



HAL
open science

Substances chimiques et peurs alimentaires au Cambodge

Ève Bureau-Point, Seyha Doeurn

► **To cite this version:**

Ève Bureau-Point, Seyha Doeurn. Substances chimiques et peurs alimentaires au Cambodge. Mous-
sons : recherches en sciences humaines sur l'Asie du Sud-Est, 2019, 10.4000/moussons.5417 . hal-
02423327

HAL Id: hal-02423327

<https://hal.science/hal-02423327v1>

Submitted on 23 Dec 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

Substances chimiques et peurs alimentaires au Cambodge

Chemical Substances and Food Scares in Cambodia

Ève Bureau-Point et Seyha Doern



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/moussons/5417>

DOI : 10.4000/moussons.5417

ISSN : 2262-8363

Éditeur

Presses Universitaires de Provence

Édition imprimée

Date de publication : 21 novembre 2019

Pagination : 109-140

ISBN : 979-10-320-0245-2

ISSN : 1620-3224

Référence électronique

Ève Bureau-Point et Seyha Doern, « Substances chimiques et peurs alimentaires au Cambodge », *Moussons* [En ligne], 34 | 2019, mis en ligne le 21 novembre 2019, consulté le 22 novembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/moussons/5417> ; DOI : 10.4000/moussons.5417



Les contenus de la revue *Moussons* sont mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Substances chimiques et peurs alimentaires au Cambodge

Ève Bureau-Point *

Centre Norbert Elias, CNRS, EHESS, UA, AMU, Marseille

Seyha Doeurn **

Université Royale d'Agriculture, Cambodge, Phnom Penh



Dessin: Boots.

* Anthropologue, chargée de recherche au Centre Norbert Elias, CNRS, EHESS, UA, AMU, Marseille, chercheuse associée au LPED, Marseille.

** Assistante de recherche, ECOLAND, Université Royale d'Agriculture, Cambodge, Phnom Penh.

INTRODUCTION

Lors d'une précédente recherche réalisée au Cambodge entre 2015 et 2016 sur les usages des médicaments pharmaceutiques¹, l'inquiétude vis-à-vis des substances chimiques présentes dans l'alimentation émergeait de façon itérative. Les personnes enquêtées exprimaient qu'elles tombaient plus souvent malades et qu'elles consommaient davantage de médicaments que par le passé. Les corrélations entre état de santé et présence de substances chimiques dans l'alimentation étaient omniprésentes. Les modes de production agricole, avec le recours massif aux *thnām gīmī*² (ថ្នាំ កីមី) terme d'usage pour parler des engrais et des pesticides), étaient incriminés en première ligne. Les résidus chimiques présents dans l'alimentation faisaient dès lors l'objet d'une préoccupation collective croissante dans ce pays d'Asie du Sud-Est. De ce terrain ont germé les graines d'une nouvelle recherche visant à étudier la vie quotidienne avec les pesticides et la construction du risque sanitaire au Cambodge³. Cet article présente une analyse des premières données ethnographiques qui faisaient l'objet d'une saturation de l'information⁴ au cours de cette recherche.

Alors que pendant des décennies les pesticides de synthèse utilisés dans l'agriculture ont été perçus comme une avancée révolutionnaire pour protéger les cultures, améliorer les rendements agricoles et couvrir les besoins alimentaires d'une population mondiale croissante, ces substances sont maintenant de plus en plus synonymes de menace pour la santé, au Cambodge mais également plus largement à l'échelle de la planète (FAO 2011). Ce nouveau regard sur ces substances chimiques implique de fait des répercussions sur la relation des humains à l'alimentation et à la santé. À partir d'enquêtes ethnographiques visant à étudier les effets de ces substances dans la vie de tous les jours, nous avons eu l'occasion d'appréhender 1) les peurs alimentaires qui émergent en réaction à l'imaginaire des pesticides, 2) les explications données à ces peurs ainsi que 3) les conduites alimentaires mises en place pour s'arranger avec celles-ci. Ces trois niveaux d'information constituent l'architecture de cet article. Ainsi, nous allons voir comment le rapport à l'alimentation est reconsidéré à partir de cette nouvelle réalité perçue comme menaçante, en affinant les connaissances, encore rares en anthropologie, sur l'articulation entre pesticides, alimentation et santé.

Cette réflexion se situe au cœur du thème de l'insécurité alimentaire, communément entendue comme la « disponibilité limitée ou incertaine d'aliments adéquats nutritionnellement et sûrs » (INSERM 2014 : 239). Alimentation et santé émergent ici comme deux domaines intriqués. Cette étude s'inscrit dans la continuité des travaux en sociologie et anthropologie de l'alimentation où l'aliment se trouve à l'interface entre le monde de l'alimentation et celui de la santé (Hubert 1991, Cohen, Hoarau & Lorcy 2017, Fournier & Poulain 2017). Les publications dans ce champ sont en plein essor en raison d'un rapport à l'alimentation, de plus en plus préhensible, où les nourritures sont appréhendées à la fois comme un mode de prévention et/ou de maintien de la santé et comme une source d'inquiétude en raison des risques pour la santé engendrés par une potentielle contamination par

