pas sans lien avec la question du pouvoir. Un tel intitulé agit ainsi comme une invitation à envisager la manifestation sous l'angle d'un dispositif de savoir-pouvoir au sens de Foucault. Bien que ce ne soit pas l'approche avec laquelle nous avons abordé cette manifestation, cette relation s'y exprime néanmoins et gagnerait sans doute à être davantage creusée.

culturelle relativement bien inscrite dans le paysage de la métropole lilloise. Elle a, par ailleurs, relayé une journée dédiée à l'alimentation dans la région, dans le même lieu, mais portée par les pouvoirs publics. Ainsi, pendant une journée, cette structure culturelle a-t-elle été pleinement investie comme un lieu éphémère de savoirs dédiés à l'alimentation. Les organisateurs positionnent d'ailleurs parfaitement les deux manifestations dans leur communication d'annonce : « Le 20 Juin prochain de 9h30 à 16h, aura lieu, à la Condition Publique de Roubaix, le Comité Régional de l'Alimentation... Pouvoirs publics et têtes de réseaux vont se réunir à l'occasion de la journée dédiée à l'Alimentation dans la région. Dans une logique de complémentarité, les acteurs publics céderont la place, de 17h à 22h, aux acteurs privés qui s'investissent dans le sujet de l'alimentation. » Ce texte vise à donner du crédit non seulement à la place des acteurs du privé aux côtés des pouvoirs publics pour penser l'alimentation en région, mais également aux deux prestataires comme possibles moteurs et « têtes de réseaux » autour de cet objet alimentaire.

Avant de rendre compte de cette manifestation, il n'est pas inutile de revenir au préalable sur le modèle de l'économie de la fonctionnalité et de la coopération dont se réclament les deux prestataires et qui à la fois définit – sous la forme d'un savoir particulier en économie – un cadre structurant et permet de comprendre aussi le sens de cette manifestation. Il s'agit d'un modèle qui relève plus globalement de l'économie circulaire, dont les applications pratiques se sont développées en France à partir du Grenelle de l'environnement (2007) et dont l'ambition est d'articuler croissance économique, responsabilité sociale et environnementale et développement durable. Le principe est une rupture vis-à-vis d'une économie fondée sur le volume et la vente d'un produit, pour une économie fondée sur la valeur d'usage. Il s'agit en d'autres termes d'intégrer une dimension servicielle à une activité de production de biens et ainsi valoriser les effets utiles de la consommation d'un bien et ce, dans un souci, entre autres, d'économiser les ressources et de réduire l'impact négatif de l'activité sur l'environnement.

C'est un modèle qui repose également sur un principe de coopération entre acteurs qui interviennent dans le cycle de vie du produit/service à des niveaux différents et fonctionne comme un « écosystème » pour coproduire la valeur dudit produit. La notion d'« écosystème » est un élément de langage de ce modèle¹¹. C'est pourquoi, s'il s'applique à l'activité des entreprises, ce modèle inspire aussi les politiques publiques en matière de développement des territoires. En Région Haut-de-France, qui est précurseur dans ce domaine, la promotion de ce modèle et l'accompagnement des acteurs économiques pour son adoption sont assurés par des structures comme Atémis (laboratoire de recherche et d'intervention), le réseau Alliance (regroupement d'entrepreneurs engagés dans une économie plus responsable), le CJD (Centre de jeunes dirigeants), lesquelles structures ont créé une association dédiée plus particulièrement à la promotion de ce modèle : le Club Noé¹². Ces différents acteurs étaient présents également lors de la manifestation dont il est question ici, ce qui, en définitive, fait de celle-ci une sorte de reflet en modèle réduit et dynamique de cet *écosystème* en construction sur l'alimentation au travail.

.....

11. Cette notion est d'ailleurs très présente dans les propos tenus par les deux prestataires à l'occasion des entretiens que nous avons pu réaliser, laquelle renvoie à une préoccupation, à un indéniable sujet de savoir, à un objet à maîtriser.

12. Plus précisément les entités à l'origine du Club Noé sont : Atemis, CCI Grand Lille, CD2E (Centre de développement des éco-entreprises, agence conseil en éco-transition), CERDD (Centre de Ressources Développement durable), CJD, Réseau Alliances, Région Nord Pas-de-Calais. C'est notamment à partir d'informations fournies par cette association sur leur site internet que nous avons rédigé ces lignes sur ce modèle économique (source : <http://www.clubnoe.com/faq/>)

Le projet de recherche décrit précédemment s'inscrit dans ces préoccupations économique, écologique et sociale, avec pour enjeu la production de services et de discours périphériques à la livraison des fruits (exemple : animations à partir des fruits, valorisation du discours de bien-être au travail à partir du produit...).

Alors de quoi est-il question plus précisément au cours de cet événement ? Comment a-t-il été, structuré comme une scène de diffusion de savoirs scientifiques et experts ?

Le lien entre performance au travail et alimentation des salariés comme thème annoncé de l'événement

Le thème de la soirée est annoncé sur les différents espaces numériques des deux prestataires et dans les courriels d'invitation/informations en sous-titre à Passons à Table : « En entreprise, votre performance ne se cache-t-elle pas dans l'assiette de votre équipe ? ». Nous retrouvons ici posée la corrélation entre « performance au travail » et « alimentation » évoquée précédemment. Les organisateurs, même s'ils posent ici une question, rendent crédible cette corrélation, par le fait même de l'énoncer. En outre, l'utilisation du pronom « votre » précise qu'une telle question s'adresse à des dirigeants ou des managers, c'est-à-dire des acteurs en responsabilité d'une performance, considérés comme des clients ou des prospects. Mais le public invité, à partir des réseaux de chacun des deux prestataires, ainsi que le public présent dépassent de loin cette adresse et forment un ensemble hétérogène d'acteurs ayant des intérêts autour de l'alimentation, de la prestation, de l'innovation sociale ou de l'économie de la fonctionnalité : des universitaires, des représentants institutionnels (ex. DRAAF - Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), des salariés d'agences de communication, des salariés d'entreprises (par ex. des responsables QVT - Qualité de Vie au Travail), parfois clients desdits prestataires...

Deux formats de mise en scène des savoirs (scientifiques, professionnels, techniques, pratiques et sensibles)

Sous couvert d'une nécessaire dynamique événementielle, après quelques mots d'introduction des organisateurs, la soirée a été découpée en trois temps forts : un temps d'échange entre le public et des acteurs professionnels sur des stands selon une formule de *speed dating* dans le hall d'entrée de la structure culturelle ; un temps d'exposé magistral dans la salle de spectacle de cette structure et enfin un temps de restauration dans la cour de celle-ci. Nous nous intéressons ici aux deux premiers temps.

Le premier est un rassemblement d'une vingtaine d'entrepreneurs ou de représentants associatifs ayant pour point commun de proposer des initiatives en lien avec le thème de l'alimentation en entreprise dans des approches dites « innovantes » et la plupart du temps d'agir localement en région Haut-de-France : des prestataires de services de dépôt et d'entretien de ruches dans les espaces extérieurs des organisations, une association qui propose des ateliers d'éveil au goût alimentaire, une agence de communication qui a développé une activité de prestations de potager en entreprise, un représentant du Club Noé porte-parole local de l'économie de la fonctionnalité et de la coopération, une entrepreneuse qui fabrique des *lunchboxes* consignables et négocie des partenariats avec des restaurateurs pour du *take-away*, etc. Cette vingtaine d'acteurs invités par nos deux prestataires organisateurs ont été répartis dans un grand hall, derrière de petites tables hautes (de type « mange-debout »). Comme autant de petits stands disponibles, on propose au public d'aller à la rencontre de ces acteurs et d'échanger avec eux sur leur activité et ce sur un créneau de 2h en changeant toutes les 10 min de table et donc d'interlocuteurs. Certains se sont équipés de documents info-communicationnels ou de panneaux,

qui deviennent à la fois des instruments relationnels avec les publics (Mallard, 2009) et des instruments à qui ils délèguent la véracité de leur discours. C'est finalement ici que s'échangent des informations : description du service proposé, éléments montrant l'envergure ou l'évaluation positive de ladite initiative. Une observation fine des documents info-communicationnels disponibles et des interactions avec les porteurs d'initiatives permet de repérer qu'un certain nombre de savoirs scientifiques hétérogènes – en sciences du vivant, en économie, en psycho-sociologie, etc. – sont mis en circulation généralement dans une visée fonctionnaliste : donner du crédit à une initiative, en montrer le bien-fondé et partant donner une certaine valeur économique à la prestation.

Le dispositif, fondé sur la rencontre entre ces acteurs et le public, vise en premier lieu à construire, à faire tenir ensemble et à rendre visible un réseau d'acteurs qui se mettent en mouvement localement, ici même physiquement, autour des mêmes thèmes comme l'alimentation durable et le bien-être au travail, et qui mobilisent les mêmes savoirs, souvent scientifiques.

Le second temps fort est plus magistral. Le public est invité à rejoindre une salle initialement destinée à recevoir du spectacle vivant ou des concerts. Sur la scène, six « grands témoins » vont « passer à table » pour reprendre les expressions utilisées par les organisateurs. Ils vont se succéder pour prendre la parole afin d'exposer leur vision de l'alimentation et livrer leur point de vue sur le lien entre alimentation et travail. Un animateur est là pour cadrer les interventions par le jeu de questions et de relances préparées à l'avance, mais aussi pour gérer la passation de parole, le temps et l'échange avec le public.

Ces six « grands témoins » sont présentés au public : le chef du service de nutrition à l'Institut Pasteur de Lille, un professeur en information et communication de l'Université de Lille, un chef cuisinier « engagé », un navigateur, un président d'association portant une initiative alimentaire pour les plus démunis et une journaliste spécialiste des questions de santé. Peut paraître étonnant le choix du terme « grand témoin » qui semble éloigner finalement l'intervenant de sa place d'expert qu'il est pourtant censé tenir, pour l'emmener vers une place de témoin, qui va donner un peu plus de soi, permettant une plus grande proximité avec le public. Les savoirs ainsi exposés le sont par un témoin ce qui donne un tout autre sens à l'acte de vulgarisation des savoirs, puisque le savoir se loge aussi en soi et la vérité peut aussi être le fait de la subjectivité. L'animateur insiste d'ailleurs particulièrement sur cette dimension subjective dans ses questions, en les invitant, par exemple, à se rapporter à leur propre rapport à l'alimentation.

C'est finalement un texte à six voix qui est produit par des énonciateurs qui ont chacun leur propre finalité. Nous observons ici une mise en scène de deux types de savoirs imbriqués. Tout d'abord, des savoirs scientifiques qui sont essentiellement incarnés par deux professionnels de la recherche, deux chercheurs – l'institution de l'un d'eux fait d'ailleurs figure d'autorité dans le domaine alimentaire (autorité médiatique) –, et par une journaliste qui tient le rôle de vulgarisatrice scientifique ; leur discours apparaît indiscutable. La présence de ces chercheurs est pour les organisateurs un gage de scientificité fournie à la manifestation mais également au réseau. Ensuite, le second type de savoirs est un savoir pratique et technique, accessoirement scientifique, il est davantage incarné par les trois autres témoins qui font l'expérience de l'alimentation dans leur corps (le navigateur, à travers la performance physique et la nécessaire endurance dans l'épreuve) ou dans leur profession (le chef cuisinier engagé, et le président d'association qui viennent par un savoir pratique défendre l'idée des possibles).

Les deux prestataires au pilotage de l'organisation de l'évènement tentent chacun à leur manière de rendre visible le réseau autour de l'alimentation en contexte de travail, d'en poursuivre sa construction, voire d'en être les membres centraux notamment en exposant

publiquement à ce réseau la valeur de leur activité, mais aussi en jouant le rôle des metteurs en scène de cette représentation du réseau. Quand on les interroge sur le projet de cet « événementiel », il s'agit bien ici à la fois d'utiliser l'événement comme vitrine de leur activité mais aussi d'exposer leur inscription dans l'économie de la fonctionnalité et enfin dans un espace (au sens du lieu habité chez de Certeau, 1990) où des « convictions », des intuitions et des savoirs vont être mis en circulation.

CONCLUSION

Ce qui ressort de nos analyses, en définitive, c'est l'idée d'une dynamique des savoirs qui participe de la construction d'une activité économique et de son projet de développement et dont la saisie permet de rendre compte de la complexité de cette construction (d'où l'intérêt d'une entrée par les savoirs). Le document intitulé « État de l'art », au même titre que la manifestation « Passons à Table » renvoient à une même logique de mise en mouvement des savoirs, au service de la recherche scientifique d'un côté et de la constitution et de consolidation d'un réseau de l'autre. Et cette logique renvoie elle-même à des enjeux idéologiques (légitimer une activité, donner du sens à l'action), sociaux (œuvrer pour le bien-être des employés), économiques (créer de la valeur, gagner de l'argent) et aussi politiques (occuper une place dans le jeu des rapports de force autour de la prestation alimentaire, agir pour la cité, voire, devenir un point de passage obligé de la prestation alimentaire en entreprise, pour reprendre une notion de la sociologie de l'acteur-réseau (Callon, 1986). Ces façons d'opérer sur le marché de la prestation de services aux entreprises, mobilisant des savoirs et des figures d'experts et les logiques auxquelles renvoient ces façons d'opérer semblent être communes à d'autres types de prestations. Nous pensons notamment au thème de la réduction des déchets, au « zéro déchet » selon la formule consacrée.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Becker, Howard (1985), *Outsiders, Etudes de sociologie de la déviance*, Paris: Editions Métailié.
- Boltanski, Luc; Thévenot, Laurent (1991), *De la justification. Les économies de la grandeur*, Paris: Gallimard.
- Callon, Michel (1986), « Eléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'année sociologique*, n° 36, p. 169-208.
- de Certeau, Michel (1990, 1ère édition, 1980), *L'invention du quotidien, I: Arts de Faire*, Paris: Gallimard.
- De Iulio, Simona; Kovacs, Susan; Orange, Christian; Orange-Ravachol, Denise; Borelli, Davide (2018), « L'alimentation à l'école: entre sciences et normes » (p. 99-124), in Clavier, Viviane; De Oliveira, Jean-Philippe (dir.), *Alimentation et santé. Logiques d'acteurs en information-communication*, Paris: ISTE éditions.
- Forette, Françoise; Brieu, Marie-Anne; Lemasson, Hervé; Salord, Jean-Claude; Le Pen, Claude; (2014), « Évaluation d'un programme de promotion de la santé conduit en entreprise », *Santé Publique*, 2014/4 (vol. 26), p. 443-451.
- Jacob, Christian (dir.) (2011), *Les Lieux de savoir 2*, Paris: Albin Michel.

Mallard, Alexandre (2009), *Le cadrage cognitif et relationnel de l'échange marchand: analyse sociologique des formes de l'organisation commerciale*. Sciences de l'Homme et Société, Habilitation à Diriger des Recherches, Université Toulouse le Mirail - Toulouse II.

Maury, Yolande; Kovacs, Susan (2014), « Étudier la part de l'humain dans les savoirs : les sciences de l'information et de la communication au défi de l'anthropologie des savoirs », *Études de communication*, vol. 42, p. 15-28.

Rabinbach, Anson (2004), *Le moteur humain. L'énergie, la fatigue et les origines de la modernité*, Paris : La Fabrique.

Sevin, Elodie; Heller Thomas (2019), « Cuisine (scientifique) et dépendance (entrepreneuriale). Posture critique et enrôlement pratique », *Communication et professionnalisation*, n° 10 (à paraître).

Risques infectieux alimentaires et grossesse: de quelles informations les professionnels de santé disposent-ils?

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Delphine Durand

Sage-femme cadre, chargée de recherche et développement à l'IREPS BFC (notamment dans le domaine de la périnatalité, la parentalité et la petite enfance) et doctorante en sciences de l'information et de la communication (thèse co-dirigée par le Pr E. Heilmann et le Pr C. Binquet; laboratoire CIMEOS); d.durand@ireps-bfc.org.

Isabelle Millot

Médecin spécialiste en santé publique, directrice générale de l'Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé (IREPS) de Bourgogne – Franche-Comté; i.millot@ireps-bfc.org.

Christine Binquet

Médecin de Santé Publique, épidémiologiste, professeur des universités –praticien hospitalier à l'UFR des sciences de santé de Dijon, université de Bourgogne et coordinatrice du Centre d'investigation clinique (Inserm CIC1432), adossé au CHU de Dijon-Bourgogne et au Centre Georges François Leclerc, l'un de ses thèmes de prédilection porte sur la prévention de la toxoplasmose congénitale; christine.binquet@u-bourgogne.fr.

Éric Heilmann

Professeur des universités en sciences de l'information et de la communication à l'UFR langues et communication, université de Bourgogne et directeur du laboratoire de recherche CIMEOS (EA4177) (Communications, Médiations, Organisations, Savoirs) en sciences de l'information et de la communication de l'université de Bourgogne; Eric.Heilmann@u-bourgogne.fr.

Plan de l'article

Introduction

Méthodologie de la recherche

Des messages de prévention en évolution

Précautions alimentaires: une accumulation de messages au risque de la confusion

Priorisation ou transversalité des messages de prévention ?

Conclusion

Références bibliographiques

RÉSUMÉ

Cette recherche s'intéresse à la nature et à l'origine des informations de prévention dont disposent les professionnels de santé, dans le domaine de l'alimentation des femmes enceintes. Elle porte plus spécifiquement sur les pratiques informationnelles concernant deux risques infectieux: la toxoplasmose et la listériose. L'information des professionnels sur ces risques potentiels provient principalement des textes institutionnels et des manuels. Nous nous intéresserons ici aux recommandations des textes institutionnels, dont nous verrons qu'ils présentent des caractéristiques marquantes pour la formation des professionnels: évolutivité de la nature des messages, fluctuations de leur clarté et leur précision, diversité des messages et de leurs émetteurs.

Mots clés

Médiation des savoirs, grossesse, risques infectieux alimentaires, messages de prévention, professionnels de santé, recommandations.

TITLE

Foodborne infectious risks and pregnancy: what information is available to health professionals?

Abstract

This study focuses on the nature and origin of prevention information available to health professionals in the field of nutrition for pregnant women. It focuses more specifically on information sharing practices regarding two infectious risks: toxoplasmosis and listeriosis. The information available to professionals on these potential risks comes mainly from institutional texts and manuals. We will focus here on the recommendations found in institutional texts, which show striking characteristics which need to be taken into account in the training of professionals: such recommendations are evolving in nature, with shifts in clarity and degree of precision, and are diverse in terms of message content and the actors responsible for diffusing them.

Keywords

Knowledge mediation, pregnancy, food infectious risks, prevention messages, health professionals, recommendations.

TÍTULO

Riesgos infecciosos alimentarios y embarazo: ¿cuál es la información de la que disponen los profesionales de la salud?

Resumen

Esta investigación se centra en la naturaleza y el origen de la información sobre la prevención de riesgos relativa a la nutrición de las mujeres embarazadas disponible para los profesionales de la salud. Más concretamente, se centra en las prácticas informativas relacionadas con dos riesgos infecciosos: la toxoplasmosis y la listeriosis. La información disponible para los profesionales sobre estos riesgos potenciales procede principalmente de textos institucionales y de manuales. En este estudio, nos centramos en las recomendaciones de los textos institucionales, que, como veremos, presentan características relevantes para la formación de los profesionales: la evolución de la naturaleza de los mensajes, las fluctuaciones en su claridad y precisión, y la diversidad de los mensajes y de sus emisores.

Palabras clave

Mediación del conocimiento, embarazo, riesgos infecciosos alimentarios, mensajes de prevención, profesionales de la salud, recomendaciones.

INTRODUCTION

Dès la confirmation d'une grossesse, un suivi médical et un accompagnement se mettent en place. Ce suivi inclut une série d'examens médicaux (consultations, échographies, prises de sang, dépistages) associés à d'autres temps tels que l'entretien prénatal précoce et la préparation à la naissance, qui vont encadrer le déroulement de la grossesse. Malgré cette médicalisation du suivi, la formule « la grossesse n'est pas une maladie » est habituellement rappelée aux femmes enceintes. Cependant, celles-ci doivent adopter de nouveaux comportements alimentaires pour protéger la santé de leur enfant. Hormis les risques médicamenteux ou liés à l'alcool ou au tabac, certaines maladies transmises par l'alimentation (principalement toxoplasmose et listériose) peuvent avoir de graves conséquences notamment sur le fœtus. Les choix alimentaires antérieurs à la grossesse deviennent potentiellement inadaptés et porteurs de danger. La consultation médicale est le lieu propice à la transmission et la circulation d'informations scientifiques vulgarisées.

Le professionnel de santé, médecin ou sage-femme, dispose d'un certain savoir, reconnu socialement, notamment sur les pratiques alimentaires pendant la grossesse. Il est ensuite transmis lors de ce temps d'échanges, en vue de permettre aux femmes enceintes d'adopter les bonnes pratiques hygiéno-diététiques. Ce savoir s'est construit lors de sa formation initiale, et tout au long de son parcours professionnel, essentiellement à partir de documents de synthèse de l'état actuel des connaissances, établis par des agences et institutions sanitaires. Dans le champ de la santé, cette communication émise par des organismes publics est extrêmement large et diverse (Igas, 2005). La communication scientifique des agences sanitaires, qui touche essentiellement au savoir médical, est marquée par son caractère évolutif, provisoire et parfois controversé.

Ce savoir se confronte à un autre, profane, celui des femmes enceintes. Celui-ci se nourrit, au-delà du cadre médical, des informations circulant dans les médias et dans la sphère privée. Une montée en puissance de l'intérêt des citoyens vis-à-vis des questions de santé s'observe dès les années 1980, comme en témoigne la croissance des articles dédiés dans les médias. Cette « multiplication des discours et donc de la communication ayant trait à la santé » dépasse dorénavant le simple cadre médical (Romeyer, 2010) et concerne plus largement les comportements du quotidien. L'alimentation est en particulier l'une des préoccupations des femmes enceintes, qui les conduit à faire de nombreuses recherches personnelles (Nouira *et al.*, 2015). Éviter les aliments inappropriés a été décrit comme hautement prioritaire par les femmes, les poussant à « une sorte d'instinct de protection du fœtus » (Jacques, 2004). Elles peuvent de la sorte participer activement au bon développement de leur bébé. Ainsi, il est essentiel que les femmes enceintes soient informées sur les risques infectieux alimentaires, et notamment sur les précautions alimentaires à prendre tout au long de la grossesse. Ce qui peut apparaître comme une étape « normale » dans la vie d'une femme se trouve potentiellement complexifié par la multitude des sources d'information souvent contradictoires.

Dans le cadre d'une thèse en sciences de l'information et de la communication, nous avons souhaité comprendre les pratiques informationnelles des femmes enceintes et des professionnels de santé, notamment concernant les précautions alimentaires pendant la

grossesse, afin d'éviter la contamination par les deux germes parmi les plus délétères en cas d'infection fœtale (*Toxoplasma gondii* et *Listeria monocytogenes*). Face à la multitude de sources disponibles, le professionnel de santé est en première ligne pour délivrer des informations fiables aux femmes enceintes. Il est perçu comme le prescripteur le plus crédible pour répondre à leurs préoccupations (Bianchi, 2017). La grossesse étant une période déterminante pour la santé future, nous pourrions nous attendre à un socle solide et stable de connaissances scientifiques. Pourtant, celles-ci sont complexes, évolutives et traversées par des controverses et incertitudes.

Ce constat nous conduit à formuler l'hypothèse que les informations à disposition des professionnels de santé sont des sources potentielles de confusion et qu'il est difficile d'en percevoir la cohérence. Une telle diversité de messages peut troubler les professionnels de santé, alors même que les informations qu'ils délivrent sur l'alimentation ont plus d'impact pendant la grossesse que les autres sources d'information des femmes (Nouira *et al.*, 2015).

Pour répondre à cette problématique, nous avons étudié, dans un premier temps, les deux principales sources d'information à disposition des professionnels de santé, mais également de leurs enseignants : les textes institutionnels et les ouvrages pédagogiques. Dans cet article, nous nous intéresserons aux informations institutionnelles sur lesquelles les professionnels de la périnatalité se fondent pour construire leur savoir. Nous avons fait porter notre analyse sur les textes relatifs à la toxoplasmose et à la listériose de 1960 à fin 2018. Ainsi, nous établirons que les informations institutionnelles à destination des professionnels se caractérisent par un degré de précision et de lisibilité variables selon les sources. La mise à jour des recommandations dans le temps, suivant l'enrichissement progressif des connaissances scientifiques sur ces thématiques, s'effectue de façon asynchrone pour ces risques alimentaires, ce qui limite encore plus la lisibilité des messages.

MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE

Pour étudier cette problématique, nous avons constitué un corpus de textes provenant d'une dizaine d'agences sanitaires et d'institutions. Les textes sélectionnés sont émis par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le ministère en charge de la santé et celui en charge de l'alimentation, notamment pour les textes réglementaires ; les agences françaises de santé telles que l'Agence nationale de santé publique (Santé publique France), l'ex-Institut de veille sanitaire (INVS), l'ex-Institut national de prévention en santé (INPES), la Haute autorité de santé (HAS), l'ex-Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa), l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) ; des organismes scientifiques et des sociétés savantes (Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm), Collège national des gynécologues et obstétriciens de France (CNGOF), Académie nationale de médecine, Centre de recherche et d'informations nutritionnelles (Cerin)).

Pour mener ce travail, nous nous sommes focalisés sur deux pathologies – la listériose et la toxoplasmose - et avons initié cette recherche dès les prémices de compréhension de ces maladies, dans les années 1960. Le logiciel NVivo a été utilisé pour l'analyse qualitative de contenus. Au total, l'analyse thématique systématique a été menée pour identifier les messages de prévention dans 117 textes institutionnels relatifs à la listériose et 47 textes relatifs à la toxoplasmose sur la période de 1960 à 2018.

Ces deux infections sont particulièrement redoutées durant la grossesse. La toxoplasmose, maladie liée à un parasite ubiquitaire, *Toxoplasma gondii*, peut se contracter lors de

contact avec les déjections d'un chat porteur du parasite, ou en consommant des aliments contaminés (viande mal cuite ou végétaux mal lavés). Le plus souvent asymptomatique, la toxoplasmose peut être grave chez les personnes immunodéprimées et chez le fœtus. En effet, lors d'une grossesse, des complications, notamment neurologiques ou plus tardivement oculaires, peuvent survenir. C'est pourquoi un dépistage sérologique est réalisé en début de grossesse, afin de déterminer le statut immunitaire de la femme enceinte vis-à-vis de la toxoplasmose. Si celle-ci a été en contact avec le parasite avant sa grossesse, elle est immunisée et sauf cas particulier, un nouveau contact avec le parasite est sans danger pour elle et pour l'enfant. Pour les femmes non immunisées, des conseils de prévention sont délivrés afin d'éviter l'infection, et une surveillance sérologique se déroule tout au long de la grossesse. Cette surveillance permet de détecter une réaction immunitaire signalant le contact avec le parasite, et de mettre en place un traitement visant à limiter le risque d'infection du fœtus le plus tôt possible et en cas d'infection fœtale de limiter les séquelles (Peyron *et al.*, 2019). L'amélioration des mesures hygiéno-diététiques a probablement contribué à une diminution de la prévalence de la toxoplasmose au cours du temps. On estime qu'actuellement un peu plus du quart des femmes françaises sont immunisées (une prévalence de 26,9% est prédite pour 2020) (Nogareda *et al.*, 2014). Ainsi, le nombre de femmes non immunisées est de pratiquement 75% contre 20% dans les années 70-80. Les femmes sont donc plus nombreuses à devoir bénéficier d'informations de prévention. Il faut aussi souligner que cette diminution de la prévalence de la toxoplasmose dans la population s'accompagne d'une diminution de l'incidence des infections congénitales. En effet, le risque de contamination en cours de grossesse conduit à un nombre de nouvelles infections congénitales de l'ordre de 1,6/1000 contre quasiment 1 pour 100 femmes (âgées de 30 ans) au début des années 80 (Nogareda *et al.*, 2014).

La listériose, maladie liée à la bactérie *Listeria monocytogenes*, est largement répandue dans l'environnement extérieur (sol, eau, végétaux), et dans de nombreux réservoirs animaux. On la retrouve aussi dans les réfrigérateurs, car elle peut se développer à basse température. La contamination peut ainsi toucher de nombreux aliments (produits laitiers, carnés, de la mer, végétaux), et se faire à tous les stades de la chaîne alimentaire (culture, production, stockage). Les contrôles de la filière agro-alimentaire ont contribué à diminuer de façon drastique le nombre de cas de listériose. En France, la listériose est devenue rare grâce à ces contrôles, mais elle est potentiellement grave, voire mortelle. Chez une personne immunodéprimée, ou lorsque le taux de germes est très important, l'infection peut entraîner une infection du système nerveux central ou une septicémie. Chez la femme enceinte, elle peut induire un avortement, un accouchement prématuré ou une infection néonatale grave. Même si l'incidence des listérioses materno-néonatales a diminué régulièrement au cours du temps pour atteindre 4,2 pour 100 000 naissances en 2016 (Agence nationale de santé publique, 2018), seulement 5% des grossesses ont une évolution normale (Charlier *et al.*, 2017). Si cette bactérie est redoutable, c'est aussi qu'elle n'altère ni l'aspect, ni l'odeur, ni le goût des aliments. La listériose, qui a créé une réelle peur dans les années 90, s'est faite oublier de nos jours, par le public comme les professionnels de santé. La létalité est pourtant toujours importante.

DES MESSAGES DE PRÉVENTION EN ÉVOLUTION

Les recommandations officielles sur la listériose et la toxoplasmose ont suivi des évolutions différentes. Les premières datent des années 1980 en France. Elles se sont affinées depuis lors, car les connaissances scientifiques des modes de contamination se sont précisées.

S'agissant de la toxoplasmose, le premier cas humain décrit date de 1923. La compréhension du cycle parasitaire a été établie en 1970, avec la mise en évidence que le chat était l'hôte définitif de *Toxoplasma gondii*. Les premiers conseils de prévention, publiés dans le Relevé épidémiologique hebdomadaire de l'OMS, datent de 1974. Ceux-ci préconisaient aux femmes enceintes d'éviter le contact avec les chats, et de s'abstenir de consommer de la viande crue ou insuffisamment cuite. Le premier texte national (circulaire N° 605 DGS et DH du 27 septembre 1983) recommande aux médecins d'informer leurs patientes enceintes non immunisées sur les moyens de prévention contre la toxoplasmose. Une lettre type, devant être délivrée par le professionnel de santé aux femmes enceintes, a été proposée dans ce texte, pouvant ainsi appuyer l'information orale. Les recommandations impératives portent sur la consommation de viande bien cuite, le lavage soigneux des crudités, le fait de nourrir le chat de la maison avec des aliments en boîte et de ne pas changer soi-même sa litière, ou le faire avec des gants, et se laver soigneusement les mains. Dès le milieu des années 90, les principaux facteurs de contamination sont bien identifiés. Des recommandations pour la prévention de la séroconversion toxoplasmique sont publiées dans le *Bulletin épidémiologique hebdomadaire* (BEH). Celles-ci s'appuient sur les résultats d'une étude cas-témoins effectuée en France en 1995 (Baril, 1999). En 2005, le groupe de travail *Toxoplasma gondii* de l'Afssa réalise un état des lieux des connaissances relatives à cette maladie, et fournit aux autorités sanitaires les éléments scientifiques pour améliorer la prévention. Les mesures préventives proposées sont relativement claires et complètes reprenant les recommandations indispensables, les recommandations complémentaires et pour chaque recommandation, une rubrique « Précisions » est proposée. Cependant, si les connaissances sont ainsi mises à jour, les messages de prévention ne seront enrichis officiellement qu'en 2009, par la publication des recommandations de la HAS. Dans ce rapport, il est rappelé que les mesures de prévention primaire, identifiées par l'Afssa, doivent constituer le cœur des recommandations en direction des femmes enceintes et des femmes ayant un projet parental. Il est précisé que cette information doit être délivrée de façon répétée, oralement et au moyen de supports écrits, par tous les professionnels de santé engagés dans le suivi de la grossesse. D'autres messages de prévention seront ensuite publiés par différentes instances, telles que l'Anses, l'INVS et la Haute autorité de la santé (HAS), et repris avec plus ou moins de similitudes.

S'agissant de la listériose, la bactérie a été décrite pour la première fois en 1926. Le premier texte étudié date de 1960. Il est établi par l'OMS qui suspectait pour cette maladie « nouvelle » une transmission par des aliments infectés, notamment le lait. Malgré la survenue de nombreuses épidémies dans le monde, il a fallu attendre les années 1980 pour que l'ingestion d'aliments contaminés soit reconnue comme la cause de la maladie dans de nombreux pays. La France a tardé à reconnaître cette origine, dont l'hypothèse a été confirmée en 1989. Pourtant, les premières mesures de contrôle ont été introduites en France en 1986, lorsque les États-Unis ont imposé la norme « Zéro *listeria* » dans les fromages d'importation. Ce contrôle sur les industriels s'est généralisé, en 1988, à l'ensemble des producteurs de fromage à diffusion nationale (Goulet, Laurent, 2008).

Les premiers messages de prévention apparaissent dans un BEH de 1987. Celui-ci expose la situation en France et en Suisse et mentionne les « commentaires de l'Office fédéral suisse de la Santé publique » suite aux épidémies survenues dans ce pays. Celui-ci préconise de laver ou cuire les fruits, légumes et herbes aromatiques avant de les consommer, de laver ou cuire les denrées alimentaires prélevées au réfrigérateur, et de ne pas consommer la croûte des fromages. Les premières recommandations françaises émises dans un Bulletin épidémiologique hebdomadaire (BEH) datent de 1992, suite à une importante

épidémie liée à la consommation de charcuterie. La spécificité liée à cette maladie provient du caractère très évolutif des recommandations. Celles-ci s'affinent en fonction de la découverte des nouveaux aliments contaminés via l'observation d'épidémies, la découverte de cas ponctuels ou encore la découverte d'aliments contaminés lors des plans de contrôle. Elles se sont donc enrichies en 1992 (charcuterie), en 1993 (nettoyage et désinfection du réfrigérateur) puis en 1995 (poissons fumés, graines germées crues, produits de charcuterie à la coupe). Un document rappelant ces nouvelles recommandations a été adressé par voie de circulaire à l'attention des médecins concernés. L'Institut de veille sanitaire (INVS) émet des recommandations détaillées en 1997. La listériose devient une maladie à déclaration obligatoire en 1998 (circulaire DGS/VS n° 98-240 du 15 avril 1998) ; une information sur les précautions alimentaires nécessaires est diffusée aux médecins cette même année. En 2000, une nouvelle épidémie en France sera l'occasion de renforcer l'information. À ces précédentes recommandations s'ajoutent celles d'éviter la consommation de fromage vendu râpé, de coquillages crus, de surimi, de tarama, ainsi que de contrôler la température des réfrigérateurs et respecter les dates limites de consommation. Ensuite, les différentes institutions (ministère en charge de la santé et celui en charge de l'alimentation, INVS, Anses, Inserm, OMS, Agence nationale de santé publique) publient leurs propres recommandations.

PRÉCAUTIONS ALIMENTAIRES : UNE ACCUMULATION DE MESSAGES AU RISQUE DE LA CONFUSION

Comme nous venons de le voir, les savoirs et par conséquent les messages de prévention sont en constante évolution. Cette instabilité se répercute sur les informations que les professionnels de santé transmettent à leurs patientes. Pour questionner la clarté des recommandations à leur disposition, nous allons porter notre attention sur les messages de prévention concernant les produits carnés.

Dès le début des années 1970 se répand l'information sur la vigilance vis-à-vis de la viande insuffisamment cuite. Ce conseil perdure, et est de nos jours bien connu de la part des professionnels de santé (Le Doussal, 2018). Les toutes premières préconisations de cuisson datent de 1976 : l'OMS conseille de chauffer les viandes jusqu'à 56 °C pendant 10 à 15 minutes. Cette notion de température apparaît ensuite de façon récurrente, mais non systématique, dès la fin des années 1990. Le BEH de 1996 propose ensuite la définition d'une cuisson « suffisante », c'est-à-dire atteignant au moins 65 °C dans toute l'épaisseur de la viande. La température minimum de cuisson « à cœur » varie selon les textes entre 67 et 68 °C. Ce conseil ne permet pas une application pratique pour les femmes enceintes. Chacun doit « surtout faire sens de ces messages au quotidien » (Kivits, 2008). Une précision utile a été apportée dans un rapport de l'OMS de 1987 : « La viande destinée à la consommation par les femmes enceintes doit être cuite jusqu'à ce que la couleur change ». Il faudra ensuite attendre le rapport de l'Afssa, en 2005, pour avoir une explication détaillée de ce que l'on appelle une viande « bien cuite », c'est-à-dire ayant un aspect extérieur doré, voire marron, avec un centre rose très clair, presque beige, et ne laissant échapper aucun jus rosé. Mais celle-ci ne sera que très peu reprise par les différentes instances. Avant les années 2000, les conseils de cuisson concernaient surtout la viande rouge, notamment le bœuf, le porc et le mouton. De nos jours, il est bien établi qu'il faut « bien cuire tout type de viande », comme le précise la HAS en 2012. Un autre conseil est de s'abstenir de consommer de la viande marinée, saumurée ou fumée. Cette précaution, énoncée par l'Afssa en 2005, sera reprise uniquement par l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES) et la HAS.

Les textes étudiés n'évoquent pas ou peu les autres modes de préparation, tels que la cuisson au micro-ondes ou au barbecue, qui créent une température inhomogène ne permettant pas de supprimer l'infectiosité de la viande. Ce risque est évoqué par l'Afssa en 2005, mais ne sera pas repris dans les autres textes. La consommation de viande surgelée industriellement a été l'un des conseils donnés pour se prémunir du risque lié à la toxoplasmose. Récemment, les instances insistent sur l'importance de la congélation de la viande au sein du foyer. L'infectiosité de la viande serait supprimée par une congélation pendant au moins 3 jours à -12 °C, mais ce temps peut dépendre de l'épaisseur de la pièce de viande.

Les dernières recommandations de la HAS (2017) préconisent par exemple de ne pas consommer d'œufs ou de lait crus, et d'éviter les fruits de mer. Ce risque lié à la consommation d'œufs crus et lait de vache non pasteurisé est évoqué sur le plan théorique depuis toujours, mais nous manquons d'études qui permettent de l'exclure ou de le confirmer. Le risque de contamination par le lait de vache est considéré comme quasi nul, alors que celui lié à la consommation de lait de chèvre a été prouvé. Ces exemples montrent un choix de la HAS de s'appuyer dans ses recommandations sur le principe de précaution. Par ailleurs, ces conseils peuvent également créer une confusion pour les professionnels de santé, puisqu'ils sont également associés à la listériose pour le lait cru, et à la salmonellose pour les œufs. Une étude conduite auprès des médecins généralistes de Bourgogne a montré que beaucoup avaient une connaissance insuffisante des modes de contamination par *T. Gondii* (Binquet, 2003). Ainsi, près de trois quarts des praticiens interrogés (74%) considéraient qu'une griffure de chat pouvait être un facteur de risque, et 23 % évoquaient la consommation de fromage au lait cru. Cela souligne leur difficulté à délivrer une information spécifique à chaque risque infectieux.

Par ailleurs, le risque lié à la consommation de coquillages a été évoqué du fait de la possibilité de les infecter expérimentalement par de l'eau de mer contaminée. La même règle que pour la viande peut être appliquée pour la consommation de fruits de mer : une cuisson à cœur de 67 °C permet de ne pas imposer une éviction complète. Avoir à disposition des recommandations très complètes, intégrant des modes de contamination suspectés, engendre d'importantes restrictions pour les femmes enceintes. Celles-ci sont sources de frustrations et de stress, et peuvent finalement conduire à une potentielle prise de risque. Cela renvoie à l'idée que « *l'ingestion quotidienne des aliments devient problématique, représente un risque lorsque on a la responsabilité de nourrir un autre individu* » (Jacques, 2004). Se pose alors la question du message de prévention que les instances doivent délivrer.

Gardons l'exemple des produits carnés pour la listériose. Dès 1987, l'Académie nationale de médecine met en garde sur la présence de *Listeria* dans de nombreux produits carnés. Les premières recommandations sont publiées en 1992, précisant de « cuire soigneusement les aliments crus d'origine animale ». Ce conseil sera repris jusqu'à la fin des années 1990. Pourtant, l'adverbe « soigneusement » est un terme peu précis. Cette imprécision est reprise pour d'autres conseils : « Laver soigneusement les légumes et les herbes aromatiques », « Les restes alimentaires et les plats cuisinés doivent être réchauffés soigneusement avant consommation immédiate ». Nous pouvons faire le parallèle avec certaines recommandations figurant dans les messages sanitaires actuels. Comme le souligne l'Inserm (2017) dans son rapport « Agir sur les comportements nutritionnels », qu'est-ce qu'une activité physique régulière? Que signifie exactement : ne pas manger « trop gras », « trop sucré », ou « trop salé »? Que veut dire précisément « bien se dépenser »? Ce terme « soigneusement » sera remplacé dans les années suivantes par « bien cuire », ou juste « cuire ».

Une notion de température de cuisson, ainsi qu'une description explicite d'une viande « bien cuite » apparaissent tardivement, en 2007. L'INPES précise que « La viande doit

être bien cuite afin de détruire les micro-organismes : une viande « bien cuite » perd sa couleur rouge et devient beige-rosé à cœur (température atteinte supérieure à 68 °C) ». Dans son guide destiné aux professionnels de santé, certaines précautions, comme celle pour la cuisson de la viande, sont communes aux deux risques (listériose et toxoplasmose). Malgré cette information plus explicite, la notion de température ne sera pas reprise par les autres instances. Une seule précision sera apportée en 2018 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, mais avec une température différente : « La bactérie étant tuée par la chaleur, il est essentiel de cuire ou réchauffer les aliments crus d'origine animale ou les plats prêts à consommer à plus de 75 °C ».

Certaines recommandations sont parfois greffées de distinctions subtiles. Les premiers messages conseillaient d'éviter les fromages au lait cru, surtout à pâte molle. En revanche, dans certains textes plus récents, on va plutôt déconseiller les fromages à pâte molle surtout au lait cru (exemple : INPES en 2007). Ces modifications sont effectivement pertinentes, puisqu'au-delà du risque lié au lait cru, il existe celui lié aux conditions favorables de développement de la bactérie. Le taux d'humidité des fromages à pâte molle est favorable au développement de la bactérie. La pasteurisation tue normalement celle-ci, mais s'il en reste un peu, elle peut se développer plus facilement et contenir un taux élevé de germes lors de la consommation.

La connaissance des modes de contamination a évolué au cours du temps, reposant sur la découverte de nouveaux aliments contaminés ou une meilleure identification des processus de fabrication. Jusqu'en 2012, parmi les produits de la mer à risque de listériose, étaient mentionnés les coquillages crus, le poisson cru (sushi, surimi, tarama) et les poissons fumés (saumon, truite) (Programme national nutrition santé- PNNS, 2007). L'Anses lève en 2013 le risque et la mise en garde sur le surimi réfrigéré. Le processus de fabrication comporte « une phase de cuisson, suivie d'une étape de pasteurisation dans le conditionnement, détruisant les bactéries pathogènes thermosensibles, dont *Listeria monocytogenes* ». Le « guide nutrition pendant et après la grossesse » a ensuite été modifié suite à cet avis. Cependant, cette préconisation n'a pas toujours été intégrée dans les textes institutionnels, comme le montrent les précautions proposées par l'Inserm, qui citent encore en 2016 le surimi comme aliment à éviter pour les personnes sensibles.

Ce constat de décalage est d'autant plus vrai maintenant que l'on s'interroge sur le risque lié aux modifications des modes de consommation et de préparation : diminution du taux de sel pour la fabrication des aliments, augmentation des dates limites de consommation, mais également découverte de nouveaux aliments contaminés et rappels de produits, tels que les fruits (melon, Australie, 2018) ou légumes surgelés (2018, Europe).

Notons enfin que les textes institutionnels relatifs à la listériose sont plus nombreux que ceux relatifs à la toxoplasmose. Ce différentiel peut s'expliquer pour deux raisons. D'une part, les modes de contamination de la toxoplasmose ont été rapidement compris, permettant l'élaboration d'une liste de recommandations ayant peu évolué dans le temps, mais ayant gagné en précision. D'autre part, les connaissances sur la listériose, ainsi que les hypothèses sur les modes de contamination ont, quant à elles, évolué au rythme des épidémies et des cas sporadiques. Ceux-ci étant complexes, les recommandations qui en découlent ont varié au cours du temps, et continuent d'évoluer. De plus, cette différence peut s'expliquer par la gravité de la listériose pour les femmes enceintes, mais aussi potentiellement pour le consommateur en général, quel que soit son sexe. En effet, en fonction des défenses immunitaires du consommateur et de la quantité d'aliments contaminés ingérés, les symptômes sont variables, pouvant soit passer inaperçus, soit aller, à l'extrême, jusqu'au décès. La problématique vient du fait que cette bactérie se retrouve partout et tout le monde a déjà un jour mangé des aliments contaminés par *Listeria monocytogenes*.

PRIORISATION OU TRANSVERSALITÉ DES MESSAGES DE PRÉVENTION ?

Cette distinction des messages de prévention selon les risques infectieux nous conduit à émettre l'hypothèse d'un risque de priorisation des discours sur l'une ou l'autre des infections évoquées plus haut.

D'une part, l'infection par la listériose étant rare, les professionnels de santé peuvent axer leurs conseils uniquement sur le risque lié à la toxoplasmose, puisque cela concerne une part croissante de la population de femmes enceintes. Les mesures de prévention sont en partie communes, puisqu'il s'agit dans les deux cas de germes ubiquitaires qui se trouvent au niveau de la terre, et qui infectent les animaux. Cependant, comme nous l'avons vu, le parasite *Toxoplasma gondii* serait tué par la surgélation industrielle et la congélation pendant au moins 3 jours à -12 °C. En revanche, la bactérie *Listeria monocytogenes* n'est pas tuée par ce procédé. Si les conseils sont axés sur la prévention de la toxoplasmose uniquement, les femmes seront incitées à se prémunir de la maladie en consommant de la viande surgelée : « Consommer la viande bien cuite (à cœur) et/ou surgelée ». Cela implique un risque potentiel de contamination par *Listeria monocytogenes*, qui n'est détruite que par une cuisson adéquate.

D'autre part, on peut également supposer que l'annonce d'une immunité vis-à-vis de la toxoplasmose peut faire oublier les précautions alimentaires liées à la listériose, autant pour le professionnel de santé que la femme enceinte. Pourtant, comme l'explique V. Goulet (épidémiologiste, INVS), « il existe une corrélation significative entre l'incidence de la listériose materno-néonatale et le taux de séroprévalence régionale de la toxoplasmose chez les femmes enceintes ». Moins de cas de listériose ont été observés lorsque les femmes enceintes ne sont pas immunisées par la toxoplasmose. Il est donc plausible que les femmes séronégatives pour la toxoplasmose mettent en pratique ces recommandations de façon plus soutenue que les femmes séropositives notamment dans les derniers mois de grossesse et soient donc moins atteintes par la listériose. L'intrication des messages toxoplasmose et listériose doit de ce fait contribuer à sensibiliser la femme aux mesures de prévention alimentaires dans leur ensemble (Goulet, 2013). Comme V. Goulet le suggère, nous retiendrons l'intérêt potentiel de la transversalité des messages entre les risques infectieux alimentaires. Parfois proposé aux femmes enceintes (carnet de maternité, guide PNNS), un message transversal à tous les risques alimentaires infectieux tels que la toxoplasmose, la listériose, mais également la salmonellose, semble pertinent à proposer aux professionnels, de manière actualisée.

L'alimentation a toujours été source de peurs au niveau du grand public. Cela peut également influencer les messages de prévention reçus et délivrés par les professionnels de santé. Ces évolutions des peurs liées à l'alimentation se retrouvent pour d'autres risques tels que l'alcool et le tabac, pouvant également influencer les discours des professionnels de santé, avec une priorisation faite sur l'un des risques (par exemple, le risque lié à l'alcool pendant la grossesse). La priorisation peut aussi se faire sur la base des aliments estimés les plus à risque par les professionnels de santé. Jusqu'à présent, l'importance du risque listérien portait souvent sur les produits laitiers au lait cru. Or, les modes de consommation, les habitudes alimentaires (poisson cru) évoluant, il est intéressant de se questionner sur les autres modes de contamination par *Listeria*. En 2015, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a trouvé 5,9 % des produits de la pêche contaminés, 1,1 % de charcuteries et 0,3 % de fromages. Ainsi, le risque de contamination prédomine pour les produits de la mer.

Les discours scientifiques de référence nourrissent aussi ceux du grand public via les médias. Le paysage informationnel et médiatique consacré à la santé paraît dominé par les

thématiques de la prévention, de la promotion de la santé et du bien-être sanitaire (Kivits, 2008). Ce foisonnement de messages porte un risque supplémentaire de confusion entre discours experts et profanes. Les nouveaux modes d'alimentation et de partage des informations peuvent par ailleurs amener les femmes enceintes à consulter d'autres sources d'informations en plus du questionnement des professionnels de santé. Elles peuvent ainsi se tourner vers les sites Internet, les blogs, les forums ou leur entourage, afin de trouver des conseils adaptés à leurs pratiques alimentaires. Cette pléthore d'informations de santé peut contribuer à une dilution des messages scientifiquement validés. L'étude des pratiques informationnelles des femmes enceintes fait l'objet d'une seconde partie de la thèse.

CONCLUSION

La communication en santé est un défi lié « à la complexité du savoir médical, de ses immenses zones d'ombre, de son caractère évolutif, et aussi de ses dimensions économiques » (Igas, 2005). Pensés comme les pièces d'un puzzle, les messages de prévention pendant la grossesse s'articulent entre eux, tout en gardant un contour incertain et complexe.

L'apparente stabilité des mesures de prévention de la toxoplasmose peut faciliter leur appropriation par les professionnels de santé. En revanche, l'évolution de la découverte des aliments contaminés par *Listeria* rend finalement difficile la mise à jour des connaissances des professionnels de santé. Leur position d'expert peut se trouver déstabilisée, pouvant les conduire à délivrer des conseils succincts, une priorisation des messages ou les mettre en difficulté pour répondre à certaines interrogations précises des patientes. Celles-ci peuvent alors s'orienter vers d'autres sources d'informations qui risquent d'alimenter la confusion. La transversalité des messages de prévention est l'une des clés de compréhension évoquée. La circulation d'une information actualisée, tenant compte des pratiques numériques des professionnels de santé et des patientes, pourrait permettre également au fil du temps de renforcer les processus d'appropriation et de partage des connaissances, notamment pour les deux infections évoquées dans cet article.

Nous remercions le Pr Boutaud pour nous avoir montré l'intérêt d'une étude diachronique de ces deux sources. Le choix des sources ainsi que la période d'étude sont sous notre entière responsabilité.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Agence nationale de santé publique (2018), « Listériose- Données épidémiologiques: Nombre de cas de listérioses déclarés par an et taux d'incidence annuel de 2013 à 2017 », [en ligne], consulté le 09 août 2018, <http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Maladies-a-declaration-obligatoire/Listeriose/Donnees-epidemiologiques>.

Baril, Laurence ; Ancelle, Thierry ; Goulet, Véronique ; Thulliez, Philippe ; Tirard-Fleury, Véronique ; Carme, Bernard (1999), « Risk Factors for Toxoplasma Infection in Pregnancy: A Case-Control Study in France », *Scandinavian Journal of Infectious Diseases*, vol. 31, n° 3, p. 305-309.

Bianchi, Clélia (2017), « Mieux se nourrir pendant la grossesse : perceptions, attentes et opportunités », communication présentée à la *conférence du Fonds français pour l'alimentation et la santé « Alimentation de la femme enceinte : constats et recommandations pour la santé de la mère et de l'enfant »*, Paris: 27 juin 2017, [en ligne], consulté le 02 août 2017, http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2017/06/20170627_DPFFAS.pdf

Binquet, Christine (2003), « Evaluation des stratégies de dépistage et de prise en charge de la toxoplasmose congénitale ». Thèse de doctorat en Santé publique- Épidémiologie- Économie de la santé et prévention, Dijon.

Charlier, Caroline; Perrodeau, Élodie; Leclercq, Alexandre; Cazenave, Benoît; Pilmis, Benoît *et al.* (2017), « Clinical features and prognostic factors of listeriosis: the MONALISA national prospective cohort study », *The Lancet. Infectious diseases*, vol. 17, n° 5, p. 510-519, [en ligne], consulté le 10 février 2018, [https://www.thelancet.com/journals/laninf/article/PIIS1473-3099\(16\)30521-7/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/laninf/article/PIIS1473-3099(16)30521-7/fulltext)

Goulet, Véronique; Laurent, Édith (2008), « La listériose de la femme enceinte et du nouveau-né en France: évolution de 1984 à 2006 », *Bulletin épidémiologique hebdomadaire thématique* n° 14-15, p. 107-110.

Goulet, Véronique (2013), « Comment réduire l'incidence de listériose humaine? Bilan de 30 ans de surveillance épidémiologique en France », Thèse de santé publique et épidémiologie. Université Paris Sud - Paris XI.

Inserm (coord.) (2017), *Agir sur les comportements nutritionnels: Réglementation, marketing et influence des communications de santé*, Paris: EDP Sciences (collection « Expertise collective »), p. 413.

Inspection générale des affaires sociales (2005), Rapport 2005 035 « État des lieux et synergie de la communication publique aux usagers en matière de santé et d'offre de soins », pp. 109.

Jacques, Béatrice (2004), « Le festin du fœtus: interdits alimentaires et rituels de protection pendant la grossesse », *Les Dossiers de l'Obstétrique*, n° 333, p. 22-24.

Kivits, Joëlle (2008), « Le marché de l'information santé: une cacophonie organisée? », *La santé de l'Homme*, n° 396, p. 14-16.

Le Doussal, Suzie (2018), « La prévention de la toxoplasmose: connaissances et application des recommandations pendant la grossesse », Mémoire de Diplôme d'état de sage-femme, UFR de Médecine, Université de Nantes.

Nogareda, Francisco, Le Strat, Yann, Villena, Isabelle, De Valk, Henriette, Goulet, Véronique (2014), « Incidence and prevalence of *Toxoplasma gondii* infection in women in France, 1980–2020: Model-based estimation », *Epidemiology and Infection*, vol. 142, n° 8, p. 1661-1670.

Nouira, Sibylle; Julia Deparis; Thomas Bouin; Delphine Contal (2015), « Évaluation de l'utilisation d'Internet par les femmes enceintes en France en 2015 », *La Revue Sage-Femme*, n° 15, p. 215-222.