des produits chimiques (Poulain 2009). Dès les années 1990, des travaux en sciences sociales ont porté sur l'incertitude et le risque comme dimensions intrinsèques à l'alimentation (Apfelbaum 1998, Fischler 1990). La réflexion s'inscrit alors dans le prolongement des travaux en sciences sociales sur le risque, plus précisément sur les risques générés par la société elle-même. Pour rappel, la « société du risque » (Beck 2008 [1986], Peretti-Watel 2010) est caractérisée par une rationalisation du risque toujours plus forte, un État providence considéré comme responsable de sa population et la responsabilisation des individus (Dardot & Laval 2010). Dans le contexte de l'étude ici présentée, les pesticides instaurent un climat de méfiance, l'attente citoyenne d'un contrôle des risques par la société et ils déclenchent des réactions à une nouvelle réalité perçue comme menaçante et des réajustements multi-échelles. Des travaux en sciences sociales rendent compte de la réflexivité générale qui s'étend sur les questions alimentaires (Hubert 2001, Poulain 2009). Celle-ci émerge dans un contexte d'urbanisation des sociétés et de réorganisation du travail agricole par la mécanisation et l'intensification du « régime chimique » (Jas 2014). Progressivement, une plus grande distance entre l'aliment et le consommateur s'est instaurée, laissant une plus grande place à l'éclosion de doutes (Vialles 2004). Les aliments se pensent désormais de plus en plus à l'échelle d'une société planétaire et se situent dans une chaîne de production et de distribution principalement industrielle « avec ce qu'elle comporte d'opacité quant à ses modalités et l'allongement des circuits depuis la production jusqu'à la consommation » (*ibid.* : 11). Cependant, il est important de souligner que ces travaux portent principalement sur les contextes occidentaux et moins dans les pays qui ont connu une industrialisation plus tardive de leur système alimentaire. Si quelques travaux ont déjà été réalisés sur la transformation de la confiance envers l'alimentation en Chine à la suite de la succession de scandales alimentaires très médiatisés (Yan 2012, Wang *et al.* 2015), la question de l'imaginaire des risques alimentaires liés aux substances chimiques utilisées dans l'agriculture est encore peu explorée par la discipline⁵ et tout particulièrement au Cambodge. Cet article contribue ainsi à combler ce manque et à documenter les liens entre imaginaire des pesticides et alimentation, dans une société rurale où la proximité avec les modes de production alimentaire reste forte malgré l'urbanisation rapide. La notion d'imaginaire nous paraît propice dans cette analyse pour les deux raisons suivantes. D'une part, le caractère invisible de ces substances rend malaisé au profane la possibilité de se les représenter, de les quantifier et de comprendre leurs effets. De là, les humains projettent de façon aléatoire des effets sur eux-mêmes, sur les autres et sur l'environnement, dans un univers où la mesure rationnelle du danger n'est pas accessible. D'autre part, ces substances ont une fonction ambivalente (remède-poison, soigner-tuer), elles font l'objet de discours contradictoires (les utiliser/réduire leur utilisation) et de mécanismes chimiques complexes (leur toxicité dépend de chaque molécule, leur dégradation varie de quelques heures à plusieurs siècles, les « troubles » occasionnés peuvent avoir des causes multiples). Ainsi, dans ce contexte d'incertitude et de controverses, l'imaginaire est le premier à produire du sens. Dans la continuité d'Arjun Appadurai, nous verrons comment l'univers

d'images mondialisées qui circulent au-delà des frontières de l'État-nation façonne « le travail de l'imagination » (2015). Puis, l'attention portera sur les pratiques. Ces dernières illustrent parfois un décalage avec les discours et elles permettent de mieux comprendre les imaginaires collectifs parfois difficiles à mettre en mots. Nous rendrons compte alors des modes profanes de prévention et de gestion des risques observés dans ce contexte où les politiques de contrôle des aliments sont peu mises en application et perçues comme inefficaces.

Le Cambodge n'a pas connu la révolution verte⁶ initiée par d'autres pays dans les années 1970 mais la révolution des Khmers rouges (1975-1979), qui visait, au nom d'une utopie agraire, à soustraire le pays du reste du monde et à éliminer toute trace de « modernité ». Ainsi, en raison de la longue période de chaos et d'insécurité qu'a connue le pays, celui-ci est resté à l'écart de l'industrialisation agricole jusque dans les années 1990. On peut situer l'avènement du régime chimique dans l'agriculture vers la fin des années 1990, au moment de la libéralisation du marché et de l'entrée dans l'Associations des Nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) (Rambonilaza & Neang 2019). Si quelques pesticides avaient déjà été introduits dans le secteur agricole au moment du protectorat français⁷, l'agriculture familiale et traditionnelle a dominé jusque dans les années 1990 (*ibid.*). C'est ensuite avec l'intensification des pratiques agricoles que l'utilisation des intrants chimiques n'a plus cessé de croître (Kimkhuy & Chhay 2014). Le pays connaît une croissance économique rapide⁸ et demeure une société rurale où 79 % de la population vit à la campagne (Ingall *et al.* 2018). Le secteur agricole s'appuie sur la culture du riz (74 % des surfaces cultivables) et d'autres cultures à hauts rendements telles que l'hévéa, le maïs, le soja et le manioc qui sont pour la plupart destinées à l'exportation. Les productions maraîchères sont principalement destinées à la consommation locale et couvrent la moitié des besoins⁹. Le reste est majoritairement fourni par le Vietnam, la Thaïlande et la Chine. L'arboriculture fruitière est en plein essor avec l'amplification de certains marchés tournés vers l'exportation (comme celui de la mangue par exemple). Les agriculteurs gèrent pour la plupart des petites exploitations agricoles (moins de 2 hectares) et sont confrontés à une succession d'obstacles.