Peyron, François, L'Ollivier; Coralie; Mandelbrot, Laurent; Wallon, Martine; Piarroux, Renaud, *et al.* (2019), « Maternal and Congenital Toxoplasmosis: Diagnosis and Treatment Recommendations of a French Multidisciplinary Working Group. » *Pathogens*, vol. 8, n° 1, p. 24.

Romeyer, Hélène (2010), « Introduction: santé et espace public » (p.5-11), in Hélène Romeyer (dir.), *La santé dans l'espace public*, Rennes: Presses de l'EHESP, (collection « Communication santé social »).

Cancers et alimentation: de l'analyse des discours et des représentations à la création d'ateliers culinaires

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Clémentine Hugol-Gential

*Clémentine Hugol-Gential est Maîtresse de Conférences en Sciences de l'Information et de la Communication. Elle co-pilote l'axe alimentation et gastronomie du laboratoire CIMEOS (EA 4177). Ses travaux traitent des représentations et des discours alimentaires avec un intérêt particulier pour l'institution de santé qui a donné lieu à la parution de deux ouvrages dont le dernier est *Le bien et le bon à manger. Penser notre repas du quotidien à l'institution* (2018).*

Clémentine.Hugol-Gential@u-bourgogne.fr

Plan de l'article

Introduction

La recherche informationnelle en situation de cancers: champs lexicaux et formes de discours de « l'alimentation-cancer »

L'analyse des représentations des patients grâce à la mise en place d'une tâche de tri

La responsabilisation au cœur des discours: enjeux sur les pratiques alimentaires des patientes

Les ateliers culinaires comme outil performatif de prise en charge alimentaire

Conclusion

Références bibliographiques

RÉSUMÉ

Cet article s'intéresse aux enjeux du repas en situation de cancer et aux différentes valeurs et représentations qui traversent l'alimentation-cancer. Celles-ci se construisent, entre autre, au travers de discours médiatiques et de partages d'informations entre patients sur des médias sociaux. Le cancer et plus globalement, la maladie, interviennent comme une rupture dans la vie des patients induisant des modifications de comportements. Dans un second temps, grâce à une tâche de tri réalisée auprès de 60 patientes, ce travail s'attache à montrer les nouvelles représentations et pratiques alimentaires des patientes. L'ensemble de ce travail s'interroge sur le paradigme qui s'étend du pouvoir au devoir d'agir sur ses pratiques alimentaires, donnant lieu au développement de nouvelle modalité de prise en charge performative avec la mise en place d'ateliers culinaires. Cette nouvelle modalité permet alors de réinterroger la dimension de soins du repas et de réintroduire un prisme hédonique.

Mots clés

alimentation, cancer, discours, représentations, pratiques

TITLE

Cancer and food: from discourse and representation analysis to creation of culinary workshops

Abstract

This article focuses on the issues related to eating in a cancer situation and the different values and representations which characterize the food-cancer relationship. Such values and representations are constructed in part through media discourses and information exchanges between patients on social media. Cancer and more generally, disease, constitute a disruption in the patient's life, inducing behavioral changes. Secondly, we discuss the results of a sorting task carried out by 60 patients, which demonstrates patients' new representations and new eating habits. Through this study we question the « empowerment » paradigm extending from the power to act to a responsibility to act on one's food practices. We examine a new type of performative management through creation of culinary workshops, which allow for development of a hedonistic dimension of eating.

Keywords

food, cancer, discourse, representations, practices

TÍTULO

Cánceres y alimentos: desde el análisis de discursos y representaciones hasta la creación de talleres culinarios.

Resumen

Este artículo se centra en los problemas de la comida en la situación del cáncer y los diferentes valores y representaciones que cruzan el cáncer de alimentos. Estos se construyen, entre otras cosas, a través de conversaciones en los medios y el intercambio de información entre pacientes en las redes sociales. El cáncer y, en general, la enfermedad, intervienen como una ruptura en la vida de los pacientes que inducen cambios de comportamiento. En un segundo paso, gracias a una tarea de clasificación realizada con 60 pacientes, este trabajo se enfoca en mostrar las nuevas representaciones y hábitos alimenticios de los pacientes. Todo este trabajo examina el paradigma que se extiende desde el poder hasta el deber de actuar sobre sus prácticas alimentarias, dando lugar al desarrollo de una nueva modalidad de gestión performativa con el establecimiento de talleres culinarios. Esta nueva modalidad permite volver a examinar la dimensión del cuidado de las comidas y reintroducir un prisma hedónico.

Palabras clave

alimentos, cancer, habla, representaciones, practicas

INTRODUCTION

Plusieurs études ont été conduites sur les troubles sensoriels et les troubles du goût liés au cancer (Jakubowicz, 2006), sur les difficultés alimentaires (INCA, 2006-2007¹) ou bien sur les stratégies alimentaires développées pour ajuster son alimentation en fonction de ses

.....

1. <https://www.anses.fr/fr/system/files/PASER-Ra-INCA2.pdf>

besoins et capacités (Fontas, 2017). En effet, les thérapies anticancéreuses sont connues pour leurs effets secondaires, variables selon les types de cancer, le protocole de soin administré et le patient. Des désagréments tels que des nausées ou des vomissements, des problèmes digestifs, des troubles sensoriels ou encore des troubles du goût peuvent entraîner une réduction ou une modification de l'alimentation du patient. Dans une logique de prise en charge alimentaire holistique, il est nécessaire de tenir compte des dimensions biologique, physiologique et corporelle mais aussi du contexte socioculturel lié à ces changements alimentaires afin d'en saisir toute la complexité (Bell *et al.*, 2009).

Concernant le contexte socioculturel, l'engouement médiatique autour de la thématique « alimentation-cancer » peut avoir un effet sur les représentations de l'alimentation des patients en traitement et donc, par ricochet, agir sur les pratiques alimentaires en situation de maladie. En outre, le patient se trouve en situation de « rupture » au sens entendu par Antoine Hennion (2006) modifiant profondément le socle identitaire et l'altérité du malade. Cette situation touche l'intégrité et la vie sociale du patient et induit des changements de pratiques concernant l'hygiène de vie notamment. Le repas et les pratiques alimentaires sont alors directement interrogés puis potentiellement modifiés.

Depuis 2003 et la mise en œuvre des différents plans cancer en France², cette maladie a fait l'objet d'une production discursive publique et médiatique importante (Clavier & Romeyer, 2008). Par ailleurs, la France est, depuis une quinzaine d'années, le théâtre d'une politique nutritionnelle très interventionniste, engagée par le Ministère de la Santé avec la mise en place du PNNS (Plan National Nutrition Santé) en 2001 (Burzala-Ory, Hugol-Gential & Boutaud, 2017) et a donné lieu à une multiplication de messages soulignant le lien entre l'alimentation et la santé. Le PNNS a d'ailleurs publié une note de recommandations pour la prévention primaire des cancers qui souligne les comportements à favoriser et à éviter et qui fait une synthèse des preuves scientifiques existantes.

Dans le cadre de cet article, nous nous appuyerons sur plusieurs travaux réalisés au sein du projet ANR ALIMIS (Alimentation et Lutte contre les Inégalités en Milieu de Santé, 2015-2019³) visant à mieux comprendre la place du repas dans le dispositif de soins. Plus particulièrement ici, il s'agit d'interroger les enjeux de médiatisation en situation de maladie en faisant d'abord un état des lieux de la production médiatique, en se focalisant ensuite sur les représentations des patients quant à l'alimentation-cancer, enfin en proposant une réflexion autour d'un outil performatif pour prendre en charge l'alimentation des patients en situation de cancer. Cette dernière partie tente de remettre en perspective les manières d'agir sur les représentations mais surtout sur les pratiques en dépassant la logique de soin et en proposant un prisme plus hédonique. Il s'agit alors de rendre compte dans un premier temps du traitement médiatique de la thématique « l'alimentation-cancer » à partir de l'analyse d'un corpus constitué d'articles et de conversations issues de forums. Puis, de s'intéresser spécifiquement aux représentations et aux pratiques alimentaires des patients grâce à la réalisation d'une tâche de tri libre inspirée de protocoles issus de la psychologie sociale. Enfin, dans un troisième temps, d'interroger le développement de nouvelles modalités de prise en charge du patient avec la mobilisation d'outil performatif comme les ateliers culinaires.

.....

2. <http://www.gouvernement.fr/action/le-plan-cancer>

3. www.projet-alims.fr

LA RECHERCHE INFORMATIONNELLE EN SITUATION DE CANCERS : CHAMPS LEXICAUX ET FORMES DE DISCOURS DE « L'ALIMENTATION-CANCER »

Dans les cas du cancer, la place d'internet dans la quête d'information est prédominante même si elle vient en complément d'autres médias (INCA, 2008 ; Fontas, 2017). La recherche présentée ici a porté sur les discours médiatiques et les échanges de patients sur internet dans le but d'analyser la circulation des différentes informations (Jeanneret, 2008). Il a été essentiel pour ce travail de constituer un corpus au sein de deux espaces numériques. Concernant les discours médiatiques, une recherche d'articles traitant de la thématique de l'alimentation-cancer a été réalisée sur une durée de trois mois au premier trimestre 2016. Ainsi, pour la constitution de ce corpus, l'outil Google Actualités a été utilisé comme agrégateur d'informations en utilisant les mots-clés « alimentation » et « cancer » (Rebillard, 2006) permettant d'accéder à plusieurs niveaux de diffusion des informations d'actualité, non pas créées, mais mises en circulation par le biais d'internet. 90 articles francophones (sites français et un site belge) ont été ici collectés, se répartissant ainsi :

- 8,54% issus de magazines féminins : *Médisite, Doctissimo, PourquoiDocteur, TopSanté*
- 46% issus sites d'actualités généralistes : *20Minutes, Huffingtonpost, LaDépêche, LeDevoir*
- 45% de sites spécialisés santé : *AuFéminin, HappyElle, FemmeActuelle*

Dans un second temps, les échanges des patients sur internet ont été investigués. La construction de cette seconde étape de l'enquête a été effectuée sur des plateformes d'échanges français (c'est-à-dire des forums, discussions ou blogs) entre patients à partir de la thématique de l'alimentation-cancer. Quatorze discussions issues de forums de ces dix dernières années (*Doctissimo, Les impatientes, Santé médecine, Topsanté, Journal des femmes*) ont été retenues avec comme critère d'inclusion un certain engagement dans les discussions. Deux blogs rédigés par des patientes (*Mon cancer, ma nouvelle vie; Bistrobarblog*) ont également été retenus ainsi qu'une page Facebook (*Remèdes et alimentation*) dédiée à la diffusion d'informations de ce qui est bon ou non pour la santé.

Dans un premier temps, les champs lexicaux et les formes de discours de « l'alimentation-cancer » ont été étudiés. Au sein du corpus de 90 articles et sur les médias sociaux, des sujets récurrents ont été relevés. De manière générale, il est surtout question des habitudes alimentaires dans leur ensemble : équilibre alimentaire, régimes, aliments à favoriser ou à éviter. Un autre sujet récurrent est celui de la remise en cause de l'industrie alimentaire, des pratiques agricoles intensives (usage de pesticides par exemple) et du modèle alimentaire contemporain. La plupart de ces articles et échanges s'interrogent sur des propositions d'alternatives quant à la manière de traiter et de transformer les aliments et la manière de manger et de considérer la nutrition et l'alimentation vis-à-vis de la santé. Par ailleurs, sur la période examinée (premier trimestre 2016), le sucre comme facteur de cancers ainsi que les cancers post-ménopause constituent deux sujets très repris notamment au sein de la veille médiatique avec vingt-trois articles⁴.

.....

4. Deux articles scientifiques sont à la base de ces 23 articles repérés dans la presse grand public :

- une étude américaine : Yan Jiang, Yong Pan, Patrea R. Rhea, Lin Tan, Mihai Gagea-Iurascu, Lorenzo Cohen, Peiyang Yang. Dietary sugar induces tumorigenesis in mammary gland partially through 12 lipoxygenase pathway. [abstract]. In: Proceedings of the 106th Annual Meeting of the American Association for Cancer Research; 2015 Apr 18-22; Philadelphia, PA. Philadelphia (PA): AACR; Cancer Res 2015 ; 75 (15 Suppl): Abstract nr 3735. doi:10.1158/1538-7445.AM2015-3735 ;
- une étude française : Proportion of premenopausal and postmenopausal breast cancers attributable to known risk factors: Estimates from the E3N-EPIC cohort” Dartois L., Fagherazzi G., Baglietto L., Boutron-Ruault M.-C., Delalogue S., Mesrine, S., Clavel-Chapelon F., 2016, Proportion of premenopausal and postmenopausal breast cancers attributable to known risk factors: Estimates from the E3N-EPIC cohort. *Int. J. Cancer*, 138: 2415-2427. doi: 10.1002/ijc.29987.

Dans les deux corpus étudiés, nous avons relevé quatre champs lexicaux principaux classés par ordre d'importance :

Le champ lexical de l'alimentation construit autour de plusieurs termes, majoritairement des noms communs déclinés au singulier comme au pluriel et quelques verbes d'action relevant de l'acte du manger. Par exemple, nous trouvons les termes « alimentaire », « régimes », « sucre », « surpoids », « fibres », « manger », « aliments », « légumes », « alcool », « graisses » ; ils se réfèrent tous à la thématique de l'alimentation, sous ses différentes formes.

Le champ lexical de la santé repose sur plusieurs termes, majoritairement des noms communs déclinés au singulier comme au pluriel, relevant du domaine général de la santé. Par exemple ont été relevés les mots : « santé », « risques », « maladie », « ménopause », « facteurs » ; ils renvoient de manière massive au cancer du sein (sujet largement traité dans le corpus issu de la veille médiatique : 25 articles) et à la notion de risque induisant en contrepoint un champ lexical de la prévention.

Le champ lexical de la prévention s'est construit quant à lui autour de plusieurs termes, majoritairement des noms communs au pluriel ou au singulier et quelques verbes d'action, impliquant une démarche préventive. Par exemple, nous avons relevé « prévention », « réduire », « comportementaux », « excès », « hygiène », « comprendre », « limiter », « favoriser » et « dépister ».

Enfin, *le champ lexical des sciences* se démarque par des termes spécifiques et techniques. Par exemple, nous repérons « scientifiques », « chercheurs », « étude », « saccharose », « métastase », « génétique », « glycémique » ; ces termes mettent en avant la mobilisation d'informations médicales.

Trois types de discours qui mobilisent ces champs lexicaux ont été analysés au sein des deux veilles médiatiques et qui reprennent la typologie proposée antérieurement par Viviane Clavier et Hélène Romeyer (2008) :

Le discours institutionnel est particulièrement marqué par l'intention de fournir des informations sur la santé pour le grand public. Dans le cadre de cette étude spécifiquement, le discours institutionnel se scinde en deux en mobilisant les champs lexicaux de l'alimentation, de la prévention et de la santé et en traitant des sujets liés aux habitudes alimentaires et aux habitudes de vie :

- *Un discours institutionnel sanitaire* qui se définit autour de l'idée de la santé au sens de l'hygiène dans sa dimension sanitaire, via des informations, mises en garde et des conseils généraux pour améliorer la qualité de vie.
- *Un discours institutionnel alimentation-santé* qui se caractérise par l'importance des particularités nutritionnelles de certains aliments et de leurs vertus, vis-à-vis du cancer avec des articles du type « Journée mondiale de lutte contre le cancer : les aliments à privilégier au quotidien »⁵.

Le discours médical mobilise un champ lexical scientifique et traite souvent de manière causale les habitudes alimentaires. Ce type de discours s'est formé autour de la forte présence d'éléments relevant d'études et articles scientifiques avec des données chiffrées, des références à des experts ou à des publications.

Le discours sociétal remet en cause la manière de s'alimenter, l'industrie agroalimentaire, mais aussi, parfois, les réseaux médicaux dits « conventionnels ».

.....

5. LaDépêche - <http://www.ladepêche.fr/article/2016/02/04/2270320-journee-mondiale-lutte-contre-cancer-aliments-privilegier-quotidien.html>

Ces formes de discours sont présentes aussi bien dans le corpus d'articles que dans les échanges interpersonnels. Les thématiques traitées sont également assez similaires, mais en analysant les sujets les plus lus, repris et commentés, se révèlent, au sein des forums, trois moteurs d'engagement prédominants :

- L'alimentation pour prévenir la maladie avec une reprise massive des livres grand public sur l'alimentation anti-cancer ;
- L'alimentation pendant le traitement avec le partage de trucs et astuces pour mieux supporter les phases de dégoût, de nausées, de pertes de goût... Mais aussi des sujets autour de ce qu'il convient de manger pour enrayer la maladie ;
- L'alimentation en rémission.

Ainsi, les échanges portent avant tout sur les pratiques alimentaires et le partage de conseils pratiques. Les sujets tels que l'alimentation sélective, le jeûne et les régimes sont largement diffusés dans les articles grand public et sont rapportés sur les espaces d'échanges puis réactualisés par l'expérience des internautes. Il est possible de relever la dimension de l'expérience relative à chaque internaute selon son vécu face à la maladie, comme avec la discussion intitulée « Cancer et alimentation » sur le forum de Doctissimo⁶. Dans cette discussion, tout en fournissant une référence au livre du Dr Béliveau concernant des aliments conseillés, une internaute écrit « *ça dépend de ce qu'on cherche [...] que te dire... faut essayer, si quelque chose ne va pas, on change, comme personne n'a la même façon de réagir, faut adapter selon le cas et c'est difficile de conseiller* » (Doctissimo) pour souligner la complexité de conseiller lorsque le cas de chacun détermine énormément l'approche envisageable en termes d'alimentation. Il existe d'autres exemples où les internautes précisent dans leur commentaire « *je vous fais part de mon expérience* » (Santé médecine) ; de manière générale, les internautes évoquent leur propre vécu, leur maladie, ou encore la maladie d'un proche afin de replacer leur situation personnelle et ainsi expliquer les choix et mesures adoptées par rapport à l'alimentation et à l'hygiène de vie.

Nous entendons alors ici l'expérience comme liée à une dimension éthique : « La dimension éthique, registre des valeurs mais aussi des axiologies et des principes qui gouvernent l'action du sujet, s'ajoute à l'esthésie et l'esthétique, en mobilisant, au travers des formes sensibles du quotidien et de l'expérience, des processus de signification à plusieurs niveaux : construction identitaire, valorisation d'image, apprentissage et dramaturgie des rôles en société, adhésion à des valeurs, relations de soi à soi et de soi aux autres » (Boutaud, Dufour, Hugol-Gential, 2016). Ainsi l'expérience renvoie-t-elle bien à l'idée de vécu avec ses dimensions symboliques, identitaires ou corporelles. L'alimentation questionne alors ce rapport aux corps et à la maladie, renvoyant à la notion de corps vivant développée par Bernard Andrieu (2006) et de corps vécu (le corps senti).

L'analyse des sujets traités, des champs lexicaux et des formes de discours interroge deux dimensions des informations et du rapport à l'alimentation en situation de maladie. En effet, le discours institutionnel, mais aussi, dans une moindre mesure, sociétal fait ressortir la question de la prise en charge de son régime alimentaire en tant que responsabilité individuelle. Le discours médical se transforme et interroge la question de l'expertise avec les experts « conventionnels », les experts « non-conventionnels » (Cohen et Legrand, 2011) et les patients-experts qui se nourrissent de leurs expériences.

Ce travail d'analyse autour des champs lexicaux et des formes de discours a conduit à la mise en place d'un nouveau protocole méthodologique visant à s'intéresser spécifi-

.....

6. Lien vers la discussion : http://forum.doctissimo.fr/sante/cancers/cancer-alimentation-sujet_161261_1.htm. Consulté le 22/02/2017

quement aux représentations de l'alimentation des patientes en situation de cancer et de leurs pratiques alimentaires. Il ne s'agit pas ici d'induire une relation directe entre exposition médiatique et représentation. Mais en partant du constat dressé par Marine Fontas qui a mis en lumière que les stratégies d'adaptation alimentaires découlent de la rupture induite par la maladie et sont très souvent dépendantes des informations délivrées aux patients: « Qu'elles proviennent d'une source médiatique, des proches ou des professionnels de santé internes ou externes aux structures médicales de prise en charge, les informations délivrées aux malades concernant leur alimentation viennent définir les stratégies d'adaptations alimentaires mises en place lors des traitements anticancéreux » (Fontas, 2017), il s'agit de mieux comprendre les représentations actuelles des patientes en situation de cancer et les potentielles modifications alimentaires opérées.

L'ANALYSE DES REPRÉSENTATIONS DES PATIENTS GRÂCE À LA MISE EN PLACE D'UNE TÂCHE DE TRI

Ainsi, dans la continuité de ce travail sur les discours médiatiques, une tâche de tri inspirée des protocoles en psychologie sociale pour saisir les représentations a été conduite auprès de 60 patientes en hôpital de jour à Dijon en 2017 au sein du Centre de Lutte contre le Cancer partenaire. Les femmes ont été spécifiquement retenues ici car les discours médiatiques autour du cancer sont souvent diffusés sur des supports féminins comme l'avait antérieurement souligné Viviane Clavier et Hélène Romeyer: « les femmes semblent être la cible privilégiée de ce discours responsabilisant dans les articles de presse abordant le cancer » (2008, p.116). Par ailleurs, une autre étude a montré que les femmes sont moins épaulées pour assurer la préparation des repas lors de leurs traitements (Mermilliod & Mouquet, 2008).

Pour chaque patiente retenue dans le protocole, 30 images d'aliments ont été distribuées et il était demandé aux participantes de les classer à leur manière selon leur choix. Par la suite lors d'un entretien enregistré, elles doivent expliquer quels sont les critères de tri choisis et la raison de ces critères. L'ensemble des entretiens ont été enregistrés, retranscrits puis analysés avec le logiciel Iramuteq . Six stratégies de tri ont été identifiées par l'analyse (figure 6) : Les habitudes dichotomiques (N=21), les catégories alimentaires (N=9), le menu (N=3), la santé (N=4), l'hédonisme (N=7) et la fréquence (N=16). Les définitions de ces stratégies ont été regroupées dans le tableau 1.

Tableau 1 : Analyse catégorielle des stratégies de tri et définitions

Stratégies de tri	Définitions des stratégies
Habitudes dichotomiques	Ce que je consomme/Ce que je ne consomme pas
Catégories alimentaires	Vocabulaire et classement raisonnés en typologie telle que « les matières grasses, les féculents, le sucre, etc. »
Menu	Ce qu'elles ont l'habitude de consommer le matin, le midi ou le soir, les encas qu'elles prennent ou encore ce qu'elles ne consomment pas du tout
Santé	Ce qui est « bon ou mauvais pour la santé »
Hédonisme	Classement des aliments par ordre de préférence
Fréquence	Fréquence à laquelle la patiente consomme ou non les aliments proposés

.....

7. Iramuteq est un logiciel libre tiré du logiciel R permettant de traiter statistiquement des corpus de texte.

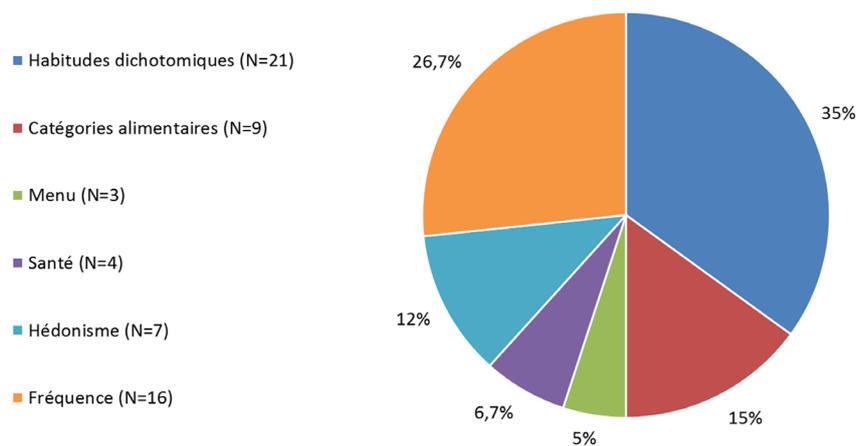


Fig 1 : Représentation des stratégies de tri des 60 participants

Plusieurs stratégies de tri se dégagent. L'opposition entre ce que je consomme/ce que je ne consomme pas a été souvent retenue comme critère de tri. L'éviction est souvent expliquée pour des questions soit d'aversion, soit d'envie, ou bien encore de goût : « *Le goût me dérange* », « *C'est acide, ça me dérange avec le traitement* ». « *C'est difficile de manger sans avoir faim* », « *je n'ai déjà pas faim au repas* », « *les fruits rouges j'avais du mal à les digérer, j'adorais le goût, mais j'avais l'impression qu'ils étaient acides, avec des remontées acides* ». Dans l'ensemble des stratégies mises en œuvre, les effets secondaires des traitements sont évoqués par les patientes et conduisent à des modifications alimentaires.

Les stratégies d'éviction et d'adjonction sont aussi explicitées par des idées préconçues autour des bénéfices ou méfaits supposés de l'alimentation : « *c'est réputé anti-cancer pour les personnes ayant des métastases. À l'époque je n'en avais pas (gélules de requin), mais les gens qui avaient des métastases, il paraît que prendre quotidiennement ce complément-là pouvait stopper* », « *Il paraît que c'est du poison (pamplemousse)* », « *on m'a dit que ça pouvait donner du fer un peu le vin* ». La présence de termes tels que « *c'est réputé* », « *il paraît* », « *on m'a dit* » souligne l'influence des proches ou de l'entourage.

Certains commentaires tels que « *À la limite on ne sait jamais quoi faire. J'écoute et j'écoute beaucoup d'émissions, bon c'est bon ou moins bon, ça, c'est bon ou mauvais pour le cancer. Il ne faut pas en manger. Ça se contredit souvent* », « *avant je prenais mon petit-déjeuner avec du lait, maintenant c'est fini. C'est tellement controversé, on a tellement peur de tout maintenant* », « *je connais les vertus anti-cancérogènes du curcuma. Je l'ai lu.* », « *j'ai lu un article comme quoi le pamplemousse sur les traitements ce n'était pas génial* » indiquent que les médias et la littérature ont une place importante dans la construction de ces idées reçues. Dans cette logique, Sandrine Bretonnière *et al.* (2017) soulignent : « (...), les patients avec lesquels nous nous sommes entretenus ont essentiellement développé des stratégies individuelles. Certains ont des démarches proactives qu'ils élaborent seuls, de manière isolée mais en s'appuyant sur ce qu'ils lisent en ligne ».

LA RESPONSABILISATION AU CŒUR DES DISCOURS : ENJEUX SUR LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES PATIENTES

Les deux premières enquêtes présentées -l'analyse des discours médiatiques et la mise en place d'une tâche de tri libre pour saisir les représentations- soulignent les enjeux de responsabilisation individuelle. Le fait d'avoir à disposition une source pléthorique d'information favorise « l'empowerment » (le pouvoir d'agir) des patientes (Lorcy, 2014 ;

Paganelli & Clavier, 2014), Bretonnière et al. évoquent également une « autonomie performative » (2017). L'alimentation est en effet un levier sur lequel les patients peuvent agir en toute indépendance contrairement aux traitements médicaux par exemple qui sont généralement imposés par le corps médical et suivent des protocoles pré-établis (Hugol-Gential, 2015). Comme le signalent Céline Paganelli et Viviane Clavier (2014, p.2) : « les évolutions des modalités de production et de médiatisation de l'information de santé accompagnent la question de la responsabilisation des patients ». Et cette question s'avère épineuse puisque l'on assiste, au sein même des discours alimentaires portés par le PNNS, à un antagonisme fort entre plaisir et santé, traitant les régimes alimentaires avant tout comme une démarche préventive. Cette dichotomie a été décrite à de nombreuses reprises soulignant une « cacophonie alimentaire » que Claude Fischler a théorisée dès les années 1990. En effet, depuis une trentaine d'années en France et plus encore depuis la mise en place du PNNS, la médicalisation de l'alimentation a poussé la montée d'un discours contradictoire (Hébel & Pilorin, 2012) reconfigurant le plaisir, la convivialité et le goût, qui retrouvent une certaine légitimité (Dupuy, 2013). Il y a donc un contexte ambivalent entre d'un côté, une gastronomie et un modèle alimentaire français fondé sur le goût et de l'autre, des organismes de santé publique qui alertent sur les dangers d'une mauvaise alimentation. Par ailleurs, dans le même temps les patients se trouvent confrontés à un discours délivré par leur médecin oncologue leur enjoignant de ne pas maigrir ou de ne pas grossir sans pour autant proposer des dispositifs de prise en charge (Bretonnière et al., 2017).

L'analyse de nos deux corpus médiatiques (corpus d'articles et d'échanges) révèle bien que l'alimentation est avant tout traitée en termes de risques et de prévention. Dans la plupart des articles du corpus médiatique, l'implication individuelle dans son alimentation est considérée comme un facteur central contre l'apparition du cancer et donc l'accent est porté sur l'adoption de mesures comportementales fortes. Ces articles fournissent des conseils sous une forme quasiment impérative, via les termes « il faut toujours privilégier » « attention au fructose » « règles d'or pour prévenir le cancer » « éviter l'apparition d'un cancer ». Il s'agit alors de responsabiliser le lecteur dans une démarche de mise en garde qui est véhiculée par des directives alimentaires et comportementales diverses.

Cette montée des discours hygiénistes et cette injonction de se prendre en charge grâce à la mise en place de démarches spécifiques autour de son alimentation se retrouvent largement diffusées également dans les discours portés et transmis par les patients eux-mêmes sur les plateformes d'échanges en ligne. Ainsi on voit de nombreuses traces des articles analysés au sein des espaces d'échanges numériques.

Au fil de ces conversations entre les internautes, l'hygiène de vie est un point important dans les représentations et pratiques des patients quant à une bonne prise en charge de la maladie. Les structures des messages sont très similaires aux phrases et messages que l'on peut retrouver au sein des articles étudiés avec l'emploi d'un ton injonctif, un champ lexical de l'obligation avec l'usage massif du verbe « falloir » et les mêmes recommandations montrant bien une intégration et la diffusion de ces recommandations par les patients eux-mêmes avec par exemple des messages du type : « *pour garder la santé, faut une alimentation équilibrée, une vie saine, des activités sportives, éviter alcool et tabac, etc.* » (Journal des femmes) ou bien encore « *La cigarette, beaucoup d'alcool, des plats industriels, l'obésité, le manque d'activité physique sont aussi des facteurs déterminants* » (Les impatientes). L'ensemble de ces discours institutionnels visant à prévenir la maladie n'est jamais remis en cause par les patients ou réactualisé par rapport à leurs propres pratiques et expériences. Ils sont par contre souvent complétés par la promotion d'autres comportements alimentaires : jeûnes, diètes, régimes spécifiques...

Ce ton responsabilisant qui se trouve aussi bien dans le corpus médiatique que dans l'analyse des échanges numériques entre patientes déplace d'une certaine manière le paradigme quant aux facteurs responsables de l'apparition de cancers, ceci en désignant l'individu comme premier acteur de son état de santé et rejetant alors tout autre facteur déterminant de la santé: le sexe, le patrimoine biologique et génétique, les environnements sociaux et physiques⁸... Les différents discours institutionnels sont donc pleinement intégrés par les patients et largement relayés aussi bien dans la sphère médiatique que par les patients eux-mêmes comme nous le constatons au sein de l'analyse des forums et au sein de notre corpus d'entretiens laissant parfois envisager que seuls le patient et ses comportements de vie, dont les pratiques alimentaires, sont responsables de l'apparition, de la guérison ou de la réapparition d'un cancer.

LES ATELIERS CULINAIRES COMME OUTIL PERFORMATIF DE PRISE EN CHARGE ALIMENTAIRE

Pour accompagner cette responsabilité individuelle, se présentent à l'échelle nationale, des nouveaux dispositifs tels que les ateliers de cuisine thérapeutique. Ces ateliers de cuisine ont de multiples intérêts, allant du partage, à la communication en passant par la socialisation et le réapprentissage (Sidobre & Ferry, 2000). Ils peuvent toucher des individus atteints de diverses pathologies, de tous âges et ont un rôle de médiateur thérapeutique (plaisir, éveil, motricité) et de soin (estime de soi, rééducation manuelle et mnésique, etc.). Il s'agit alors de s'interroger sur leur fonction d'outil thérapeutique performatif favorisant la prise en charge individuelle.

Dans le cadre du projet ALIMIS, un dispositif pilote d'ateliers culinaires a été développé. Des patientes atteintes de cancer féminin, récemment diagnostiquées et ne présentant aucun trouble cognitif ont été recrutées. Au total, cinq participantes, de 29 à 65 ans, se sont engagées. Trois ateliers culinaires ont ainsi été mis en œuvre. Un premier portant sur les astuces pour pallier les troubles sensoriels, un deuxième sur les astuces pour enrichir les plats et un troisième autour de la préparation de repas festifs sans se fatiguer. Ces ateliers ont été développés par l'établissement de lutte contre le cancer partenaire de cette étude en prenant en compte les problèmes régulièrement rencontrés par les patientes lors de leur traitement et en adéquation avec la littérature existante. Ceci a permis de définir les principaux symptômes qui affectaient les patientes, à savoir : les troubles sensoriels, la dénutrition, la fatigue. L'animation des ateliers était pluridisciplinaire avec la présence de trois corps de métiers : chef de cuisine, diététicien, médecin oncologue.

Lors des ateliers de cuisine, trois types de discours cohabitent. Un discours médical mobilisant des sources consultées par les patientes est discuté avec le médecin-oncologue et la diététicienne, un discours hédonique (j'aime/je n'aime pas) et un discours pratique-gastronomique. Ce dernier permet de remettre l'alimentation en perspective et de ne pas réduire l'acte de manger à des aspects simplement nutritionnels ou liés à des questions de santé. Le format des ateliers de cuisine et la présence du chef permettent alors de modifier le paradigme de l'alimentation-santé en remettant le plaisir et la convivialité au cœur de l'acte alimentaire. Ceci offre l'opportunité également de cultiver cette catégorie du « bon » qui n'oppose pas plaisir et santé, mais qui concilie les deux au travers notamment de pratiques culinaires spécifiques. La présence du chef est alors indispensable pour réconcilier un discours médicalisé injonctif et un discours gastronomique qui promeut le

.....

8. <http://inpes.santepubliquefrance.fr/10000/themes/ISS/determinants-sante.asp>

plaisir. Ainsi, dans les entretiens post ateliers, une des patientes confiait : « *Même si je me rends compte qu'on peut manger des choses saines avec plaisir, je n'ai pas encore le réflexe* » (N, 50 ans). Ces ateliers réalisés hors du contexte hospitalier permettent par ailleurs de dépasser la maladie et revenir à des habitudes antérieures « *c'était très bien, détendu. Et puis chaleureuse, l'ambiance assez gaie, c'était joviale. On a oublié la maladie, c'était agréable* » (M, 56 ans), « *j'aime bien faire la cuisine et j'aimais beaucoup l'idée de me retrouver avec d'autres patientes du centre et d'apprendre de nouvelles recettes, en groupe c'est toujours très enrichissant pour moi, c'est très agréable, c'est festif d'être plusieurs femmes à faire la cuisine. Ça m'a beaucoup plu cette idée-là* » (M, 56 ans). Le format proposé met l'acte culinaire en lien entre les habitudes antérieures et les habitudes qui se sont mises en place avec l'arrivée de la maladie permettant l'échange avec les soignants, les chefs et les patientes : « *C'est vraiment un format qui sort de l'hôpital tout en restant dans le contexte malgré tout de la maladie, mais sans avoir la maladie placardée partout. On parle un peu de tout, de rien, on parle de la maladie forcément, mais on peut bifurquer sur 'ah moi j'ai fait ci, j'ai fait ça...'* » (H, 42 ans).

Ces ateliers culinaires conduisent alors à repenser l'opposition entre plaisir et santé et à établir le lien avec des habitudes antérieures. Ainsi, la présence d'un chef remet au cœur du dispositif de prise en charge un discours pratique et gastronomique qui cohabite avec des questions de santé permettant de conforter une valeur émergente, celle de l'alimentation « bonne ».

CONCLUSION

Le discours institutionnel visant à informer sur les bonnes pratiques d'hygiène de vie, alimentaire et de santé est tout particulièrement touché par un ton responsabilisant qui s'enracine dans la tendance actuelle d'individualisation de la santé et du soin. Cette tendance est également visible dans le corpus d'échanges numériques où le partage d'informations entre patients est imprégné d'un ton responsabilisant quant à la prise en charge alimentaire lors de la maladie. Les traces du discours médiatique se retrouvent très clairement dans ces échanges avec la reprise des messages sanitaires quasi à l'identique. L'intérêt de la diffusion de l'information et du partage de celle-ci est souligné comme une possibilité d'*empowerment* des patients (Romeyer, 2008; Paganelli & Clavier, 2014) ou d'une autonomie performative (Bretonnière *et al.*, 2017). Néanmoins, la responsabilisation individuelle promue dans les propos analysés des deux corpus pose la question du paradigme dans lequel nous nous situons à savoir : « le pouvoir d'agir » ou « le devoir d'agir » pour ne pas être malade ou se guérir. La transformation du « pouvoir » en « devoir » voire en « vouloir » induit également en filigrane une culpabilisation du patient s'il n'adopte pas les bons comportements ainsi qu'une crainte de ne pas se nourrir correctement. Ce qui apparaît dans l'analyse des discours se retrouve également dans l'analyse de tâche de tris où les idées reçues ont un impact avéré sur les pratiques alimentaires des patientes qui agissent sur leur alimentation en fonction de ce qu'elles peuvent et doivent faire.

L'individualisation, en contexte de maladie, implique une personnalisation du soin et s'inscrit profondément dans la responsabilisation du patient face à la maladie. Ce phénomène porte l'idée de la responsabilité individuelle des choix et des pratiques alimentaires, tout comme des modes de vie en contexte de maladie. Il est important de souligner que cette individualisation et cette responsabilisation, dans un contexte de cacophonie alimentaire, peuvent induire une vraie crainte de se nourrir d'autant plus que l'alimentation est quasiment absente lors de la prise en charge du malade (Cohen & Legrand, 2011; Bretonnière *et al.*, 2017). Il est possible de s'interroger sur les sources informationnelles qui diffusent de manière massive un discours responsabilisant relayé par les patients eux-

mêmes et sur la lisibilité des expertises mobilisées. Dans ce contexte, il convient de penser à de nouveaux outils dans une logique performative. Les ateliers culinaires sont l'occasion de créer autour du repas, une situation non privative mais stimulante, à même de libérer et de donner forme à un univers de sensations, d'émotions, d'impressions pour conférer une épaisseur sensible à ces moments de consommation alimentaire. En libérant l'alimentation en situation de maladie d'un canevas purement nutritionnel, aussi important soit-il, pour prendre en considération la personne, son plaisir, son mieux-être, tout ce qu'elle peut percevoir, ressentir, concevoir, imaginer, on devine le saut qualitatif ainsi opéré, avec une place réelle pour l'alimentation et son imaginaire gustatif. Une prise en charge globale permet alors de repenser le paradigme du soin et de ne pas réduire l'acte de manger à l'acte de se nourrir.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Andrieu, Bernard (2006), « Quelle épistémologie du corps ? », *CORPS*, Syllepses, n° 1, p.13-21.
- Bell, Kirsten (2010), « Cancer survivorship, mor(t)ality and lifestyle discourses on cancer prevention », *Sociology of health and illness*, n° 32(3), p. 349-364.
- Boutaud, Jean-Jacques ; Dufour, Stéphane ; Hugol-Gential, Clémentine (2016), « Vers une approche qualitative du sensible », *Revue recherches qualitatives*, n° 20, p. 341-354.
- Brettonnière, Sandrine ; Festa, Anne ; Bataille, Philippe et Zelek, Laurent (2017), « Appriivoiser et dépasser l'injonction de réforme alimentaire en situation de cancer », *Anthropology of food*, <http://journals.openedition.org/aof/8230>.
- Burzala-Ory, Hélène ; Hugol-Gential, Clémentine et Boutaud, Jean-Jacques (2017), « L'image des légumes. Circulation des discours dans l'espace médiatique et désenchantement », *Anthropology of food*, <https://aof.revues.org/8172>.
- Clavier, Viviane ; Romeyer, Hélène (2008), « Travailler sur les discours en SIC: le cas du discours sur le cancer ». Actes du congrès de la SFSIC 2008. http://www.sfsic.org/congres_2008/spip.php?article85.
- Cohen, Patrice ; Legrand, Emilie (2011), « Alimentation et cancers. Personnes atteintes et autorités alternatives », *Anthropologie & Santé*, n° 2. <http://anthropologiesante.revues.org/629>.
- Fontas, Marine (2017), « Manger après le diagnostic d'un cancer. La mise en place de stratégies d'adaptation », *Anthropology of food*. Disponible à : <https://aof.revues.org/8162>.
- Hébel, Pascale ; Pilorin, Thomas (2012), « Comment les discours influencent-ils les représentations de l'alimentation », *Cahier de nutrition et de diététique*, n° 4(1), p.42-49.
- Hennion, Antoine (2006), « Pour une approche pragmatique du soin et de l'accompagnement », *Cahier de la Fondation Médéric Alzheimer*, p. 33-36.
- Hugol-Gential, Clémentine (2015), « Le repas à l'hôpital: représentations et symboliques », *ESSACHESS Journal of Communication Studies*, n° 8-2(16), p. 81-194.
- INCA 2 (2006-2007), « Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 », AFSSA, Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, rapport coordonné par Lionel Lafay.
- Rapport INCA (2008), « Les patients et l'information: le cancer au risque d'internet », Rapport coordonné par Madeleine Akrich, Cécile Méadel, Catherine Rémy, Frédéric Vergnaud avec la collaboration de Fabia Schaeuffle.

Jakubowicz, Cyril (2006), « Troubles du goût et de l'alimentation chez les malades du cancer traités par chimiothérapie », *Médecine et nutrition*, n° 4, p. 157-178.

Jeanneret, Yves (2008), *Penser la trivialité. Volume 1: La vie triviale des êtres culturels*, Paris: Hermès-Lavoisier, collection communication, médiation et construits sociaux.

Lorcy, Armelle (2014), « Le goût de manger pendant une chimiothérapie: difficultés et choix alimentaires des femmes traitées pour un cancer gynécologique (Québec) », *Sociologie et sociétés*, n° 46(2), p. 181-204.

Mermilliod, Catherine; Mouquet, Marie-Claude (2008), « Les différents soutiens déclarés par les malades » (p. 321-329), in Le Corroller-Soriano, Anne-Gaëlle; Malavolti Laëticia; Mermilliod Catherine (dir.), *La vie deux ans après le diagnostic de cancer*, Paris: DRESS-IN-SERM (Collection Étude et Statistiques).

Paganelli, Céline; Clavier, Viviane (2014), « S'informer via des médias sociaux de santé. Quelle place pour les experts ? », *Le temps des médias*, n° 23.

Rebillard, Franck (2006), « Du traitement de l'information à son retraitement. La publication de l'information journalistique sur internet », *Réseaux*, n° 137, p. 29-68.

Romeyer, Hélène (2008), « TIC et santé: entre information médicale et information de santé », *TIC et société*, n° 2(1). <http://ticetsociete.revues.org/365>.

Faire-savoir et savoir-faire à l'École : l'alimentation à l'écran

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Didier Nourrisson

Professeur émérite d'histoire contemporaine, Université Claude Bernard Lyon 1/ESPE de Lyon. Thèmes de recherche : l'histoire des comportements, des pratiques sociales et des politiques en matière de santé publique. annemariendidier.nourrisson@laposte.net

Plan de l'article

Introduction
Les outils traditionnels du bien-manger
Quand vient le film fixe d'enseignement
Que disent les films fixes de l'alimentation ?
Conclusions
Références bibliographiques
Annexes

RÉSUMÉ

A partir des années 1930, en plus des outils pédagogiques traditionnels, l'École a développé une technologie de communication et d'éducation innovante : le film fixe d'enseignement. Bénéficiant d'un commentaire personnalisé par le maître, puisque le film est muet et déroulé image par image, il assure un enseignement de masse par « l'aspect ». Dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition, nous avons identifié près de 90 films fixes, soit près de 4000 « vues », pour réaliser un enseignement produit entre 1930 et 1970, au moment de la mise en place d'un réseau de cantines scolaires, de réflexions nouvelles sur la diététique à l'École, ainsi qu'à une période de pénuries alimentaires puis de construction d'une nouvelle société de consommation. La vision de l'histoire, de la science et de la géographie de l'alimentation, ainsi que l'apprentissage de la « vie ménagère » sont bouleversés par ces projections.

Mots clés

Films fixes, documents scolaires, éducation à la nutrition, éducation à la santé, cantines scolaires

TITLE

Developing Knowledge and Skills at School: Food on Screen

Abstract

In addition to traditional pedagogical tools made available to teachers, an innovative communicational and educational technology was developed in the 1930s for schools: the instructional film strip. These film strips are silent and they advance one frame at a time, allowing teachers to create their own personalized commentaries in a new visual approach to teaching and mass education. We have identified a corpus of 90 film strips in the domains of food and nutrition, or almost 4000 frames, produced for use by teachers from 1930 to 1970. In France this period witnesses the creation of a network of school canteens, new thinking about school nutrition and the transition from food shortages to a post-war consumer society. Film strips bring profound change to the teaching of the history, science and geography of food and nutrition, as well as to the teaching of home economics.

Keywords

Pedagogical film strips, educational resources, food pedagogy, health education, school canteens

TÍTULO

Desarrollo de conocimientos y habilidades en la escuela: La comida en la pantalla

Resumen

Además de las herramientas pedagógicas tradicionales, en la década de 1930 se desarrolló una innovadora tecnología comunicacional y educativa para las escuelas: la película didáctica. Estas películas son silenciosas y avanzan un cuadro a la vez, permitiendo a los maestros crear sus propios comentarios personalizados en un nuevo enfoque visual de la enseñanza y la educación de masas. Hemos identificado un corpus de 90 tiras de película en los ámbitos de la alimentación y la nutrición, o casi 4000 fotogramas, producidas para el uso de los profesores desde 1930 a 1970. En Francia, este período es testigo de la creación de una red de comedores escolares, de una nueva concepción de la nutrición escolar y de la transición de la escasez de alimentos a una sociedad de consumo de posguerra. Las tiras de película aportan un cambio profundo a la enseñanza de la historia, la ciencia, la geografía de la alimentación y la nutrición, así como a la enseñanza de la economía doméstica.

Palabras clave

Película didáctica. recursos educativos, pedagogía de la alimentación, educación sanitaria, comedores escolares

INTRODUCTION

Dès que l'institution scolaire se met en place pour tous à la fin du XIXe siècle, les modalités d'une alimentation rationnelle et morale sont enseignées. Foin de la goinfrerie, lutte contre le manque ou l'insuffisance, il faut apprendre à grandir non seulement dans sa tête mais aussi de l'estomac.

A la fin du XIXe siècle, l'École propose une pratique sur place avec la « cantine scolaire », terme qui apparaît à partir des années 1880, dans les délibérations du conseil municipal de Paris. Quant à l'enseignement alimentaire décidé par les programmes, l'École offre toute une trousse de ressources d'accompagnement pédagogique. Les outils traditionnels à la disposition des écoliers (manuels, tableaux muraux...) sont complétés, au fur et à

mesure de l'avancée technique et de la progression d'une civilisation du visuel, d'une collection importante de films fixes d'enseignement qui sont projetés au vu et donc au su d'une classe entière au même moment.

La présentation de cette collection, largement ignorée aujourd'hui, constitue le fond de cet article. Pourquoi des films fixes ? Que disent-ils de la « forme » pédagogique ? Que disent-ils de l'alimentation ? On verra que l'intention scientifique se double souvent d'une volonté moralisatrice et que l'économique le dispute parfois à la santé publique.

LES OUTILS TRADITIONNELS DU BIEN-MANGER

L'École aurait sans doute gagné à montrer l'exemple mais les cantines scolaires ont tardé à être mises en place. La première cantine scolaire est fondée en 1844 à Lannion (Côtes-du-Nord) dans une « salle d'asile » afin que les enfants aient une soupe chaude à midi (Chachignon, 1993; Nourrisson, 2002A). La première thèse de médecine sur le sujet (Gosselin, 1908) évoque celle de Pont-Audemer (Eure) vers 1860: « les religieuses du Bon Secours préparaient des aliments chauds qu'elles faisaient porter aux enfants des trois écoles de la ville ». Il s'agit alors d'aider trois types d'usagers: les enfants habitant loin de l'école; ceux dont les parents sont absents toute la journée; ceux dont les parents sont pauvres. En fait, au XIX^e siècle, la plupart des enfants n'ont à se mettre sous la dent que le contenu de leur gibecière amenée de la maison. A Paris et dans quelques villes (Lyon, Marseille, Bordeaux...), ils ont cependant la possibilité de bénéficier d'un repas chaud préparé sur place. Mais quelle monotonie dans les repas: du lundi au samedi, soupe, purée de légumes, pain (Moll-Weiss, 1906) ! Il faut attendre les années 1920 pour que se mette en place un premier réseau et que l'alimentation se diversifie un peu: 5217 cantines scolaires en France en 1925-26, 7634 en 1930-31 proposent un tableau hebdomadaire de menus à base de viandes et de poissons (Moll-Weiss, 1931). L'apprentissage du bien manger à l'école n'a donc pas commencé par la pratique, mais plutôt par la théorie (Stengel, 2012; Baumert, 2013; Rosset, 2017).

En effet, dès les débuts de l'instruction obligatoire, gratuite, laïque, années 1880, les programmes prévoient des enseignements d'« économie domestique », d'« hygiène », d'« instruction morale et civique », de la « leçon de chose » qui devraient permettre de diffuser les bons principes alimentaires et le savoir-vivre à table. Pour cela, du matériel pédagogique est proposé, voire imposé.

Le manuel scolaire est en effet rendu obligatoire après 1890 tandis que les disciplines scolaires sont définies par la loi Ferry de 1882. Les « programmes alimentaires » sont donc consignés en premier lieu dans les manuels (Freyssinet-Domingeon & Nourrisson, 2009; Frioux & Nourrisson, 2015). Ainsi ce livre de *Morale pour l'enseignement primaire supérieur* (Faye, 1932, p. 15) invite à « la sobriété et la tempérance »: « on boit à toute occasion ... Sommes-nous des éponges ?... On mange plus qu'il n'est nécessaire. Ne sommes-nous qu'une bouche et qu'un ventre ? ... Le corps est un instrument au service de l'esprit; ce n'est pas lui le maître ». Avec le développement de l'hygiène et de la diététique dans l'entre-deux-guerres (Marchand, 2015), la science alimentaire s'installe dans les programmes de l'enseignement primaire et secondaire. Mais l'iconographie est bien pauvre et le texte souvent pesant. A la fin des années 1950 cependant, les manuels prennent de la couleur et de l'image pour devenir bien plus attractifs. Pour exemple, citons le remarquable mais tardif manuel Hachette 1959 de Marcel Orioux, Marcel Everaere et Henri Braillon, *Sciences appliquées. Classe de fin d'études (écoles rurales de garçons)*; il contient cinq chapitres (sur 26) consacrés à l'alimentation: « les aliments », « l'appareil digestif et la digestion », « notre alimentation », « les boissons. L'alcoolisme », « les aliments dange-

reux ». Chaque page est divisée en deux colonnes: une colonne texte, une colonne iconographie (photos, dessins).

Plus commode encore pour un enseignement par l'aspect, le tableau mural, qui se développe parallèlement au manuel et permet un enseignement simultané à toute la classe. Le Dr Galtier-Boissière y donne un point de vue sur l'hygiène, ses principes et ses pratiques, à partir de la fin des années 1890. Les éditions Rossignol, créées par un couple d'instituteurs en 1946, développent une importante collection d'images sur les pratiques alimentaires dans l'histoire ou dans le monde (Frioux & Nourrisson, 2015).

Le buvard scolaire, indispensable support hygiénique, prend une teinte pédagogique dès lors qu'il dit, après la Seconde Guerre mondiale, ce qu'il faut boire et manger, comment et pourquoi le faire. Par exemple, la série « Quand le tour de la vie se fait autour du lait » prépare directement à la circulaire du lait à l'École de Pierre Mendès-France en 1954.

De nombreux bons points eux-mêmes n'ont pas manqué de délivrer un enseignement alimentaire par l'image. On pense en particulier à une série émise par la chocolaterie d'Aiguebelle (Drôme) dans les années 1900 qui alerte sur les dangers de l'alcoolisme (Frioux & Nourrisson, 2015).

Mais tous ces moyens pédagogiques ne semblent pas suffire à faire passer le message éducatif. Le manuel est trop textuel; le tableau mural trop simplifié; le buvard trop commercial; le bon point évasif. Le film fixe d'enseignement pourrait être la solution, d'autant qu'il est largement diffusé par les quinze Offices du cinéma éducateur qui couvre les territoires académiques.

QUAND VIENT LE FILM FIXE D'ENSEIGNEMENT

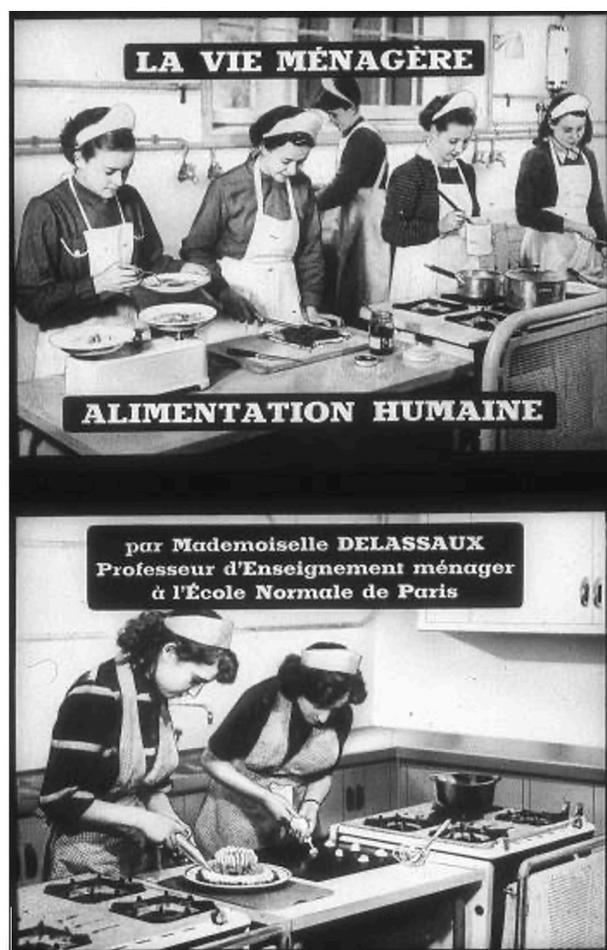


Figure 1. La vie ménagère; s.d. In: Série: « Alimentation humaine ». Réalisateur: Éditions Nouvelles pour l'Enseignement. Vues 2 et 3.

Le film fixe d'enseignement entre à l'École au sortir de la Première Guerre mondiale qui réduit parfois singulièrement les estomacs. Belges ou Français, les enfants « débilisés » par les privations ont besoin de recevoir une aide alimentaire d'urgence (Guiot, 2018).

Bénéficiant d'un commentaire personnalisé par le maître, puisque la pellicule muette est déroulée image par image, le film fixe est projeté au groupe classe tout entier (Jeunet & Nourrisson, 2001). Comme le dit une brochure d'accompagnement des films fixes des Éditions Nouvelles pour l'Enseignement (ENE) intitulée *L'alimentation humaine*, « la méthode visuelle – méthode d'enseignement par l'image lumineuse, clairement conçue et bien commentée – pourra offrir une aide précieuse dans toutes les classes où seront appliquées les méthodes actives ». Et soulignant le rôle irremplaçable du maître : « parce que ces images sont fixes, elles peuvent au gré du maître, être maintenues sous les yeux des enfants un temps très variable, parce qu'il y a choix et liberté du commentaire ; elles sont assouplies à la volonté du maître et elles ont une valeur éducative certaine ».

Notre corpus présenté en annexe se compose de 87 films ayant trait à l'alimentation¹. Classés par thème, 17 films sont consacrés à l'alimentation et la nutrition ; 17 aux alcools et l'alcoolisme ; 9 au lait, beurre et fromage ; 7 au vin ; 6 au café, thé et chocolat ; 6 au riz, pain, pâtes et pâtisseries ; 4 à l'eau ; 4 aux autres boissons fermentées (bière, cidre) ; 3 aux poissons ; 3 aux fruits et légumes ; 3 aux viandes et œufs, 3 au sucre ; 2 aux conserves et confitures ; 2 aux épices et aromates ; 1 aux glaces. Toutes les techniques de la cuisine, toutes les filières de la nourriture et de la boisson sont ainsi largement abordées. Une seule – et curieuse – exception : les sodas qui pourtant, Coca-Cola en tête, connaissent, dans l'âge d'or du film fixe un véritable engouement de la part des jeunes et des publicitaires. Il faut dire que Coca-Cola réalise une percée significative sur le marché français des années 1950, grâce à une campagne commerciale très active : affiches géantes, merchandising, objets dérivés (Nourrisson, 2008).

Soixante-dix sept de ces films datent d'après la Seconde Guerre mondiale. Parmi les 13 maisons d'édition (en langage cinématographique, on dira réalisateurs), seuls Mazo, auparavant éditeur de vues sur verre, Filmostat et les Éditions filmées réalisent des films fixes avant 1939 (Borde & Perrin, 1992 ; Jeunet & Nourrisson, 2001 ; De Pastre-Robert, Dubost & Massit-Follea, 2004 ; Wagnon & André, 2014). Ils portent sur les boissons, et seulement l'alcool, l'eau et le vin. Après 1945, l'industrie du film fixe s'emballe et l'alimentation en bénéficie. De nouveaux éditeurs arrivent sur le marché. On remarquera en particulier l'un d'entre eux, Les Éditions Nouvelles pour l'Enseignement (ENE), qui réalisent une série de 15 films sur l'alimentation. Il faut rappeler que « l'enseignement ménager » répond à une tradition des programmes², réactivés après les pénuries et les rationnements de la guerre (Brisson, 1982). Pour une fois, le « générique » des films fixes est donné. Le texte est réalisé par Paulette Delassaux, professeur d'enseignement ménager, la présentation par « Mlle » Sourgen, inspectrice générale d'enseignement ménager, la documentation rassemblée par le « célèbre » pédagogue Raymond Bettembos (Amalvi, 2002). Les ENE ajoutent même à cette série deux films sur l'eau (Nourrisson, 2019). Comme il est dit dans la brochure d'accompagnement, l'enseignement d'économie domestique doit redoubler car « l'évolution des mœurs, les progrès de l'équipement ménager créent aujourd'hui la

.....

1. Ce corpus a été constitué en interrogeant la base de données numériques (10 000 films fixes répertoriés) de l'Association stéphanoise L'École dans la Loire d'hier à aujourd'hui. La plupart des films fixes d'enseignement proviennent de l'ancien Office du Cinéma éducateur de la Loire (OCEL). Tous ces films, preuve de leur succès puisqu'ils étaient prêtés aux écoles par l'OCEL, sont en 3 jusqu'à 10 exemplaires.

2. Après 1968, l'enseignement de l'Économie Familiale sera remplacé progressivement par un enseignement technologique de type industriel et tertiaire (Baumert, 2013). Coïncidence : aucun film fixe n'apparaît plus dans les années 1970.

nécessité de donner aux jeunes filles une éducation qui les adaptera aux conditions de la vie ménagère ». Il s'agit d'une éducation qui est, « pour les femmes, libératrice, et pour tous les groupes familiaux, dispensatrice de confort de mieux-être, de sécurité, de bonheur ». Au-delà du lyrisme et de la grandiloquence des mots, il s'agit bel et bien d'aider à entrer dans une société de consommation et de loisirs.

En même temps, non sans arrière-pensées mercantiles, les sociétés industrielles et commerciales arrivent sur le marché du film fixe pour inciter à la consommation. Il n'est que de voir la liste des entreprises qui financent les œuvres de ce nouveau réalisateur l'Office de Documentation par le Film : les Brasseurs d'Alsace, Kronenbourg en tête, les industriels du lait comme Nestlé, les marchands d'eau comme Evian, les distributeurs de vin comme les établissements Nicolas, les sociétés de produits sucrés (La Pie qui chante, Banania, Ovomaltine, les biscuiteries Lefèvre-Utile) et bien des syndicats professionnels (les glaciers, les conserveurs des produits de mer, les cidriculteurs, les viticulteurs, les alcooliers, le comité français du café,...). Voici venu le temps des Trente Glorieuses de l'économie française. La publicité prend une place de choix dans l'activité pédagogique de l'écran. Les *teen-agers* deviennent une clientèle spécifique ; le cinéma, même fixe, saura animer leurs comportements d'achat (De Iulio, 2009 ; Nourrisson, 2002B).

De son côté, le gouvernement valorise les productions nationales. Le ministère des colonies valorise le riz indochinois. Tandis que celui de l'agriculture, par son Comité d'Information des Farines et du Pain, aide ses céréaliers. La bonne alimentation fera la force de la nation.

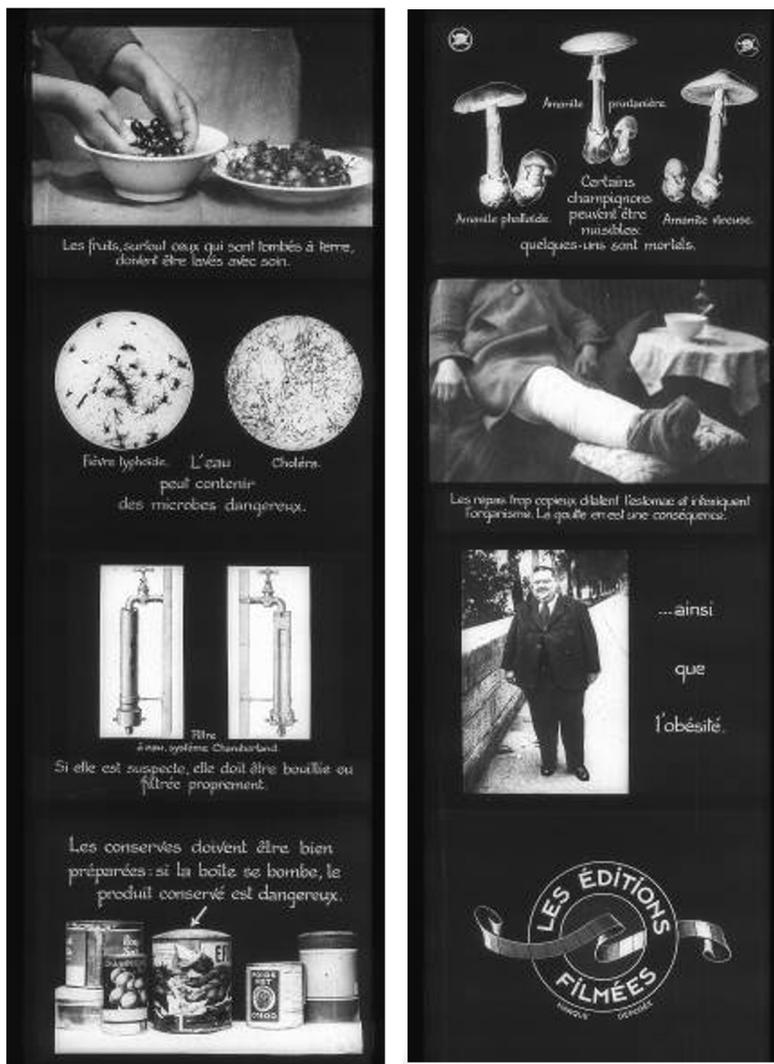


Figure 2. *Les aliments*; s.d. Réalisateur: Les Éditions filmées (Hatier), n°EF694. Cours de sciences naturelles second degré. Par Gabriel Garnier, docteur ès sciences naturelles. Vues terminales.



Figure 3. *Cuisine et coutumes*; s.d. Réalisateur: Office de Documentation par le Film. Producteur: Arthur Martin. Vues terminales.

Pour autant, les problèmes sociaux et sanitaires ne sont pas gommés. L'État, plus protecteur que jamais (Thénard-Duvivier, 2002; Nourrisson, 2002B), se lance alors dans une politique d'information et de communication qui veut valoriser la santé publique. Une « biopolitique » se met alors en place; l'École la décline en « éducation pour la santé » (Berlivet, 2010; Nourrisson & Parayre, 2014; Nourrisson, 2011). La période des années 1950 avec le gouvernement de Pierre Mendès-France est caractéristique de ce nouvel état d'esprit (Nourrisson, 2002A). Le Comité de Défense Contre l'Alcoolisme (CNDCA), attaché à la Sécurité Sociale et qui date justement de 1950, promeut une attitude de rejet de toute forme d'alcool: 5 films fixes tout de même en moins de 20 ans. Il est alors piquant de constater le double langage entre le film dans la classe, qui insiste sur les dangers de

l'alcoolisme et les affiches commerciales aux quatre coins des rues qui célèbrent les bienfaits du vin (Nourrisson, 2017).

Ainsi et selon cette visée prescriptive, « l'image suggère et conduit à la fois la réflexion et l'action » (brochure ENE). Plus de 4000 vues (environ 50 vues par film) – on disait alors « photogrammes » – vont donc animer l'une et l'autre.

QUE DISENT LES FILMS FIXES DE L'ALIMENTATION ?

Les films fixes couvrent l'ensemble du champ alimentaire. Il suffit pour s'en convaincre de considérer la série de quinze films réalisés par les Éditions Nouvelles pour l'Enseignement (n° ENE 4051 à 4065) : *Alimentation dans le monde*; *Alimentation équilibrée*; *Blé, riz et dérivés*; *Lait et produits laitiers*; *Les viandes*; *Les poissons*; *Les légumes*; *Les fruits*; *Les boissons*; *Condiments et aromates*; *Matériel culinaire*; *Différentes cuissons*; *Pâtes et pâtisseries*; *Conserves et confitures*; *des Tables bien préparées*. Histoire, Géographie, Sciences de la Vie et de la Terre sont ainsi concernées.

Les films fixes témoignent aussi d'une évolution de la technologie éducative. Il est, par exemple, fort instructif de comparer les deux films fixes produits, à quinze ans de distance, par la société suisse Ovomaltine³ et réalisés par l'Office de Documentation par le Film sur le même sujet: la nutrition. Au sortir de la guerre, vers 1950, tandis que les pénuries persistent parfois, *La nutrition*, un film en noir et blanc, diffuse un très long (85 vues) et triple message: d'abord, « L'alimentation de l'homme varie avec la flore et la faune des différentes contrées »; puis, « la ration alimentaire doit apporter chaque jour une quantité d'énergie nécessaire au fonctionnement de l'organisme »; enfin et surtout, l'aliment complet par excellence serait...le chocolat Ovomaltine. À partir de la vue n° 58, « la science de la nutrition, riche d'enseignement, a été mise à profit par un laboratoire qui a réussi à préparer un produit capable, soit d'assurer une alimentation normale, soit de compléter une alimentation insuffisante ». L'usine est même qualifiée d'Institut d'Hygiène alimentaire et son personnel serait composé d'« infirmières » ! Quinze ans plus tard, tandis qu'Ovomaltine s'est posée sur la table du petit déjeuner français, l'information pour *Bien se nourrir* porte sur la nutrition de manière beaucoup plus scientifique en 43 vues. Huit d'entre elles seulement sont de simple publicité.

.....

3. La société Wander met sur le marché suisse Ovomaltine, un produit à base de malt, d'orge, de lait écrémé, de cacao et de levure dès 1904. Elle se lance à l'international dès 1937. Elle arrive en France après la Seconde Guerre mondiale, en paillettes pour un petit déjeuner « instantané », ou en barre chocolatée pour la « récré ».



Figure 4. *La nutrition*. Réalisateur: Office de Documentation par le Film. Producteur: Ovomaltine. Vers 1950. Vues 2 et 3.



Figure 5. *Bien se nourrir*. Réalisateur: Office de Documentation par le Film. Producteur: Ovomaltine. Vers 1965. Vue n° 7.

Les films fixes mettent de la science plein la vue. Par exemple, l'Office de Documentation par le Film utilise les pièces anatomiques des établissements Degrolles de Paris, qui servait à la formation des futurs médecins, pour expliquer la digestion.

L'alimentation de l'écolier est pensée sur la notion de « ration », c'est-à-dire la quantité d'aliments à absorber par jour pour rester en bonne santé. Les travaux réalisés par les

premiers nutritionnistes dès le début du XXe siècle, comme Augusta Moll-Weiss, ne sont jamais cités. Seul Pasteur apparaît à l'écran, microscope à l'œil et pasteurisation en vue (*Pasteur et ses découvertes*, Larousse). Dans les années 1920, il est vrai, on est en pleine construction de l'image de Pasteur humaniste et hygiéniste.

La ration de croissance doit être variée, le régime équilibré, car c'est le seul moyen d'apporter à l'organisme toutes les substances nutritives dont il a besoin. Les films fixes soulignent qu'une ration alimentaire doit comprendre les cinq groupes d'aliments :

- Les aliments du groupe 1 (viandes, poissons, charcuterie, œufs, légumes, secs) apportent des matières azotées ;
- Les aliments du groupe 2 (produits laitiers) fournissent des matières azotées, des matières minérales, des corps gras et des vitamines ;
- Les aliments du groupe 3 (corps gras) et surtout ceux du groupe 4 (féculents et produits sucrés) sont la principale source de combustible pour l'organisme ;
- Les aliments du groupe 5 apportent : des sucres et par suite de l'énergie ; des vitamines surtout lorsqu'ils sont consommés crus (salade, oignon, persil, fruits frais...) ; de la cellulose qui facilite le travail de l'intestin et évite la constipation.

Le corps est compris comme une machine énergétique qu'il faut régulièrement alimenter. « Les aliments énergétiques, en se transformant en chaleur, actionne la machine animale. Cette chaleur s'exprime en calories » (*La nutrition*, ODF). Il faut 1650 calories par jour à un homme au repos ; pour un travailleur de force 4000 calories par jour ; pour un effort sportif (vues de courses athlétiques, de matchs de volleyball), c'est 4500 calories par jour.

L'alimentation de la jeunesse française est jugée déplorable depuis longtemps. Dès la première moitié du XXe siècle, les diététiciens constatent sur la table des cantines un « excédent regrettable d'aliments carnés », « une carence presque complète de légumes frais et de fruits », et la plupart du temps, une « inconcevable fantaisie dans la distribution des repas » (Moll-Weiss, 1931, p.130-131). À Lyon même, où fonctionne pourtant un véritable réseau de cantines, les menus souffrent de leur caractère répétitif : soupe, viande, légumes (essentiellement féculents) ; la boisson et le dessert doivent être apportés (Brison, 1982). La guerre a bien sûr accentué les déficits (Nourrisson, 2002A). *L'alimentation dans le monde* (ENE, vers 1948) présente un centre d'accueil de personnes déplacées (vue n° 5) avec ce commentaire : « après les guerres, d'inévitables exodes de population ont donné à certains États la responsabilité de nourrir collectivement les malheureux qui n'ont plus de foyer. C'est quand on pense aux enfants et surtout aux enfants orphelins que cette mesure apparaît indispensable ».

Aussi les « règles » de diététique sont-elles lourdement rappelées. Ainsi dans *Se nourrir sainement* (ODF), sponsorisé par Banania⁴ :

- 1ère règle : la ration alimentaire doit apporter chaque jour une quantité d'énergie nécessaire au fonctionnement de l'organisme ;
- 2ème règle : la ration alimentaire doit apporter chaque jour à l'organisme d'autres principes non énergétiques, mais spécifiquement indispensables à la vie : éléments minéraux ; vitamines ; cellulose ; eau ;
- 3ème règle : les constituants des rations alimentaires doivent être correctement équilibrés.

.....

4. La société Banania, fondée en 1917 par un pharmacien de Courbevoie, a toujours fait de la publicité sanitaire : « les enfants, adolescents, sportsmen, jeunes mamans, hommes d'affaires, les estomacs délicats, les convalescents, les anémiés, les vieillards, tous et toutes puisent santé, force, gaieté, dans la saveur recherchée de Banania à la farine de banane ». (Nourrisson, 2002B).

Les conseils se multiplient : il ne faut pas consommer trop de viande, ni de charcuterie et de corps gras ; les enfants ne doivent pas manger trop de pain, parce qu'une consommation exagérée cause des troubles digestifs ; certains aliments (champignons vénéneux, aliments avariés et altérés) peuvent provoquer des intoxications ; les aliments cuits perdent leurs vitamines... Surtout en matière de boissons, les choix sont dictés par l'époque. Avant 1950, toutes les boissons sont autorisées, hormis les spiritueux. La composition d'un repas-type vers 1948 se présente ainsi : pain 200 g. ; viande : 100 g. ; légume frais : 100 g. ; beurre : 15 g. ; vin : 0,20 l. (*Vivre sainement*, éditions de la Photoscopie). Elles sont même dites « hygiéniques » selon la formule de Pasteur : « par sa composition, le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » (*La vigne et le vin*, Office Scolaire d'Enseignement par le Film ; *Le vin*, Office de Documentation par le Film, établissements Nicolas). Dans les années 1950, le message change : toute boisson fermentée contient de l'alcool et peut provoquer l'alcoolisme. D'ailleurs en 1956, une circulaire du ministère de l'Éducation nationale prohibe le vin à la cantine (Nourrisson, 2017).

L'enfant est directement interpellé dans le film : « les aliments me donnent : 1°) les éléments de la subsistance corporelle... » ; « je sais et je veux pratiquer la vie saine et la faire pratiquer autour de moi » (*Vivre sainement*, éditions de la Photoscopie) ; « ne gardez pas l'eau sale, germe de maladie » (*L'eau*, Les éditions filmées) ou, plus commercial, « ayez toujours une bouteille d'Evian de réserve » (*Grande sœur*, ODF, Evian).

Des formules moralisatrices parsèment les films fixes. Le « savoir-vivre de l'écolier » consiste à *Vivre sainement* (éditions de la Photoscopie). Il faut gérer ses attitudes et enseigner les « bons » comportements. « Si le buveur banal ingurgite, engloutit, lampe, l'homme de goût déguste avec tendresse et modération », nous dit *Le vin*, de l'Office de Documentation par le Film. Les grands ancêtres sont convoqués pour délivrer un message de sagesse gastronomique : « dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es », selon Brillat-Savarin, l'inventeur de la gastronomie au XIXe siècle (*La cuisine à travers les âges*, ODF) ; « le sage ne recherche pas l'abondance des mets : il ne se préoccupe que de leur saveur et de leur délicatesse », d'après Épicure, (*Cuisines et coutumes*, ODF).

La journée est rythmée par l'heure des repas. Les Français doivent parfois s'inspirer de l'exemple étranger : « beaucoup d'Anglo-Saxons évitent ce trou de 11h en prenant le temps de faire de leur petit déjeuner un repas complet » (*Se nourrir sainement*, ODF). Le petit déjeuner, à l'exemple de celui d'Oslo très en vogue après-guerre, doit être consistant : « pour être en « forme », nourrissez-vous sainement...mais surtout prenez un bon départ pour la journée » (*Se nourrir sainement*, ODF). En revanche, *Cuisines et coutumes* (ODF) invitent à regarder les autres mais valorisent la « civilisation » française : « c'est ainsi que le riz est la base de la nourriture chinoise... » ; [vue suivante] « ... et que le mouton est la viande principale des Arabes. » ; [vue suivante] « ... Les modes de cuisson et de conservation des aliments reflètent la civilisation des groupes ethniques. » ; [vue suivante] « en France aujourd'hui, des techniques éprouvées ont organisé le travail et permis une grande économie de temps tout en ne sacrifiant pas la qualité des mets cuisinés ». Il est vrai que cet hymne à la technologie est entonné par l'entreprise Arthur Martin, n° 1 en France de la cuisinière dans les années 1960.

Le film fixe donne une leçon de tempérance et de philosophie de la vie : « pris sagement, le vin est un ami » (*Le vignoble et le vin*, éditions de la Photoscopie) ; et plus étonnant encore, « il faut manger à sa faim, mais proportionner les menus aux dépenses » (*Vivre sainement*, éditions de la Photoscopie).

Un film fixe propose un enseignement de morale sociale tout à fait innovant dans les années 1950 : il s'agit de *Prosper Laberluche*, réalisé par l'éditeur catholique La Bonne Presse. La technique de la bande dessinée est utilisée pour la première fois systématiquement

pour raconter l'histoire d'un alcoolique. Paul de Combret, célèbre dessinateur pour la fameuse *Bibliothèque de Suzette* (249 titres entre 1919 et 1965), relate l'histoire d'un facteur rural, nommé Prosper Laberluche. L'homme est un alcoolique notoire; ses propos ne font pas illusion: « à manger des kilomètres, on ne perd pas de graisse, mais on attrape soif »; « l'alcool, ça réchauffe l'hiver; l'été, ça refroidit »; « la boisson s'use vite à marcher d'un bon pas. Une suée, elle est déjà toute partie. Le gosier en réclame d'autres ». Il passe les alcools en revue, au cours de sa tournée: « le « piccolo des Gentet », le « pastis des Quatre-Chemins », « la goutte du vieux Rollin », « le fameux blanc des coteaux du Peron », et « même la piquette des Larousse ». Cet œcuménisme alcoolique fait le malheur de sa vie. « Maison de buveur, maison de malheur », assure le dicton antialcoolique. Toute la vie de Prosper – notons l'ironie facile du prénom – est une catastrophe qui souligne la vitalité de la théorie de la dégénérescence héritée du XIXe siècle. Son mariage est ponctué par le décès précoce de ses garçons. Enfin la famille s'agrandit avec l'aide de sa fille Claire qui parvient à survivre et même à se marier. Mais las, son premier-né possède un bec-de-lièvre. Le facteur tente de se suicider. L'histoire pourrait tourner mal à la manière des Rougon-Macquart de Zola qui enchainent les hérédités alcooliques. Mais la deuxième moitié du XXe siècle se veut plus optimiste et – disulfirame oblige⁵ – le facteur finit par accepter de suivre un traitement en établissement de cure et le petit-fils est opéré de son handicap. Ainsi ce film fixe conjugue deux nouveautés pour éduquer à un comportement acceptable: une nouveauté formelle, le genre BD; une nouveauté fondamentale, la fin heureuse de l'alcoolique repent.

CONCLUSION

Cet article met en évidence une technologie d'information et de communication éducative nouvelle dans les années 1930, massive après la Seconde Guerre mondiale, lors du triomphe de la civilisation du visuel et de la société de consommation: le film fixe d'enseignement. Les disciplines scolaires – Science naturelle, Histoire, Géographie – ainsi que l'apprentissage de la « vie ménagère » ou l'éducation morale et civique sont bouleversés par la projection à l'écran de la salle de classe de milliers de vues de natures diverses (photo, dessin, schéma...) destinées à compléter la parole du maître pour une classe entière. Méthode active de communication, le film fixe d'enseignement assure une formation à et par l'image, bien plus active que le manuel ou le tableau mural. Il sollicite le regard, poursuit un scénario et conduit à une nouvelle vision et à de nouvelles modalités de mémorisation et d'apprentissage.

Conforme aux programmes et aux idées en matière de nutrition, le film fixe d'enseignement fait la revue des aliments et des boissons et donne des conseils de consommation. Plus globalement, il poursuit un projet d'éducation alimentaire d'une grande valeur humaniste: apprendre à manger, à boire, savoir-vivre. En dehors de la cantine, de la pratique en somme, il propose une théorie de la bonne chère et du bien vivre ensemble.

Il fait entrer aussi les sociétés industrielles et commerciales dans l'enceinte de l'École et propose un choix de consommation et donc une entrée dans la société de consommation

.....

5. L'action du disulfirame a été découverte par hasard en 1948 par les chercheurs Erik Jacobsen et Jen Hald dans le laboratoire pharmaceutique Medicinalco au Danemark. Au départ, le médicament était destiné à lutter contre les infections parasitaires, mais les chercheurs, qui testèrent le produit sur eux-mêmes, ressentirent des troubles sérieux après une injection d'alcool. Provoquant le dégoût du boire, il est familièrement qualifié d'antabuse.

par les marques. « C'est de l'écume pétillante de ce vin de Champagne que Voltaire disait : c'est l'image des Français » (*Scène de la vie champenoise*, ODF, Comité interprofessionnel des Vins de Champagne).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Amalvi, Christian (2002), *Répertoire des auteurs de manuels scolaires de 1660 à 1960*, Paris : La Boutique de l'Histoire.

Baumert, Hélène (2013), *Plaidoyer pour l'enseignement des pratiques culinaires*, Paris : L'Harmattan.

Berlivet, Luc (2010), *De l'hygiénisme à l'éducation à la santé*, Paris : Éditions Sciences Humaines.

Borde, Raymond ; Perrin, Charles (1992), *Les offices du cinéma éducateur et la survivance du muet 1925-1940*, Lyon : PUL.

Brisson, Michèle (1982), « L'école et l'enfant à Lyon : le problème de l'alimentation dans les cantines scolaires », *Revue d'histoire de la Seconde Guerre mondiale*, n°125, p. 37-71.

Chachignon, Marcel (1993), *Bon appétit les enfants !*, Paris : Éditions de l'Union des personnels de la restauration scolaire.

De Iulio, Simona (2009), « Notes pour une histoire de la publicité destinée aux enfants : théories, méthodes et pratiques en France (1900-1970) », *Managerial Thought and Practice in France, 19th-21st Centuries: Assessment and Future Prospects*, Oxford, Royaume-Uni, 9 déc. Accès : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02013424/document>.

De Pastre-Robert, Béatrice ; Dubost, Monique ; Massit-Follea, Françoise (dir.) (2004), *Cinéma pédagogique et scientifique. À la découverte des archives*, Lyon : ENS Éditions.

Douguet, Florence ; Fillaut, Thierry ; Schweyer, François-Xavier (2011), *Image et santé. Matériaux, outils, usages*, Rennes : Presses de l'EHEPS.

Faye, Stéphane (1932), *Morale pour l'enseignement primaire supérieur, programme de 1920*, Paris : Hachette.

Freyssinet-Domingeon, Jacqueline ; Nourrisson, Didier (2009), *L'École face à l'alcool*, Saint-Etienne : PUSE.

Gosselin, Charles Francis Joseph (1908), *Les cantines scolaires*, Paris, Ollier Henri.

Frioux, Stéphane ; Nourrisson, Didier (2015), *Propre et sain. Un siècle d'hygiène à l'école en images*, Paris : Armand Colin.

Guiot, Flore (2018), « Cantines et colonies pour « enfants débiles ». Les secours alimentaires apportés aux enfants de faible constitution lors de la Première Guerre mondiale en Belgique (p. 91-109) », in Nourrisson, Didier (dir.), *Boire et manger. Une histoire culturelle*, La Diana : Montbrison.

Jeunet, Paul ; Nourrisson, Didier (dir.) (2001), *Cinéma-École : aller-retour*, Saint-Etienne : PUSE.)

Klein, Alexandre ; Parayre, Séverine (dir.) (2015), *Histoire de la santé XVIIIe-XXe siècles*, Québec : Presses de l'Université Laval.

Marchand, Claire (2015), « L'histoire méconnue des premiers médecins en nutrition » (p. 163-181), in Klein, Alexandre; Parayre, Séverine (dir.), *Histoire de la santé XVIIIe-XXe siècles*, Québec: Presses de l'Université Laval.

Moll-Weiss, Augusta (1906), « Les cantines scolaires », *La Revue*, p. 151-161.

Moll-Weiss, Augusta (1931), *L'alimentation de la jeunesse française*, Paris: Léon Eyrolles.

Nourrisson, Didier (dir.) (2002A), *A votre santé ! Éducation et santé sous la IVe République*, Saint-Etienne: PUSE.

Nourrisson, Didier (dir.) (2002B), *Éducation à la santé XIXe-XXe siècle*, Rennes: ENSP.

Nourrisson, Didier (2013), *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Paris: Perrin.

Nourrisson, Didier (2011), « Les films fixes de santé » (p.185-198) in Douguet, Florence; Fillaut, Thierry; Schweyer, François-Xavier (dir.), *Image et santé. Matériaux, outils, usages*, Rennes: Presses de l'EHEPS.

Nourrisson, Didier (2017), *Une histoire du vin*, Paris: Perrin.

Nourrisson, Didier (dir.) (2018), *Boire et manger. Une histoire culturelle*, Montbrison: La Diana.

Nourrisson, Didier (2019), « Pédagogie de l'eau. Les films fixes d'enseignement » (p. 337-354), in Nourrisson, Didier (dir.), *L'eau, source de vie*, Montbrison: La Diana.

Nourrisson, Didier; Parayre, Séverine, (2014), « L'alliance de l'éducation et de la santé à l'école: une histoire ancienne et tourmentée (XVIIIe-XXe siècles) » (p. 59-70), in Parayre, Séverine; Klein, Alexandre (dir.), *Éducation et santé. Des pratiques aux savoirs*, Paris: L'Harmattan.

Orieux, Marcel; Everaere, Marcel; Braillon, Henri (1959), *Sciences appliquées. Classe de fin d'études (écoles rurales de garçons)*, Paris: Hachette.

Rosset, Pierre (2017), *La cantine, ventre de l'école ?*, Paris: L'Harmattan.

Stengel, Kilien (2012), *Une cantine peut-elle être pédagogique ? La place de la transmission dans la restauration scolaire*, Paris: L'Harmattan.

Thénard-Duvivier, Franck (dir.) (2012), *Hygiène, santé et protection sociale de la fin du XVIIIe siècle à nos jours*, Paris: Ellipses.

Wagnon, Sylvain; André, Hélène (dir.) (2014), « Le film fixe, objet d'étude et de recherche de l'histoire matérielle de l'éducation », *Trema, revue internationale des sciences de l'éducation et didactique*, n° 41, juin 2014.

ANNEXE

Classement des films fixes d'alimentation⁶

Thème	Titre	Réalisateur	Producteur
Alimentation, Nutrition	Nos aliments	Les Editions filmées	
	La digestion et l'hygiène alimentaire	Fédération Nationale du Cinéma Educateur	Caisse Nationale de Sécurité Sociale (CNSS)

.....

6. Le catalogue et la numérisation des films fixes sont assurés par l'association stéphanoise de L'École dans la Loire d'Hier à Aujourd'hui (ELHA). contact : bal.elha42@gmail.com. Site : films-fixes.univ-lyon1.fr.

L'éducation alimentaire dans les écoles: diffusion, circulation et réappropriation des normes nutritionnelles

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Marie Berthoud

Marie Berthoud est docteure en sciences de l'information et de la communication, membre associée du laboratoire GERICO à l'université de Lille et du laboratoire ELICO de l'université de Lyon. Elle mène ses recherches sur la communication publique et les dispositifs liés à la santé et à l'alimentation.

Plan de l'article

Introduction
Une analyse des prescriptions
Une construction du risque et un phénomène d'individualisation
Circulation et réécritures des prescriptions
Des réappropriations des dispositifs par les acteurs
Conclusion
Références bibliographiques

RÉSUMÉ

Depuis la fin des années 1990, face aux risques sanitaires multiples associés à l'alimentation, les écoles sont devenues un champ d'intervention privilégié pour sensibiliser les enfants à la « bonne » alimentation. En France, diverses instances publiques se sont associées pour concevoir et diffuser de vastes campagnes info-communicationnelles à l'échelle nationale dont l'un des objectifs consiste à éduquer les enfants à un ensemble de normes et valeurs liées à ce qui est aujourd'hui désigné comme sain. Cette étude propose de saisir les enjeux de cette communication publique ainsi que sa circulation d'instance en instance et d'acteur en acteur jusque dans les écoles. Elle s'appuie sur une analyse sémio-pragmatique des dispositifs info-communicationnels et info-pédagogiques produits de 2010 à 2015 par les instances publiques, ainsi que sur des observations participantes et des entretiens semi-directifs dans les écoles. Cette enquête fait apparaître deux logiques à l'œuvre. D'une part, traduits en prescriptions, les messages de santé publique montrent la volonté d'inculquer aux enfants des modèles normatifs afin qu'ils apprennent à diriger par eux-mêmes leurs conduites et celles des autres. D'autre part, ces prescriptions et dispositifs sont adaptés, transformés, réappropriés et détournés de leur objectif premier à chaque étape de leur circulation.

Mots clés

Communication publique, alimentation, dispositifs, bio-pouvoir, trivialité

TITLE

Food education in schools: dissemination, circulation and reappropriation of nutritional norms

Abstract

Since the end of 1990s, in the face of numerous sanitary risks associated with food, schools have become an important field of state intervention in order to raise nutritional awareness among children. In France, diverse public authorities have joined together to develop and diffuse information and communication campaigns on a national scale. These campaigns seek to instill in children a set of norms and values with regard to what is considered today to constitute healthy eating behavior. We explore the issues raised by this public communication by considering the ways in which food education messages circulate among various authorities and actors. Our results are based upon semio-pragmatic analysis of informational and pedagogical dispositives produced between 2010 and 2015 by public authorities as well as upon observations and semi-structured interviews in schools. Our analysis reveals two rationales. On the one hand, messages about public health, translated into prescriptions, seek to inculcate normative models to enable children to manage their own behavior as well as that of others. On the other hand, prescriptions and dispositives are adapted, transformed and diverted from their initial intent at every stage of their circulation.

Keywords

Public communication, food, devices, bio-power, triviality

TÍTULO

Educación alimentaria en las escuelas: difusión, circulación y reapropiación de normas nutricionales

Resumen

Desde finales del decenio de 1990, ante los múltiples riesgos para la salud asociados a los alimentos, las escuelas se han convertido en un ámbito de intervención privilegiado para concienciar a los niños sobre la « buena » nutrición. En Francia, varias autoridades públicas han unido sus fuerzas para diseñar y difundir amplias campañas de información y comunicación a nivel nacional, uno de cuyos objetivos es educar a los niños sobre un conjunto de normas y valores relacionados con lo que ahora se designa como saludable. Este estudio se propone captar lo que está en juego en esta comunicación pública, así como su circulación de una instancia a otra y de un actor a otro hasta las escuelas. Se basa en un análisis semipragmático de los dispositivos de comunicación e información pedagógica producidos de 2010 a 2015 por las autoridades públicas, así como en observaciones participantes y entrevistas semidirectivas en las escuelas. Esta encuesta revela dos lógicas en funcionamiento. Por un lado, traducidos en recetas, los mensajes de salud pública muestran la voluntad de inculcar modelos normativos en los niños para que aprendan a dirigir su propio comportamiento y el de los demás. Por otra parte, estas recetas y dispositivos se adaptan, transforman, reapropian y desvían de su finalidad principal en cada etapa de su circulación.

Palabras clave

Comunicación pública, comida, dispositivos, bio-poder, trivialidad

INTRODUCTION

Depuis une vingtaine d'années, l'État et les instances de santé publique ont développé de vastes campagnes d'information autour de l'alimentation scolaire dont l'objectif est de promouvoir dans les écoles des modes de vie « sains » chez les jeunes Français avec deux objectifs principaux que le slogan « manger-bouger » essaie de synthétiser en un seul mot : l'acquisition de comportements alimentaires considérés comme favorables à la santé et le développement de l'activité physique (Berthoud, De Iulio, 2015, p. 106). Les campagnes lancées à partir des années 2000 ont fait l'objet d'études en sciences de l'information et de la communication, montrant notamment que l'alimentation y est envisagée comme des choix et des actions à cadrer par des normes établissant ce qui est « bon » à l'échelle de la société et ce qu'il convient de faire pour « bien manger » (De Iulio, Kovacs, 2014; Tichit, 2015; Berthoud, 2019). Étudiant les campagnes publiques sur l'alimentation, Hélène Romeyer (2015) montre l'importance qu'occupent des normes nutritionnelles et médicales visant à promouvoir des pratiques dites « de santé » (2015, p. 59). Ces campagnes mettent ainsi en avant un « modèle nutritionnel » (*Ibid.*, p. 60) comme moyen de limiter et modérer les risques : il est un gage de bonne santé et il permettrait de promouvoir des comportements jugés sains. Les Programmes nationaux nutrition santé (PNNS) se donnent alors comme objectif d'éduquer les enfants aux normes nutritionnelles et pour cela, établissent à la manière d'une liste les comportements à adopter pour être en « bonne santé » (Berthoud, 2019).

Peu d'études se sont intéressées à la façon dont les messages élaborés dans le cadre du PNNS sont diffusés dans les écoles. Le projet interdisciplinaire Bonus qualité recherche (BQR) financé par Lille-Métropole communauté urbaine (LMCU) intitulé « L'alimentation scolaire : acteurs, discours et pratiques en Nord-Pas-de-Calais », auquel nous avons participé en 2014, a été l'occasion d'amorcer des recherches s'intéressant à la façon dont le cadre scolaire participe à la rediffusion des normes alimentaires et en particulier celles liées à l'équilibre nutritionnel. Au sein de cette équipe, Susan Kovacs et Denise Orange-Ravachol (2015) ont examiné la façon dont les normes nutritionnelles officielles sont relayées en classe et hors la classe par des dispositifs info-pédagogiques dont l'objectif serait surtout d'apprendre aux enfants à faire les bons choix en matière de produits alimentaires. Dans le sillage de ce projet, nous avons mené notre recherche doctorale sur la façon dont les campagnes de santé publique sont diffusées dans les écoles primaires. Nous proposons dans cet article de synthétiser les résultats de ce travail.

Cette contribution vise notamment à présenter la façon dont les discours normatifs relatifs à l'alimentation sont diffusés, circulent et sont réappropriés dans les écoles. Elle se propose tout d'abord d'analyser les dispositifs info-communicationnels produits par les instances de santé publique à destination des écoles et aux stratégies argumentatives qui y sont déployées. Il s'agira ensuite de comprendre la manière dont les discours officiels sont actualisés dans le cadre scolaire et comment les savoirs et les représentations liés à l'alimentation y circulent. Enfin, nous montrerons comment les prescriptions officielles relatives au fait de « bien » manger sont réappropriées dans les écoles, et comment les enfants réagissent aux dispositifs communicationnels et éducatifs dont ils sont les destinataires.

Nos réflexions s'appuient sur l'analyse d'un corpus constitué des programmes, guides et ressources pédagogiques ayant pour objet l'éducation à l'alimentation. Le corpus comprend des matériaux produits par des instances de santé publique depuis 2001, année de la création du premier PNNS. Ces ressources ont été collectées à partir des sites internet des ministères de l'Agriculture et de l'Alimentation et celui de l'Éducation nationale, des PNNS et de l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES). Nous avons ainsi rassemblé plus d'une centaine de documents textuels, iconographiques et vidéos, en format papier et numérique.

Notre objectif a été non seulement d'étudier les types de savoirs et les relais par lesquels ils sont transmis mais également les pratiques de réappropriation de ces savoirs au sein même des écoles. Pour cela, nous avons choisi de mener des observations participantes durant plusieurs mois dans cinq écoles primaires de la ville de Lille. Ce choix résulte avant tout du fait que les programmes nationaux ciblent particulièrement les enfants des écoles primaires, désignés comme étant ceux qui sont en âge d'apprendre le mieux les « bonnes » pratiques alimentaires. Notre travail repose ainsi sur une approche sémio-pragmatique caractérisée par la volonté d'analyser les discours en tenant compte des processus de leur production, diffusion et réception. Sans isoler l'étude des discours de celle des contextes ou des « espaces de communication » dans lesquels ils se situent, l'objectif a été donc de saisir comment les savoirs liés à l'alimentation sont construits par les discours des instances publiques ainsi que la manière dont ils circulent et sont réappropriés au sein du cadre scolaire.

UNE ANALYSE DES PRESCRIPTIONS

Le cadre théorique dans lequel ce travail s'insère est celui du biopouvoir et de la gouvernementalité tels que Michel Foucault (1978) les définit, c'est-à-dire un pouvoir s'exerçant sur les corps et qui viserait la régulation des conduites. Selon Foucault, le pouvoir prend des formes multiples notamment à travers des « dispositifs » qui ont vocation à « *proliférer, innover, annexer, inventer, pénétrer les corps de façon de plus en plus détaillée* » et à « *contrôler les populations de manière de plus en plus globale* » (Foucault [1976], 2015A, p. 694). À ce titre, nous faisons l'hypothèse que la communication publique est une réponse politique contemporaine face aux problèmes liés à l'alimentation ; qu'elle participe à produire un ensemble de normes, de codes et de règles dans le but de promouvoir et d'éduquer les enfants à ce qui aujourd'hui est établi comme « bon » et « sain » et qu'elle répond à l'intention d'influencer, de guider et de gouverner leurs conduites ainsi que de les rendre responsables de leur santé et de leur vie.

La communication publique destinée aux enfants dans les écoles aurait ainsi vocation à les informer, les inciter, les éduquer et les convaincre ainsi qu'à les amener à modeler leurs comportements selon des normes prescrites et à en devenir eux-mêmes les relais. Comme notre analyse va le montrer, les instances de santé publique visent à habituer les enfants, par l'expérience et la pratique, non seulement à apprendre à faire le bon choix en matière d'alimentation, mais également à savoir repérer et adopter les « bons » comportements ainsi qu'à les promouvoir auprès de leur entourage (leurs pairs et les membres de leur famille). En suivant l'héritage foucauldien qui permet d'inscrire l'analyse de la communication publique dans une histoire politique, nous avons tenté de mettre en évidence le rôle que jouent dans ces processus info-communicationnels les nouveaux dispositifs socio-techniques. Notre recherche montre notamment en quoi, afin de sensibiliser et éduquer les enfants à la « bonne » alimentation, les instances publiques se sont appuyées sur des stratégies info-communicationnelles à caractère prescriptif visant non seulement à agir en informant et sensibilisant, mais aussi à « faire faire » en intervenant sur les comportements, les corps et la vie des enfants.

Il existe un large choix de mots pour indiquer l'action de pousser quelqu'un à faire quelque chose : de la suggestion au conseil, de l'exhortation à l'invitation, de l'admonition à l'ordre. Afin de désigner les consignes formulées par les instances publiques en matière d'alimentation à destination des enfants en milieu scolaire, nous avons choisi d'utiliser le mot « prescription » plutôt que le mot « recommandation » en ce qu'il évoque une intention d'obligation et pas seulement de conseil. Selon son étymologie latine, le

terme prescription indique un ensemble de préceptes détaillés qui déterminent ce qui doit être fait. Prescrire veut dire donner comme consigne, comme ordre de conduite et suppose l'existence d'une autorité et une recherche d'influence sur les comportements, les opinions et la vie des individus. Nous appréhendons cette notion comme un ensemble d'énoncés discursifs qui visent à indiquer des conduites à adopter ou à éviter ainsi que des opinions qu'il convient de suivre ou au contraire celles dont il faut se garder.

Le mot prescription nous apparaît plus approprié que le mot injonction pour désigner les messages en matière d'alimentation circulant dans les écoles, car il implique plus de marge de manœuvre de la part des destinataires. En effet, la notion de prescription présuppose que les préceptes diffusés puissent être adoptés ou non et adaptés par les individus. Nous nous rapprochons ici de la valeur épistémologique que Michel Foucault a attribuée à la notion de prescription. En effet, dans ses travaux, Foucault utilise la notion de prescription et la relie directement à un cadre juridique et moral dont l'objectif est d'inculquer un ensemble de normes et de valeurs relatives à la santé. Foucault indique que l'État :

« prescrit les aliments qu'il [l'individu] doit prendre, ou les exercices qu'il doit accomplir, par lesquelles aussi [il] lui indique quelles sont les actions qu'il doit faire et celles qu'il doit éviter, par lesquelles [il] l'aide à découvrir quelles sont les opinions vraies qu'il faut suivre et les opinions fausses (...) [ainsi] on le nourrit de discours vrais » (2015 [1983-1984], p. 101).

UNE CONSTRUCTION DU RISQUE ET UN PHÉNOMÈNE D'INDIVIDUALISATION

Le premier des résultats que nous souhaitons mettre en avant concerne le phénomène d'individualisation que nous avons observé dans les discours examinés. Dans un contexte où le taux d'enfants obèses et de personnes malades à cause de la malnutrition augmente, des instances publiques se sont associées pour mettre en place des moyens d'intervenir sur les pratiques de consommation alimentaire de la population. Elles ont pour cela développé de vastes campagnes d'information et de communication dont l'objectif est de sensibiliser les consommateurs, de promouvoir une alimentation saine et de modifier les conduites jugées à risque. Ces « leviers d'action », comme l'explique Jean-Pierre Poulain, se font au niveau des individus, notamment des enfants, auxquels sont destinées ces campagnes de promotion pour l'acquisition de « modes de vie plus sains » (Poulain, 2009, p. 31).

L'analyse du corpus montre que l'alimentation de manière générale n'est pas présentée à partir de la notion de plaisir ou de goût, mais comme une pratique menacée par des risques de mauvaise santé. Cela engage l'intervention d'instances publiques afin de pallier ou remédier à ces risques. Pour autant, et c'est là le premier point qu'il nous semble important de souligner, les programmes et plans nationaux mettent l'accent sur le fait que ce sont les conduites individuelles des consommateurs qui constituent le risque principal. Comme le soulignent Henri Bergeron, Patrick Castel et Étienne Nouguez à propos des stratégies des actions publiques, « la lutte contre l'obésité (...) vise de façon privilégiée la transformation des comportements individuels. Ces politiques œuvrent volontiers, en effet, à responsabiliser des individus, conçus comme autonomes, à même d'être rationnels (ou pouvant le devenir) et qu'il suffit d'équiper d'informations et de repères pertinents pour qu'ils opèrent eux-mêmes des choix favorables à leur santé » (2011, p. 227). C'est le cas du Programme national d'alimentation (PNA) selon lequel le risque est défini comme un ensemble de pratiques individuelles qui mettent en péril la « bonne alimentation » (la diminution des pratiques culinaires, les choix des consommateurs), mais est également associé à des catégories bien particulières telles que les « jeunes », les travailleurs et les « précaires » (PNA, 2011, p. 3).

En ce qui concerne le PNNS, l'accent est porté sur les pratiques à modifier face au risque de malnutrition. Selon ce programme, la malnutrition correspondrait notamment au manque de fruits, de légumes et de fibres dans la consommation des individus, à celle trop élevée de sel et de sucre ainsi qu'au manque d'apports énergétiques (PNNS, 2011). Ce programme insiste sur le risque sanitaire comme provenant des « mauvaises habitudes alimentaires » des individus (*Ibid.*, p. 15). Parallèlement, mettre en œuvre des actions favorisant la nutrition (par exemple « manger au moins 5 fruits et légumes par jour » ou « limiter les aliments gras, salés et sucrés ») est avancé comme le moyen de « réduire » ces inégalités de santé ainsi que de limiter les maladies.

Ainsi, alors que les facteurs économiques et sociaux jouent un rôle déterminant dans l'alimentation de la population, les instances publiques dirigent leurs actions vers les pratiques individuelles qu'il s'agirait de modifier. La communication publique s'adresse surtout à un type de consommateur extrait de la société dans laquelle il vit et isolé de ses déterminants économiques, sociaux et culturels et l'exhorte à adopter une conduite désignée comme bonne et saine.

Plus précisément, nous avons observé ce que nous appelons des « glissements¹ » entre les discours des instances internationales et nationales. Les instances internationales associent l'alimentation à des risques tels que les pénuries, les crises, les conflits politiques, les guerres et le chômage (Programme alimentaire mondial [PAM], 2013, p. 24). L'enjeu serait alors de mettre à l'abri les populations, et particulièrement les enfants, de ces risques, en faisant notamment de l'école un lieu de refuge. Pour les instances nationales en revanche, les risques sont associés directement aux « mauvaises habitudes » des populations elles-mêmes. L'enjeu serait alors non seulement de mettre à l'abri les enfants, mais aussi de les éduquer et de les habituer dès le plus jeune âge à des conduites dites plus « saines » (PNA, *Ibid.*, p. 23).

DES PRESCRIPTIONS POUR ÉDUCER PAR LA PRATIQUE

Pour parvenir à modifier les conduites alimentaires individuelles, les instances publiques cherchent à mettre en avant un modèle sain d'alimentation qu'il s'agirait de diffuser pour le faire adopter. Pour cela, elles tentent de s'appuyer sur des relais institutionnels. Parmi ceux-ci, il y a les familles, les médias, les acteurs locaux et particulièrement l'école qui se voit dès lors chargée d'enseigner aux élèves des normes nutritionnelles préétablies par les instances de santé publique.

Cette « éducation nutritionnelle » dans les écoles tient une place importante dans les PNNS et particulièrement dans celui édité en 2011. Selon ce programme, l'éducation nutritionnelle permettrait « d'éduquer et d'orienter les jeunes consommateurs vers des choix alimentaires satisfaisants d'un point de vue nutritionnel » (*Ibid.*, p. 22). L'enjeu serait de transmettre des connaissances en matière de nutrition, mais aussi de les faire adopter dès le plus jeune âge. Selon le PNNS, il s'agit non seulement de transmettre des savoirs, mais également des savoir-faire. En effet, l'éducation nutritionnelle viserait à « permettre le passage de la connaissance à la mise en pratique » de la nutrition (PNNS, p. 22). Dans l'objectif de transmettre des connaissances, le programme propose de s'appuyer sur des « outils »

.....

1. Nous employons le terme de « glissements » rencontré dans les travaux de Chaïm Perelman et Lucie Olbrechts Tyteca. Dans leur ouvrage *La nouvelle rhétorique. Traité de l'argumentation* ([1958], 2000), ils ont recours à cette notion pour définir les opérations rhétoriques de remaniements et de passages d'une thématique à une autre dans les discours (2000, p. 569).

déjà existants à l'école tels que les programmes scolaires tout en en produisant de nouveaux comme des « campagnes d'éducation » (*Ibid.*, p. 21), des mallettes ou des kits définis comme des « outils ludiques » ou encore des « dossiers documentaires » (*Ibid.*, p. 22).

Dans ce programme, l'éducation nutritionnelle dans les écoles serait l'occasion de mettre en pratique les savoirs nutritionnels afin de les faire adopter par les élèves. C'est aussi en utilisant les « restaurants scolaires » et les « cantines » (*Ibid.*, p. 18) que le programme propose de développer cet apprentissage. Dès son introduction, le PNNS déclare son objectif d'améliorer « *l'environnement alimentaire et l'environnement physique pour faciliter la mise en œuvre de comportements favorables pour la santé pour tous* » (*Ibid.*, p. 11). Il insiste sur le fait que « *l'environnement alimentaire et physique conditionne fortement les comportements [et que] le PNNS doit contribuer à créer un environnement nutritionnel global, facilitant un choix positif pour la santé des consommateurs* » (*Ibid.*, p. 10). Il suggère donc d'intervenir sur les lieux et les temps scolaires afin de « *rendre l'environnement plus propice à concrétiser des choix favorables, que ce soit pour l'alimentation ou pour l'activité physique* » (*Ibid.*, p. 15).

Dans ces programmes nationaux comme le PNNS et le PNA, l'école est convoquée comme un « relais de diffusion » (PNA, *Ibid.*, p. 38) du modèle nutritionnel. Mais c'est la dimension pragmatique de l'école qui est principalement évoquée, en ce qu'elle permettrait aux élèves d'expérimenter et « de prendre de bonnes habitudes alimentaires » (PNA, *Ibid.*, p. 28) dès l'enfance.

Pour le PNNS, les cantines sont désignées comme des « contextes », des « environnements » et des « cadres » de « mise en pratique » qu'il s'agit d'organiser pour « faire prendre de bonnes habitudes alimentaires » aux élèves (PNNS, *Ibid.*, p. 15). Concrètement, les responsables du PNNS proposent par exemple de « *généraliser la distribution de fruits à l'école en plus de ceux consommés à la cantine* », de « *donner un repas équilibré aux jeunes en restauration collective* », d'imposer « *le respect des règles nutritionnelles au restaurant scolaire* », de favoriser « *l'apprentissage de bonnes pratiques alimentaires* » dans les cantines ou encore de mettre en pratique l'apprentissage des « apports nutritionnels » en offrant aux élèves des « portions » adaptées (*Ibid.*, p. 22). La cantine devient, dès lors, un « outil » éducatif par lequel les enfants apprennent les règles nutritionnelles et expérimentent la « bonne » nutrition. La cantine scolaire comme « outil » est particulièrement citée par le programme : le « dispositif « Plaisir à la cantine » » (*Ibid.*, p. 18).

À l'origine, il s'agit d'une charte produite par le PNA en 2011 :

« Cette charte engage les établissements à respecter neuf points clés, faisant ainsi de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif tant dans ses aspects alimentaires, économiques, réglementaires et de santé publique, que celui de la formation au goût des adolescents et du plaisir à manger » (Site Alim'agri).

En 2011, le PNNS y fait clairement référence et invite les responsables des établissements scolaires à la signer et à en devenir adhérents. À la lecture de cette charte, la cantine apparaît comme un lieu qui doit être intégré au « projet d'établissement comme un enjeu éducatif » ainsi qu'organisé et surveillé par une « commission » ayant pour rôle de valider les menus, de vérifier la « variété des plats », leur saisonnalité, leur équilibre nutritionnel, mais également de veiller à « la présentation » des produits, la qualité du service, de la communication entre les professionnels et les enfants, la mise en valeur de la prestation ou encore « le choix de la vaisselle », « le cadre, le temps de repas, l'ambiance, la convivialité... » (*Ibid.*, p. 33).

CIRCULATION ET RÉÉCRITURES DES PRESCRIPTIONS

Par nos analyses de corpus et nos observations participantes, nous avons constaté que les moyens mis en œuvre ainsi que les normes nutritionnelles circulent et suivent des trajets d'instance en instance et d'acteur en acteur pour parvenir jusqu'aux élèves dans les écoles, mais qu'à chaque étape de cette circulation, ils sont transformés et recomposés.

À l'échelle locale, les normes nutritionnelles des programmes nationaux sont réécrites sous forme de protocole à destination des professionnels de l'éducation dans la charte des cantines scolaires de la ville de Lille. Les pauses méridiennes y sont décrites non seulement comme des « temps pour manger », mais aussi comme des « temps éducatifs » dont l'un des enjeux est de sensibiliser les enfants à la nutrition. Selon ce document, cette éducation passe par le fait d'illustrer aux enfants les repères nutritionnels et de leur faire acquérir les « bonnes pratiques alimentaires » (*Charte de Lille*, p.4). En cela, elles rappellent les objectifs du PNNS et du PNA visant à faire des cantines scolaires des espaces d'éducation et des « cadres de mise en pratique » des « bons comportements nutritionnels » (*Ibid.*, p.3). Pour le responsable des cantines scolaires de la mairie, la mise en œuvre concrète de cette éducation se réalise à travers une double action résumée par la charte de la ville : « l'action consiste à travailler très en amont la composition des repas [et] à former le personnel sur l'équilibre nutritionnel² ». Le personnel responsable de l'élaboration des menus est appelé à appliquer de façon stricte les recommandations du PNNS et du Groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN) pour que les enfants « expérimente[ent] » et « découvre[nt] en mangeant » les normes nutritionnelles (*Charte de Lille*, *Ibid.*, p.8). Il s'agit également de confier aux animateurs le soin d'« inciter », d'« accompagner » et d'« éduquer » (*Ibid.*, p.8) les enfants aux bonnes pratiques alimentaires.

D'après nos observations participantes dans les écoles, cet objectif des programmes nationaux consistant à influencer les comportements des élèves est rendu possible par l'organisation des lieux et des temps des cantines scolaires. En effet, ces dernières nous sont apparues comme des lieux dans lesquels les enfants apprennent à exercer de façon quotidienne les normes nutritionnelles officielles. Pour cela, ils sont accompagnés par des animateurs, recrutés et formés par la municipalité à mettre en œuvre cette éducation alimentaire selon les normes nutritionnelles officielles.

Pour comprendre comment les prescriptions sont matérialisées dans le cadre scolaire, nous donnerons l'exemple de la façon dont les enfants mangent à la cantine et la manière dont les normes nutritionnelles sont mises en pratique.

Les menus servis à l'école sont composés par la nutritionniste de la ville suivant les prescriptions officielles du GEMRCN et du PNNS relatives aux grammages, à l'équilibre nutritionnel et aux besoins journaliers. Les enfants sont ainsi habitués à consommer des repas avec des légumes et des fruits, limités en produits gras, salés ou sucrés et en quantité conforme aux normes nutritionnelles du PNNS. D'après les observations, les règles nutritionnelles sont déléguées à des artefacts matériels et à une réglementation qui oblige les enfants à les expérimenter.

Par exemple, si le choix est suggéré par le stand de self, il est en réalité contraint. En effet, les entrées, les desserts et les plats sont uniques, les quantités sont prédéfinies, les enfants

.....

2. Entretien avec le responsable pôle animation de la ville de Lille, le 17 février 2014. Entretien réalisé par Marie Berthoud et Élodie Sevin, maître de conférences en sciences de l'information et de la communication, département Infocom, Lille 3 dans le cadre du projet BQR/LMCU 2014.

ne peuvent pas se servir deux fois d'un même produit et sont obligés d'en prendre chacun des éléments. Dans la file d'attente, les animateurs vérifient que chaque plateau contient bien une entrée, un plat, un dessert et du pain.

Les normes nutritionnelles sont également matérialisées par les portions servies selon un grammage précis. Le personnel de restauration reçoit pour cela des directives de la cuisine centrale les informant des mesures prévues : pour un enfant une tranche de viande, deux bâtonnets de poisson pané, une pomme, un yaourt ou encore une part de gâteau. Pour les plats, les ustensiles de service dont il dispose sont des moyens de mesures : une louche de purée, une pince de haricots verts, une cuillère à soupe de sauce, un ramequin de carottes râpées, un verre de compote de pomme ou encore un bol de soupe.

Les normes nutritionnelles qui sont matérialisées régulent les pratiques alimentaires et les rendent homogènes : les enfants ont des plateaux similaires, composés des mêmes mets et en quantité égale. Ils doivent suivre le même itinéraire et adopter les mêmes gestes.

Dans ces lieux et ces temps que sont les cantines et les pauses méridiennes, les enfants sont appelés à maîtriser un ensemble de compétences d'usage et de consommation liées à l'alimentation.

Ils sont exercés à manier et à sélectionner les aliments, les plats et les couverts ainsi qu'à acquérir de l'habileté face aux artefacts et aux temps qui leur sont imposés. Ils doivent savoir se déplacer dans des lieux collectifs, marcher en rang, en file indienne, au milieu des tables, des chaises et des gens, porter un plateau, choisir leur place et leurs voisins de table, trier et jeter les restes. Ils doivent savoir manger rapidement pour pouvoir prendre leur dessert et se dépêcher pour pouvoir profiter d'un atelier. Ils sont entraînés à utiliser un vocabulaire et des expressions langagières (régime spécial, self-service), à adopter des conduites (se servir, choisir, demander une information, sélectionner) ainsi qu'à intégrer des rôles (être responsable d'une table, relayer des informations auprès de leurs pairs) et des valeurs (la bonne alimentation, la responsabilité).

Au-delà d'un apprentissage à maîtriser leurs conduites alimentaires, les enfants sont également invités à surveiller celles des autres et à participer à l'éducation alimentaire de leurs pairs. Par exemple, dans une des écoles, un « responsable de table » est désigné par les animateurs. Ce responsable a pour mission le bon déroulement du repas. Selon l'animateur interrogé, l'enfant doit vérifier que tous ont bien pris une entrée, un plat et un dessert et doit s'assurer que chacun goûte les différents plats. En cas de non-respect de ces règles, le responsable peut faire intervenir un animateur. Dans une autre école, des élections de « petits gourmets » ont lieu chaque année parmi les élèves. Mais, selon l'animateur interrogé, ceux qui sont élus sont astreints à être les relais et les médiateurs des recommandations des animateurs. En effet, il n'est pas demandé aux élèves élus de concevoir un projet collectif des repas à la cantine, mais de prendre en note, lors de réunions organisées dans le trimestre, les directives inhérentes aux prescriptions et de les diffuser auprès de leurs pairs.

D'après nos analyses de corpus ainsi que nos entretiens et observations dans les écoles, les enfants ne sont pas seulement exhortés à être de bons mangeurs, mais également à être eux-mêmes les relais des prescriptions nutritionnelles. Ce constat confirme l'hypothèse d'Ollivier-Yaniv selon laquelle des formes de « partenariat » et d'« enrôlement » (2014, p. 13) sont en jeu dans la communication publique aujourd'hui. Selon l'auteure, l'État chercherait en effet à associer les individus eux-mêmes dans ses actions de gouvernance. Cela constitue une évolution contemporaine majeure des activités de l'État en matière de gouvernementalité : à la volonté de responsabiliser l'individu et de le charger de son autocontrôle s'ajoute l'intention de le rendre lui-même porteur de la communication publique.

DES RÉAPPROPRIATIONS DES DISPOSITIFS PAR LES ACTEURS

Face à ces normes, à cette éducation et à cette tentative d'enrôlement, les acteurs des cantines, qu'il s'agisse des enfants ou du personnel, réagissent. Les dispositifs établis sont réappropriés, déjoués, détournés ou même évités.

Nos observations et entretiens montrent que les dispositifs suscitent diverses réactions de la part des acteurs dans les cantines scolaires, qui, dans certains cas, ne manquent pas d'en souligner le caractère inapproprié. Le travail de terrain a ainsi permis de repérer ce que de Certeau appelle les « manières de faire » (de Certeau, 1990, p. 173) avec les dispositifs.

Les prescriptions sont, par exemple, réappropriées par des professionnels qui sont amenés à composer avec ce modèle normatif, le cadre institutionnel de l'école et les facteurs sociaux et économiques des quartiers dans lesquels vivent les familles. Les normes nutritionnelles sont en effet l'objet de repositionnements des professionnels quand surviennent, en l'occurrence, des « cas particuliers ». Lors de nos observations dans une des écoles lilloises, nous avons rencontré un enfant qui ne supportait pas le mélange des aliments dans la même assiette. Considérée comme un « trouble du comportement alimentaire » (TCA) par les animateurs, cette phobie conduisait le personnel à rechercher des solutions et à déroger à la norme en lui servant sa nourriture dans des plats dissociés. Il arrive également parfois que les grammages standard soient accommodés en fonction des enfants. Face à la diversité de leur croissance, le personnel de restauration augmente la part d'un enfant plus grand, pour lui offrir une portion dépassant la « moyenne » prévue par le GEMRCN et le PNNS.

Les dispositifs info-communicationnels et pédagogiques sont délaissés ou bricolés par les animateurs pour qui les prescriptions génériques correspondent mal aux situations sociales, économiques, culturelles et personnelles des enfants avec qui ils travaillent au quotidien. Contraignants ou inappropriés à la situation, les dispositifs info-communicationnels sont envisagés par les animateurs, quand ils le sont, comme des outils à partir desquels il est possible de s'inspirer et de bricoler, mais qui imposent certains protocoles que les animateurs n'ont pas envie, pas la possibilité ou pas le temps de mobiliser. C'est le cas par exemple d'un animateur interrogé pour qui les affiches et les posters du PNNS sur internet correspondent mal à la diversité des enfants avec lesquels il travaille. Selon lui : « Le problème c'est que c'était beaucoup sur « voilà ce qu'il faut manger », « voilà comment il faut manger ». Ça faisait un peu trop médecin (...) ».

Les dispositifs que sont les pauses méridiennes sont détournés et déjoués par les tactiques et les manières de faire des enfants. Ceux-ci révèlent notamment une capacité à jouer avec les lieux. Lors de nos observations, nous avons vu par exemple les artefacts matériels être détournés. Le stand de tri devenant un panier de basket dans lequel les enfants s'amuse à jeter leurs déchets. Le plateau se transforme en une locomotive et les rails pour le faire glisser en un chemin de fer. Lors du passage au self, certains enfants s'amuse à remplacer les fourchettes par les couteaux dans les bacs ou prennent la mie de pain en y laissant la croûte. À table, les chaises sont déplacées pour être plus proches, les enfants goûtent la nourriture du voisin, versent de l'eau sur les assiettes. Les frontières individuelles matérialisées par les plateaux sont ainsi transformées. La nourriture devient elle aussi l'objet de jeux de construction, le verre sert à découper une tranche de pain en rond, les couverts deviennent des instruments de percussion. Ce sont autant de petits gestes qui servent alors à jouer de nouvelles « partitions » au sens de de Certeau. Les enfants révèlent aussi une capacité à ruser face aux règles. Ils le font de façon individuelle par exemple en cachant un aliment dont ils ne veulent pas sous leur serviette pour pouvoir sortir ; en évitant l'entrée quand un animateur ne les surveille pas ; en demandant aux cuisiniers un peu plus que

prévu ; en se servant de tranches de pain supplémentaires qu'ils cachent sous leur assiette. Les gestes des enfants sont aussi collectifs, révélant une solidarité pour mettre en place des tactiques communes. Par exemple, lors d'une observation, nous avons vu un enfant ne voulant pas finir son assiette se faire aider par les autres. Ses amis à table prennent alors chacun un peu de sa nourriture. Le résultat de cette opération fait croire à l'animateur que cet enfant a suffisamment mangé pour pouvoir sortir de table.

Ces pratiques situées sont ce que de Certeau appelle des opérations « *quasi microbiennes qui prolifèrent à l'intérieur des structures technocratiques et en détournent le fonctionnement par une multitude de 'tactiques' articulées sur les 'détails' du quotidien* » (de Certeau, 1980, p.40). Ces détournements « court-circuitent les mises en scène institutionnelles » dans une réappropriation des normes et des codes. Le fait de déjouer et désactiver les dispositifs renvoie aussi aux travaux de Giorgio Agamben pour qui le jeu, au sens large du terme, est une forme de « profanation », un renversement et une réappropriation des règles par les pratiques (Agamben, 2005). Les enfants en jouant par exemple, réinventent et recomposent les règles de la pause méridienne.

CONCLUSION

Notre travail a fait apparaître deux résultats majeurs. D'une part, la communication publique manifeste la volonté d'inculquer aux enfants des modèles normatifs. Les dispositifs élaborés s'inscrivent en cela dans une stratégie du bio-pouvoir, selon laquelle les enfants sont censés apprendre à gérer leur alimentation et celle des autres. D'autre part, ces prescriptions et dispositifs sont adaptés, transformés, réappropriés et détournés de leur objectif premier à chacune des étapes de leur circulation. Cette étude montre alors à quel point la communication publique à propos de l'alimentation scolaire ne peut être pensée en dehors de ces opérations de transformation et donc de sa « trivialisat[i]on » dans la mesure où les messages circulent, se matérialisent, se transforment, par le biais de dispositifs, au sein d'espaces particuliers et par la pratique de réappropriations des acteurs. Les acteurs à l'origine de ces transformations sont aussi bien les collectivités locales que les animateurs, mais aussi, et avant tout, les enfants eux-mêmes.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Agamben, Giorgio (2005), *Profanations*, Paris : Payot & Rivages.

Bergeron, Henri ; Castel, Patrick ; Nouguez, Étienne, (2011), « Un entrepreneur privé de politique publique : La lutte contre l'obésité, entre santé publique et intérêt privé », *Revue française de science politique*, vol.61 (2), p.201-229.

Berthoud, Marie (2019), « Des dispositifs info-pédagogiques pour éduquer les enfants à la nutrition » (p. 125 – 145), in Clavier, Viviane ; De Oliveira, Jean-Philippe, *Alimentation et santé : logiques d'acteurs en information-communication*, Paris : ISTE Édition.

Berthoud, Marie ; De Iulio, Simona (2015), « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication*, n° 27, p. 105-128.

Certeau (de), Michel (1980), *L'invention du quotidien. 1, Arts de faire*, Paris : Gallimard.

Certeau (de), Michel ; Giard, Luce (1987), *La faiblesse de croire*, Paris : Seuil.

Certeau (de), Michel ; Giard, Luce ; Mayon Pierre (1994), *L'invention du quotidien. 2, Habiter, cuisiner*, Paris : Gallimard.

Corten, André (2005), *Discours de violence au nom de la foi*, Paris : ENS Editions.

De Iulio, Simona ; Kovacs, Susan (2014), « Communiquer, prévenir, éduquer », *Communication et Organisation*, n° 45, p. 99-114.

De Iulio, Simona ; Berthoud, Marie ; Cardon, Philippe ; Déom, Laurent ; Kovacs, Susan ; Orange-Ravachol, Denise ; Noyer, Jacques ; Sevin, Elodie (2014), *L'alimentation scolaire : acteurs, pratiques et discours en Nord - Pas de Calais*, Rapport d'activité au projet de recherche « Bonus Qualité Recherche », Université de Lille3/LMCU/Fondation Louis Bonduelle, Lille, [en ligne] consulté le 03/02/2020, <https://foodice.hypotheses.org/files/2016/07/Rapport.pdf>.

Foucault, Michel (1966), *Les mots et les choses : une archéologie des sciences humaines*, Paris : Gallimard, 1998.

Foucault, Michel (1975), *Surveiller et punir : naissance de la prison*, Paris : Gallimard, 1993.

Foucault, Michel (2015A), *Œuvres. I*, Paris : Gallimard.

Foucault, Michel (2015B), *Œuvres. II*, Paris : Gallimard.

Foucault, Michel (1978), La « gouvernementalité » *Dits et écrits III* n° 239, cours au collège de France, *Sécurité, territoire et population*, 4ème leçon [en ligne], consulté le 14/01/2020, <http://libertaire.free.fr/MFoucault136.html>.

Jeanneret, Yves (2008), *Penser la trivialité*. Volume 1, La vie triviale des êtres culturels, Paris : Hermès Lavoisier.

Jeanneret, Yves (2014), *Critique de la trivialité : les médiations de la communication, enjeu de pouvoir*, Paris : Éditions Non standard.

Kovacs, Susan ; Orange-Ravachol, Denise (2015), « La pyramide alimentaire : permanence et mutations d'un objet polymorphe controversé », *Questions de communication*, n° 27, p. 129-149.

Le Marec, Joëlle (2002), « Situations de communication dans la pratique de recherche : du terrain aux composites », *Études de communication*, n° 25, p. 15-40.

Le Marec, Joëlle (2001-2002), *Ce que le « terrain » fait aux concepts : vers une théorie des composites*, [en ligne], Habilitation à diriger des recherches, Cinéma, Communication et information, Université Paris 7 [en ligne], consulté le 12/02/2020, http://sciences-medias.enslyon.fr/scs/IMG/pdf/HDR_Le_Marec.pdf.

Ollivier-Yaniv, Caroline ; Rinn, Michael (2009), *Communication de l'État et gouvernement du social : pour une société parfaite ?*, Grenoble : Presses universitaires de Grenoble.

Ollivier-Yaniv, Caroline ; Utard, Jean-Michel (2014), « Introduction. Pour un modèle intégratif de la communication dans l'action politique et publique » (p. 11-19), in *Les mondes de la communication publique : légitimation et fabrique symbolique du politique*, Rennes : Presses universitaires de Rennes.

Peraya, Daniel (1999), « Médiation et médiatisation : le campus virtuel », *Hermès*, n° 25, p. 153-168.

Peraya, Daniel ; Bonfils, Philippe (2012), « Nouveaux dispositifs médiatiques : comportements et usages émergents », *Distances et médiations des savoirs. Distance and Mediation of Knowledge*, vol. 1, n° 1. [en ligne], consulté le 12/02/2020, <https://dms.revues.org/126>.

Perelman, Chaïm ; Olbrechts-Tyteca, Lucie ; Meyer, Michel (2000), *Traité de l'argumentation : la nouvelle rhétorique*, Bruxelles : Ed. de l'Université de Bruxelles.

Pigner, Nicole (2006), « Pour une approche sémio-pragmatique de la communication. Le traitement sur le Web des publicités pour parfum », *Questions de communication*, n° 9, p. 419-433.

Romeyer, Hélène (2015), « Le bien-être en normes : les programmes nationaux nutrition santé », *Questions de communication*, n° 27, p. 41-61.

Tichit, Christine (2015), « Du repas familial au snack entre copains : le point de vue des enfants sur leur alimentation quotidienne (enquête en milieu scolaire à Paris, France) », *Anthropology of food*, n° 9, [en ligne], consulté le 15/01/2020, <https://aof.revues.org/7883>.

CORPUS

Rapport d'activité, Projet de recherche "Bonus Qualité Recherche"/LMCU, juillet 2013-janvier 2014, *L'alimentation scolaire : acteurs, discours et pratiques en Nord-Pas-de-Calais*, Coordinateur du Projet Simona De Iulio, Accès : <https://foodice.hypotheses.org/files/2016/07/Rapport.pdf>, consulté le 01/10/2019.

Programme national pour l'alimentation (PNA), 2011, Accès : <https://www.vie-publique.fr/sites/default/files/rapport/pdf/144000562.pdf>, consulté le 01/10/2019.

Programme national de nutrition santé (PNNS), 2011, Accès : https://www.mangerbouger.fr/pro/IMG/pdf/pnns_2011-2015-2.pdf, p. 3-4, consulté le 01/10/2019.

Programme alimentaire mondial (PAM), 2013, Accès : <https://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/webcontent/wfp260300.pdf?ga=2.8892853.1810807864.1571999162-1815954709.1571999162>, consulté le 01/10/2019.

Site internet *Alim'agri*, Accès : <https://agriculture.gouv.fr/plaisir-la-cantine-un-programme-pour-les-collegiens>, consulté le 01/10/2019.

Charte PNA, *Guide pratique : favoriser une alimentation de qualité dans les collectivités*, 2011, Accès : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/guide_pratique.pdf, consulté le 01/10/2019.

Charte de la ville de Lille, 2013, p.3. Accès : <https://www.google.com/url?sa=t&rc=t&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwjQxsuQybnlAhVb8uAKHbn-tAY0QFjAAegQIBBAC&url=https%3A%2F%2Fwww.lille.fr%2FWazemmes%2F-content%2Fdownload%2F9098%2F142180%2Ffile%2Fcharte%2Bde%2Bla%2Bpau-se%2Bm%25C3%25A9ridienne.pdf&usg=AOvVaw1WI6OAxZ8L70VC4frNQv1>, consulté le 01/10/2019.

La circulation des savoirs alimentaires à destination des enfants des écoles primaires. Une ethnographie des cantines associatives en Andalousie (Espagne)

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Philippe Cardon

Philippe Cardon est maître de conférences - HDR de sociologie à l'Université de Lille, membre du CeRIES (Centre de recherche individus, épreuves et sociétés) et chercheur associé au laboratoire ALISS (Alimentation et Sciences Sociales)/INRA. Il travaille sur l'alimentation des ménages aux différents cycles de la vie, l'alimentation institutionnelle (école, Ephad) et les politiques publiques nutritionnelles.
philippe.cardon@univ-lille.fr

María Dolores Martín-Lagos López

Professeure de sociologie à l'Université de Granada (Espagne), ses travaux portent sur les évolutions de la consommation et les transformations des foyers dans les sociétés modernes. Elle s'intéresse en particulier aux questions relatives à l'éducation tant au niveau scolaire qu'au sein de la famille, dans le contexte espagnol ainsi que dans les pays européens.
lmlagos@ugr.es

Plan de l'article

Introduction

Quand l'alimentation sert à éduquer à la citoyenneté

Une culture de l'éducation par l'alimentation. Un double héritage local

Conclusion

Références bibliographiques

RÉSUMÉ

Cet article s'intéresse à l'émergence de cantines associatives créées par des parents en dehors des écoles publiques de la ville de Grenade en Espagne. Si ces cantines accueillent tous les jours pour le repas de midi des enfants d'école primaire (entre 14h00 et 16h00), elles s'inscrivent dans un mouvement de réforme par le bas visant à éduquer les enfants qui y viennent à une alimentation soucieuse et respectueuse de la santé et de l'environnement pour mieux pouvoir dénoncer les entreprises de restauration gérant aujourd'hui les cantines scolaires publiques. La cantine associative devient, lors des repas pris en commun et des activités (jeux, ateliers, bibliothèque) proposées, un espace de diffusion de savoirs alimentaires supports d'éducation des enfants à l'autonomie et à la citoyenneté.

Mots clés

Enfants de l'école primaire, cantines associatives, mouvement de réforme, circulation de savoirs alimentaires, éducation à la citoyenneté, ethnographie.

TITLE

Circulation of Food Knowledge amongst Primary School children. An Ethnography of Associative Canteens in Andalusia (Spain)

Abstract

This article looks at the emergence of associative canteens created by parents outside public schools in the city of Granada, Spain. These canteens that welcome primary school children every day for lunch (between 2 and 4 p. m.), are part of a grassroots reform movement aimed at educating children about healthy and environmentally-friendly diets, whilst denouncing the catering companies that manage public school canteens. During the shared and organized activities (games, workshops, library), the canteen becomes a space for disseminating food-related knowledge as a means of educating children about autonomy and citizenship.

Keywords

Primary school children, canteens, reform movement, circulation of food knowledge, citizenship, education, ethnography.

TÍTULO

Difusión de conocimientos sobre alimentos a los niños de la escuela primaria. Una etnografía de comedores asociativos en Andalucía (España)

Resumen

Este artículo analiza el surgimiento de los comedores asociativos creados por los padres fuera de las escuelas públicas en la ciudad de Granada, España. Si estos comedores acogen cada día a los niños de la escuela primaria para el almuerzo (entre las 14 y las 16 horas), se inscriben en un movimiento de reforma desde abajo destinado a educar a los niños que acuden a ellos en una alimentación preocupada y respetuosa con la salud y el medio ambiente, para poder denunciar mejor a las empresas de restauración que hoy en día gestionan los comedores de las escuelas públicas. Durante las comidas en común y las actividades (juegos, talleres, biblioteca) que se ofrecen, el comedor asociativo se convierte en un espacio de difusión de los conocimientos sobre la alimentación como medio para educar a los niños en la autonomía y la ciudadanía.

Palabras clave

Niños de la escuela primaria, comedores asociativos, movimiento de reforma, circulación de conocimientos alimentarios, educación ciudadana, etnografía.

INTRODUCTION

En Espagne, État décentralisé qui accorde aux communautés autonomes d'importants pouvoirs de décision et de gestion, il existe trois formes possibles de gestion des cantines publiques dans l'enseignement primaire¹ : externalisation par appel d'offres ; gestion directe par l'administration (communautés autonomes, conseils municipaux, conseils départementaux) ; gestion par les associations de parents d'élèves par le biais d'un management direct ou d'un contrat d'entreprise. Ce sont alors les régions qui choisissent par

.....

1. Arrêté du ministère de l'Éducation et de la Culture de 1992.

décret-loi le modèle de gestion des cantines scolaires publiques dans les écoles primaires de leur territoire. Aujourd'hui, dans les régions espagnoles, 80% des cantines scolaires sont gérées par des entreprises privées appelées « catering » (avec des différences plus ou moins marquées selon les régions). Dans ce cas, la gestion et la préparation des repas sont externalisées puisque ces derniers sont préparés en dehors de l'enceinte scolaire qui ne détient plus de cuisine en propre. C'est le cas de la Communauté Autonome d'Andalousie : jusqu'en 2011, dans cette région, les cantines scolaires étaient gérées directement par les établissements qui disposaient de leur propre cuisine et de leur propre cuisinier (voire plusieurs). En 2011, le gouvernement andalou a modifié la loi et a ouvert la gestion des cantines à la concurrence des entreprises de catering. Aujourd'hui, 95% des cantines scolaires publiques des écoles primaires sont gérées par une restauration privée externalisée.

Cependant, parallèlement à cette révolution dans la gestion des cantines scolaires publiques, des mouvements de critique de ce modèle de gestion sont apparus en Espagne pour le dénoncer et proposer une gestion alternative des cantines. C'est le cas notamment, à partir de 2014, de la ville de Grenade avec la création hors des écoles primaires publiques d'Associations Gastronomiques (Asociación Gastronómica) ayant leurs propres cuisines et cuisiniers. Ces associations créées par des parents d'élèves accueillent tous les enfants qui souhaitent prendre leur repas de midi à partir de 14h (soit une moyenne 70 enfants par cantine associative) comme cela est la norme en Espagne (Díaz Méndez *et al.* 2014)². Ces associations gastronomiques, au nombre de sept actuellement et réparties dans différents quartiers de la ville de Grenade, s'inscrivent dans la longue tradition des mouvements citoyens alternatifs valorisant une alimentation jugée saine et qui luttent depuis le XIXe siècle contre ce qu'ils appellent l'industrialisation de l'alimentation (Cardon *et al.*, 2019) : ce mouvement grenadin s'oppose à la loi du 2011 qui instaure la reconnaissance de la restauration privée et externalisée.

Les parents qui dirigent ces associations ont d'ailleurs une double devise : « ne touche pas à ma poêle » et « ils n'empoisonneront pas mes enfants ». Leur objectif est d'offrir aux enfants une alimentation jugée saine et respectueuse de l'environnement parce qu'en adéquation avec l'orthodoxie nutritionnelle. Pour ce faire, ces associations se définissent comme des espaces de circulation de savoirs nutritionnels et diététiques dont la finalité est de former des « enfants citoyens », c'est-à-dire conscients des enjeux sanitaires, sociaux et environnementaux liés à l'alimentation. Ce *mouvement de réforme*³ (Cardon *et al.*, 2019) des consommations « par le bas » passe par la mise en œuvre d'activités visant la circulation de savoirs en lien avec les enjeux alimentaires et environnementaux comme support de socialisation à la citoyenneté. Dans cet article, nous rendons compte des modalités de circulation des savoirs alimentaires dans ces associations. Nous montrons comment elles s'inscrivent dans l'histoire des écoles publiques grenadines.

Méthodologie

La recherche est fondée sur une ethnographie réalisée depuis 2017 dans cinq associations gastronomiques actuellement actives dans la ville de Grenade, en Andalousie : *Los Monstruos*, *Los Cocos*, *La Cuchara de la Abuela*, *La Comida Saludable*, *A Fuego Lento* (qui n'est plus une association mais une entreprise). L'ethnographie est basée sur des observations parti-

.....

2. En Espagne, les horaires scolaires sont de 9h00 à 14h00 du lundi au vendredi. La majorité des écoles dispose d'une cantine accessible à partir de 14h15. L'Espagne est le seul des pays européens dont le déjeuner a lieu vers 15h en moyenne (Díaz Méndez *et al.*, 2014, 143 p.).

3. Par « réforme », nous entendons les actions sociales par le bas qui visent une modification durable des pratiques voire des représentations. Cette notion a été proposée par Christian Topalov (1999) mais elle a l'avantage de pouvoir être utilisée pour étudier des mouvements à différentes époques historiques.

cipantes répétées au sein des associations, en particulier au moment des repas des enfants, ainsi que sur des entretiens formels avec les responsables des associations, les surveillants des enfants présents pendant les repas, les cuisiniers et certains parents. Des discussions informelles ont également lieu non seulement avec les enfants pendant et après les repas, mais aussi avec les parents qui viennent les chercher. D'une manière générale, cette ethnographie au plus près vise à retracer l'histoire des associations, le contexte de leur création, leur fonctionnement et leurs objectifs, les profils sociaux et professionnels des parents, ainsi que les questions plus générales liées à l'alimentation scolaire.

QUAND L'ALIMENTATION SERT À ÉDUIQUER À LA CITOYENNETÉ

Quelle que soit la forme de la structure (associative ou entrepreneuriale⁴) et quel que soit le profil social des parents qui la dirigent et/ou dont les enfants y mangent, toutes ces initiatives partagent le même souci de transformer les habitudes alimentaires des enfants, de les mettre en conformité avec le *nutritionnisme*, c'est-à-dire avec les normes et les règles de l'orthodoxie alimentaire. L'objectif est ainsi d'éduquer les enfants à devenir un *homo medicus* (Peretti-Watel, 2003), c'est-à-dire des individus conscients et rationnels dans leurs comportements de consommation alimentaire. Mais il s'agit aussi d'éduquer les enfants aux enjeux environnementaux liés à l'alimentation, notamment au regard des conditions de production (favoriser la production biologique), de circulation et de transfert des aliments (proximité). Au-delà des enjeux sanitaires et environnementaux, cet apprentissage doit être celui de la citoyenneté : se comporter comme un acteur soucieux de sa santé et de l'environnement sert à acquérir les caractéristiques du bon citoyen. Pour ce faire, les associations accueillent tous les jours, à la sortie des cours de primaire, à 14h, les enfants d'une ou deux écoles primaires du quartier. La cantine associative devient alors le lieu d'une double éducation.

Une éducation par le contenu des repas

Cette éducation s'effectue, en premier lieu, par le contenu même des repas servis dans la salle à manger. Le cuisinier de chaque association explique chaque jour le contenu du repas aux élèves et insiste (voire parfois ce sont les encadrants qui le font pendant les repas) sur leurs qualités nutritionnelles et respectueuses de l'environnement. En effet, les associations travaillent avec des producteurs locaux, de la plaine de Grenade, en production directe. Ils préconisent également des aliments considérés comme sains et favorisent les aliments produits biologiquement. Si les fruits et légumes biologiques sont économiquement accessibles, la situation est plus compliquée pour la viande (ou même le poisson) biologique, qui est très chère. Il est donc plus difficile de l'acheter. Mais les responsables des structures reconnaissent aussi qu'ils en limitent la consommation pour répondre aux normes nutritionnelles les plus récentes en la matière. La valorisation permanente de ce type de produits agricoles leur permet de dénoncer d'une part les repas préparés par les catering en ligne froide et loin des cantines, d'autre part de critiquer l'utilisation par les catering de biens alimentaires « venus de loin », provenant par exemple de la pisciculture et considérés comme nocifs pour la santé. En d'autres termes, contrairement aux « longs circuits » de la restauration des catering, les associations privilégient les « circuits courts » en production biologique qui garantiraient une alimentation responsable et respectueuse de l'environnement et de la santé.

.....

4. Parmi l'ensemble des associations, l'une d'entre elles est devenue une entreprise. Cette décision a été prise pour que la direction de la structure ait plus de marge de manœuvre dans la gestion de la structure sans être obligée de passer par le vote de l'assemblée générale comme cela se fait dans le cadre des structures associatives.

A ces choix alimentaires (locaux et biologiques), s'ajoute la revendication de la cuisine « traditionnelle » faite quotidiennement à base de produits frais et de menus variés qui respectent les règles nutritionnelles et diététiques. Du reste, aucun des cuisiniers et aucune des cuisinières qui travaillent actuellement dans ces associations n'ont suivi de formation à la cuisine. Ils ont appris sur le tas, communiquent entre eux, s'échangent des informations et se donnent des conseils (même si par ailleurs ces structures ont peu de contacts entre elles). En outre, ces cuisiniers et cuisinières ont recours à un livre de cuisine publiée dans les années 2000 par l'AMPA⁵ (l'association des parents d'élèves) de l'école primaire Gómez Moreno du quartier de Grenade l'Albaicín et qui possède sa propre cantine (point que nous abordons dans la seconde partie). Cet ouvrage culinaire est évoqué comme la Bible de la cuisine pour ces structures qui le montrent et l'enseignent aux enfants et aux parents. Cette cuisine quotidienne et « traditionnelle » est d'autant plus valorisée qu'elle sert aussi à dénoncer les repas en ligne froide des traiteurs. Enfin, ces derniers sont également critiqués pour leur utilisation de récipients en plastique dédiés à la livraison et le réchauffement des repas. Les risques pour la santé sont souvent évoqués, tant par les responsables des établissements que par les parents, les molécules de plastique pénétrant, selon eux, dans les aliments.

La cantine ou l'apprentissage des règles de l'autonomie

Les enfants sont sommés de respecter une série de règles : à l'arrivée dans la cantine de l'association, ils doivent prendre leur serviette de table à l'entrée, faire la queue pour être servis et ensuite s'asseoir à la table, généralement au même endroit. Mais leur place ne leur est pas attribuée : chaque enfant est libre de s'installer là où il le souhaite, en fonction de ses affinités. Parfois cette place se maintient au fil du temps, parfois elle change au gré des fluctuations des amitiés. De fait, des enfants peuvent être changés de place et donc coupés, par exemple, de leur groupe d'affinité si les encadrants estiment qu'ils ne sont pas concentrés sur leur repas et font « les andouilles avec leurs copains ou copines » (pour reprendre les propos d'un encadrant). Car, derrière les questions de place sont également en jeu des questions de déroulement des repas. Or, en la matière, la règle est simple : faire le moins de bruit possible. Plus concrètement, les enfants ne doivent ni parler fort ni faire trop de bruit, ayant ensuite tout le loisir à se « lâcher » lors des activités proposées après le repas. Selon les promoteurs de ces structures, cela leur permettrait d'apprendre à respecter les autres. En outre, les responsables de ces cantines dénoncent régulièrement dans les discussions ou les entretiens les conditions bruyantes qui caractériseraient les réfectoires des écoles publiques (et dont se plaignent les enfants, selon eux). Par ailleurs, les enfants ne doivent pas être « poussés » à finir leur assiette mais « accompagnés ». En effet, lorsqu'un enfant a du mal à terminer son assiette, un encadrant peut l'aider à finir, mais il doit prendre son temps. C'est d'ailleurs un conseil qui leur est généralement donné. Une fois le repas terminé, ils doivent apporter leur assiette, leurs couverts et leur verre dans la cuisine. Dans certaines structures, ils doivent les passer sous l'eau du robinet et les mettre dans le lave-vaisselle, dans d'autres ils doivent les mettre dans des bassines à l'entrée de la cuisine. On comprendra donc aisément que la cantine devient l'espace, le support d'un apprentissage précis de la commensalité qui repose sur le respect de certaines règles (respect d'autrui, peu de bruit, manger lentement, participer aux activités alimentaires). Derrière cet apprentissage, l'objectif des structures est identique : acquérir de l'autonomie.

En plus des questions liées à l'alimentation, l'éducation des enfants comprend également des ateliers de jeux accessibles après le déjeuner. Chaque association dispose d'une ou plusieurs salles de jeux attenantes au réfectoire où toute une gamme de jeux est mise à

.....

5. AMPA: Asociación de Madres y Padres de Alumnos

la disposition des enfants, qu'il s'agisse de jeux de société (des échecs au baby-foot), de jeux de construction ou de boîtes en carton qui peuvent servir, par exemple, à réaliser des constructions (maison, château). En plus des aires de jeux, il y a aussi une bibliothèque dans la plupart des structures. Les enfants peuvent y lire, mais ils peuvent aussi y emprunter des livres. Des ateliers artistiques, telle que la peinture, peuvent être proposés aux enfants si un parent présent ou un encadrant propose de prendre en charge l'atelier. Les nombreuses productions « artistiques » des enfants sont affichées sur les murs. Plus généralement, les séances de jeux ou les ateliers après les repas sont l'occasion pour les adultes de transmettre un certain nombre de valeurs, telles que la non-hiérarchisation des rôles des sexes et de façon plus générale la lutte contre les stéréotypes. Les filles sont par exemple encouragées à jouer à des jeux considérés comme « masculins », comme le baby-foot. Les enfants sont aussi encouragés à « gérer » leurs conflits lors de disputes ou des bagarres, et à adopter des attitudes « non violentes » entre eux. Lors des séances d'observations, il était fréquent de voir un adulte aider deux enfants en conflit à pacifier leur relation.

La cantine communautaire comme projet sociétal

Tous les jeux et autres objets utilisés pendant le temps libre après les repas ont été donnés par les parents membres des associations ou de l'entreprise. Si cela permet à une association nouvellement créée de faire face à des coûts d'entrée importants, ces dons participent en fait de manière générale à l'éthique particulière qui régit l'organisation des relations sociales au sein de ces structures : une éthique communautaire. En effet, toutes les structures étudiées mettent l'accent et valorisent les relations interpersonnelles entre les parents et surtout, entre les parents et les enfants. Les membres de ces structures se considèrent ainsi comme une grande « famille », en lutte, notamment, contre l'individualisme des sociétés modernes. L'idée de communauté fonctionne ici comme un échappatoire aux relations froides et impersonnelles du marché. Leur modèle éducatif ne repose pas sur une hiérarchie traditionnelle, mais sur une relation adulte/enfant qui fonctionne sur la base de l'explicite : les règles et les interdictions ne sont pas imposées, mais rendues explicites. On comprend donc pourquoi il n'est pas rare qu'un adulte présent prenne le temps, pendant un repas, d'aider un enfant qui a de la difficulté à manger. À l'opposé, les responsables des structures dénoncent le caractère froid et distancié, voire autoritaire qui caractériserait les cantines publiques, soumises à de multiples contraintes notamment au niveau des personnels encadrants (manque de personnels, personnels sous-payés, personnels non formés).

L'apprentissage des règles de la communication interpersonnelle est considéré indispensable au bon fonctionnement des relations entre enfants et entre enfants et adultes. Cet aspect est d'autant plus important que la salle à manger, comme espace d'éducation des enfants par la parole, est considérée comme un espace ouvert sur l'espace privé familial. Les enfants doivent eux-mêmes porter la bonne parole dans l'espace domestique en éduquant à leur tour leurs parents. Comme le dit un responsable de structure : « notre objectif, ce n'est pas uniquement d'éduquer les enfants. Ce que l'on veut, c'est qu'eux aillent ensuite éduquer leurs parents chez eux. C'est comme un cercle qui s'agrandit et c'est comme cela que l'on avancera et que l'on fera bouger les choses ». Et ce n'est donc pas un hasard si certaines de ces structures accueillent des parents le midi pour manger en même temps que leurs enfants. La cantine est certes réservée aux enfants, mais elle sert aussi de cantine aux parents qui le souhaitent. Même si ces parents sont peu nombreux, le fait qu'ils puissent participer aux repas renforce l'idée revendiquée d'une communauté de partage et d'éducation des enfants et de leurs parents.

En ce sens, à travers le modèle éducatif qu'elles promeuvent via l'alimentation, ces structures encouragent la figure du consommateur-citoyen non seulement soucieux d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, mais aussi respectueux et soucieux des personnes envers lesquelles il doit se sentir solidaire et partager avec elles des relations engagées. Dans ce projet de réforme par le bas, l'éducation est considérée comme un soutien à la transformation de la société. Cela passe par l'alimentation des relations entre parents et enfants via les valeurs transmises à la cantine.

UNE CULTURE DE L'ÉDUCATION PAR L'ALIMENTATION. UN DOUBLE HÉRITAGE LOCAL

On peut s'interroger sur l'ancrage local de ce mouvement réformiste. Si les promoteurs de ces structures considèrent reprendre à leur compte l'idée des associations gastronomiques telles qu'on les trouve au Pays Basque espagnol et dont la vocation est de créer un espace collectif de diffusion et de partage du plaisir culinaire, elles s'en distinguent parce qu'elles s'adressent majoritairement à des enfants et qu'elles ont vocation à éduquer (alors que les associations gastronomiques du Pays Basque sont avant tout des lieux de partage de repas). En réalité, les responsables de ces structures gastronomiques grenadines se revendiquent d'un double héritage ancré localement dans lequel elles s'inscrivent et qu'elles pérennisent.

Les écoles maternelles municipales. Une pédagogie basée sur l'alimentation

Tout d'abord, ces associations se reconnaissent héritières des écoles maternelles de la ville de Grenade. Créées au moment de la transition espagnole par la Mairie de Grenade, dans une perspective civique et citoyenne avec la vocation d'éduquer les enfants à la citoyenneté par un apprentissage « raisonné » de la vie, ces écoles maternelles accueillent des enfants âgés de 0 à 6 ans. Leur projet pédagogique est l'apprentissage de l'autonomie et de la responsabilité. Or, depuis leur création, l'éducation à et l'apprentissage des valeurs prônées par ces écoles maternelles sont basés sur l'alimentation via tout un ensemble d'activités ludiques à vocation éducative. Ces écoles maternelles ont leur propre cantine et leur propre cuisine, où les enfants apprennent à découvrir les aliments et à cuisiner. Les aliments sont pensés comme des supports d'apprentissages multiples (santé, environnement, sociabilité notamment). Bien qu'il n'y ait plus que trois de ces établissements aujourd'hui (la ville a pu en compter plus d'une dizaine par le passé), il est important de noter que des parents (puis leurs enfants) des associations gastronomiques actuelles eux-mêmes et/ou leurs enfants sont passés par ces écoles maternelles. Quant aux parents qui n'ont pas eu de contact avec ces écoles maternelles, ils les connaissent, les reconnaissent et revendiquent leur héritage d'une éducation via l'alimentation. Pendant les échanges informels ou lors d'entretiens, de nombreux parents ont fait référence à ces écoles maternelles comme un modèle d'éducation à suivre. C'est donc précisément ce modèle d'une éducation à la citoyenneté via l'alimentation dont se sentent héritiers les promoteurs des associations gastronomiques.

L'école primaire Gómez Moreno. Une cantine scolaire gérée par les parents d'élèves

Les associations gastronomiques étudiées se réclament également d'une école primaire, l'école Gómez Moreno, située dans le quartier de l'Albaicín. En 2002, cette école devait fermer, car il était considéré qu'elle n'avait plus suffisamment d'élèves. Un groupe de pa-

rents d'élèves a alors décidé de lutter contre sa fermeture en utilisant l'association des parents d'élèves pour mettre en place un projet de gestion innovant : un projet pédagogique alternatif, autonome, basé en particulier sur la gestion de la cantine scolaire par l'association des parents d'élèves elle-même. Ce projet pédagogique a permis de redynamiser l'école qui a très rapidement vu son nombre d'élèves augmenter⁶. Le but de cet article n'est pas d'entrer dans les détails de l'histoire de l'école Gómez Moreno, mais de mettre en évidence trois faits marquants dans la compréhension du mouvement réformiste dont font partie les structures gastronomiques étudiées.

En premier lieu, cette redynamisation de l'école primaire Gómez Moreno portée par les parents d'élèves via le projet d'éducation autour de l'alimentation est concomitante du processus de gentrification du quartier historiquement populaire de l'Albaicín. Cette gentrification débute à la fin des années 90 (Duque Calvache, 2016) avec l'installation d'une classe moyenne supérieure dont sont issus les parents d'élèves portant le projet du Gómez Moreno, et de manière plus générale les parents promoteurs des cantines associatives gastronomiques. Il y a donc une forte homologie sociale et de classe dans les générations qui perpétuent ce modèle éducatif⁷.

Par ailleurs, la prise en charge de la cantine scolaire par l'association des parents d'élèves va de pair avec un projet éducatif dans lequel, une fois de plus, l'alimentation joue un rôle central : le respect de la santé et de l'environnement. Comme ce modèle est basé sur une cuisine quotidienne, réalisée sur place par un cuisinier, à partir de produits frais, si possible biologiques locaux, l'association des parents travaille avec des producteurs locaux de la plaine de Grenade. Ce modèle alimentaire qui se dit respectueux des enjeux de santé et d'environnement sert de support à l'apprentissage et la formation des enfants à la citoyenneté. C'est précisément, encore une fois, ce modèle-là dont se revendiquent les successeuses les associations gastronomiques.

Enfin, le projet éducatif de l'école primaire Gómez Moreno s'est également concrétisé par la réalisation d'un ouvrage de cuisine produit par l'association des parents avec la cuisinière de la cantine scolaire. C'est l'ouvrage de cuisine dont se sentent héritiers les cuisiniers et les cuisinières des associations gastronomiques et avec lequel ils se sont formés. Dès le début de l'étude de terrain, il nous a été signalé comme l'ouvrage de référence en matière de cuisine saine et écologique. Ce point est central car il incarne de manière concrète cet héritage du Gómez Moreno, revendiqué par la majorité des responsables des structures gastronomiques. Au-delà du simple outil de travail que représente ce travail culinaire, il incarne aussi le modèle éducatif dans lequel les associations peuvent être identifiées. Il n'est pas surprenant que ce livre ait fait des « petits » : au moment de cette enquête, l'une des associations était en train de préparer son propre livre de cuisine basé sur des « recettes des grands-mères » (le but étant de répertorier toutes les recettes des plats préparés par les générations plus âgées dans la région de Grenade). Une autre association cherche à améliorer les recettes du livre du Gómez Moreno d'un point de vue nutritionnel et travaille pour cela avec des nutritionnistes.

.....

6. Aujourd'hui, cette école primaire, connue dans toute l'Espagne pour son modèle de gestion autonome, accueille plus de 500 élèves d'origine culturelle très variée. Elle est à l'image d'un quartier parfaitement gentrifié.

7. Soulignons que les parents promoteurs des associations gastronomiques issus des classes moyennes supérieures ne constituent pas un groupe homogène relativement à leur profession et statut professionnels. Ainsi l'étude des profils sociologiques des membres des différentes associations permet de repérer trois groupes différents : le profil des « artistes » composés de parents travaillant dans le monde des arts et de la culture, le profil des « cadres de l'administration » et enfin le profil des « cadres du privé ». Chaque association est davantage marquée par un profil plus qu'un autre.

Un modèle éducatif sous tensions. Un mouvement de réforme transitoire et précaire

Pour autant, ce mouvement local, par le bas, qui fonde son modèle éducatif d'apprentissage de la citoyenneté via l'alimentation souffre du modèle économique sur lequel il repose et qui l'assoit dans une certaine précarité. Trois éléments permettent d'expliquer la précarité de ce modèle éducatif qui se construit en dehors des murs des écoles primaires publiques de la ville de Grenade.

Le premier problème réside précisément dans le paradoxe auquel les associations sont confrontées : existant en dehors du système éducatif, elles ne peuvent bénéficier des aides publiques régionales de soutien au prix du repas. Bien que le prix des repas qu'ils proposent soit relativement proche de celui des cantines scolaires, il ne peut être amorti par les subventions de la région. Il n'est donc pas étonnant que le profil socioéconomique des familles membres de ces associations soit celui des classes moyennes supérieures, voire des classes supérieures, c'est-à-dire des familles disposant de revenus suffisants adaptés à ce type de structure. Cette dimension économique se croise par ailleurs avec un profil sociologique et un style de vie qui entrent parfaitement en adéquation avec le modèle éducatif proposé, autrement dit un éthos de classe valorisant une éducation post-moderne et une alimentation soucieuse de la santé et de l'environnement. Ces associations se trouvent ainsi concrètement confrontées aux problèmes des inégalités sociales en matière d'éducation qui traversent les pays occidentaux (Martín-Lagos López, 2018). Il n'est donc pas surprenant que les détracteurs de ces structures leur reprochent de pratiquer au final une éducation « élitiste ».

Si ce mouvement produit une certaine exclusion sociale, il opère aussi sur une certaine précarité sociale et professionnelle. Il est vrai que les cuisiniers et les superviseurs sont payés, mais en réalité très peu. Comme le disent certains d'entre eux, ils sont « mi-travailleurs, mi-bénévoles ». Cela tient au modèle économique de ces structures associatives qui ne vivent que des adhésions des familles qui en sont membres. Si les cuisiniers et les encadrants qui y travaillent quelques heures par jour reconnaissent la fragilité de leur place, ils la revendiquent aussi au nom du modèle de structure et du type d'éducation qu'ils soutiennent.

Ainsi, les assemblées générales sont régulièrement soumises à des tensions et débats importants sur le modèle économique de ces structures parce qu'elles sont fragiles. A ce titre, l'une des associations a fait le choix de devenir une entreprise gérée, non plus par assemblée générale, mais par une direction formée de trois personnes, afin que les décisions et les choix soient faits plus rapidement. Cette fragilité juridique des structures n'est pas sans effets sur la structuration même de leur mouvement à une échelle plus générale. En effet, même si ces associations partagent une conception de l'éducation commune, se revendiquent des mêmes héritages et mettent en pratique le même modèle alimentaire comme support éducatif, elles ont du mal à se fédérer et à travailler ensemble, ne serait-ce parce que les contraintes économiques et gestionnaires ne facilitent pas la mise en place d'une organisation plus transversale. En ce sens, ces associations ne se définissent pas comme alternatives mais bien comme transitoires : si elles promeuvent un mouvement alternatif en dehors des écoles publiques, c'est de manière transitoire, l'objectif étant ensuite de l'implanter dans les écoles publiques par un changement de la loi à l'échelle régionale. Au même titre qu'elles prétendent irradier leur modèle éducatif au cœur de l'espace privé des familles, elles prétendent vouloir généraliser ce modèle au cœur de l'espace public qu'est celui des écoles publiques.

CONCLUSION

Ces associations ont une vocation éducative dans laquelle l'éducation est pensée comme support de transformation sociale. Elle valorise les relations entre parents et enfants au sein de la cantine. La cantine associative devient alors un espace de circulation de savoirs en lien avec l'alimentation mais aussi sur des enjeux éthiques qui portent à la fois sur les questions de santé, d'environnement et plus globalement de formation à la citoyenneté. Et si l'objectif est de former les enfants à la citoyenneté, il est également d'éduquer les parents. Les porteurs de ces structures sont conscientes de leur fragilité et de la précarité de leur modèle tant au niveau économique que juridique. La tension entre le modèle éducatif qu'elles promeuvent et les conditions de sa mise en pratique trouve son euphémisation dans leur projet plus global qui est d'implanter ce modèle éducatif dans les écoles publiques via l'alimentation.

Au-delà des spécificités propres de ces associations, ce mouvement par le bas s'inscrit dans un mouvement plus général ancré dans l'histoire locale de la ville de Grenade, depuis les premières écoles maternelles publiques municipales en passant par l'expérience plus récente de l'école primaire Gómez Moreno. Ces écoles se sont construites une reconnaissance et une certaine légitimité par le modèle éducatif qu'elles promeuvent via l'alimentation qui sert de support à l'éducation à la citoyenneté. L'étude de ce type de mouvement est fondamentale lors d'une période au cours de laquelle les enjeux liés à la santé et à l'environnement ont pris une place centrale dans les agendas politiques. Il s'inscrit parfaitement dans les mouvements de réforme par le bas issus de la société civile et qui existent depuis le 19^{ème} siècle (Topalov, 1999; Cardon *et al.*, 2019). Ces derniers, en parallèle aux actions menées par les États en matière de santé publique et aux injonctions faites aux entreprises de l'agro-industrie, prétendent améliorer les modes de production pour les rendre plus responsables (tant au niveau sanitaire qu'environnemental) et participer à améliorer l'alimentation des populations. Cela ouvre un champ d'études original sur les nouveaux modes de diffusion de savoirs en lien avec l'alimentation.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Berthoud, Marie (2017), *Communication publique et alimentation : une étude des dispositifs info-communicationnels à destination des enfants dans les écoles primaires*, Thèse de doctorat, Université de Lille, 407 p.

Cardon, Philippe, Depecker, Thomas, Plessz, Marie (2019), *Sociologie de l'alimentation*, Paris: Armand Colin (Collection U).

Díaz Méndez, Cecilia, Gutierrez Palacios, Rodolfo (coord.) (2014), « Comida y alimentación: hábitos, derechos y salud », *Panorama Social*, n° 19, p.186-209.

Duque Calvache, Ricardo (2016), *Procesos de gentrificación en cascos antiguos: el Albaicín de Granada*, Madrid: CIS Editorial.

Martín-Lagos López, María Dolores (2018), " Educación y desigualdad: una metasíntesis tras el 50 aniversario del Informe Colman", *Revista de Educación*, n° 380, p. 186-209

Peretti-Watel, Patrick (2003), *Sociologie du risque*, Paris: Armand Colin (Collection U).

Topalov, Christian (coord.) (1999), *Laboratoires du nouveau siècle. La nébuleuse réformatrice et ses réseaux en France (1880-1914)*, Paris: Edition de l'EHESS.

REVUE SCIENTIFIQUE EN SCIENCES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION

LES ENJEUX de l'information et de la communication

Revue scientifique en sciences de l'information et de la communication

Éditée par le Gresec (Groupe de recherche sur les enjeux de la communication), cette revue scientifique aborde les processus d'information-communication dans leurs développements, mutations et inscriptions sociales, politiques et économiques. Elle privilégie les travaux relevant d'approches théoriques critiques et fondés sur des études empiriques, rendant compte de recherches conduites par des auteurs confirmés, des doctorants ou de jeunes chercheurs.

Elle est constituée de 3 à 4 numéros annuels :

- n°1 - Varia
- n°2 - Dossier thématique
- n°3 - Supplément A
- n°4 - Supplément B

C'est une revue en ligne, d'accès libre, qualifiante en Sciences de l'Information et de la Communication, consultable sur : <https://lesenjeux.univ-grenoble-alpes.fr> et sur le portail www.cairn.info.