Au cours des premières enquêtes réalisées entre juin 2018 et mars 2019, nous avons eu l'occasion d'interroger plus d'une centaine de personnes (agriculteurs, riverains de zones agricoles cultivées, vendeurs de pesticides, vendeurs de riz, fruits et légumes, professionnels de santé, agents de l'État, représentants d'organisations gouvernementales et non gouvernementales, citoyens), à Phnom Penh et dans deux provinces principales. La province de Battambang a été choisie car elle est réputée pour être le grenier à riz du Cambodge et celle de Kandal pour sa forte production fruitière et maraîchère ainsi que les usages excessifs de pesticides qui s'y pratiquent. Phnom Penh, en tant que centre économique et politique du pays, nous a permis d'accéder aux représentants des instances de régulation et aux consommateurs plus éloignés du monde agricole. Une mission complémentaire de quatre jours a été menée dans la province de Svay Rieng pour prendre

connaissance des pratiques agricoles dans un contexte plus pauvre et moins marqué par l'intensification agricole.

Tableau 1. Population d'enquête

	Phnom Penh	Battambang	Kandal	Svay Rieng
Riziculteurs		12		2
Producteurs de mangues			6	
Producteurs maraîchers		3	8	5
Riverains		1	1	
Vendeurs d'intrants agricoles	5	5	3	1
Vendeurs de riz et/ produits frais	13	3	2	4
Professionnels de santé	2	2	4	2
Agents de l'État	10	2	1	
Représentants OI/ONG	9	3	1	2
Citadins divers	8	3		
Total	47	34	26	16

Nos interlocuteurs ont été interrogés sur les thèmes suivants : imaginaire des pesticides et des aliments, lieux d'approvisionnement des pesticides et pratiques agricoles s'il y a, modes de régulation en lien avec la circulation des pesticides et des aliments, pratiques alimentaires, rapport à la santé. Plusieurs entretiens ont parfois été réalisés avec certains agriculteurs et vendeurs de pesticides. Cet article ne rend pas compte de l'ensemble des données et des thèmes abordés au cours de l'enquête et se concentre sur les peurs alimentaires. L'échantillon a été constitué de manière à varier au maximum les caractéristiques des individus de la population d'enquête (genre, âge, statut socio-économique) pour accéder à un panel diversifié de points de vue et de pratiques. Qu'ils soient agriculteurs ou agents de l'État, tous ont été interrogés sur l'imaginaire des pesticides et des aliments et sur leurs pratiques alimentaires. Ils sont appelés « consommateurs » dans l'article, en rapport avec leur consommation d'aliments. Ainsi, les entretiens ont été réalisés tant en zone rurale qu'urbaine, afin de recueillir le point de vue de personnes plus ou moins proches du monde agricole mais tout autant exposées aux résidus de pesticides présents dans l'alimentation. L'enquête a été réalisée en binôme. Ève Bureau-Point, la principale instigatrice de cette étude, a mené l'enquête de

terrain en collaboration avec Seyha Doern, traductrice formée initialement en ingénierie alimentaire puis aux méthodes en sciences sociales. Les entretiens ont été enregistrés lorsque nos interlocuteurs nous donnaient leur accord puis retranscrits. Pour illustrer l’imaginaire et les pratiques alimentaires, des verbatim sont présentés tout au long de l’article. Les dynamiques mises en avant ont toutes leur contre-exemple, tant l’humain est pluriel, cependant elles rendent compte de pensées et pratiques collectives qui ont fait l’objet d’une saturation de l’information. Ces données fournissent un premier état des lieux qui pourra être approfondi et mis en perspective avec des données ciblant d’autres provinces du Cambodge ou encore d’autres pays.

LES PEURS ALIMENTAIRES

Les témoignages recueillis soulignent un processus croissant de perte de confiance dans l’alimentation. Le sujet de l’alimentation est de plus en plus corrélé à celui des substances chimiques et à leurs effets délétères. Les propos du type « maintenant tout le monde ne parle que de ça » raisonnent à l’unisson. En prolegomènes, voici une sélection d’extraits d’entretiens qui rend compte notamment de la rupture entre une période passée où l’alimentation était perçue comme saine et le présent où celle-ci serait devenue malsaine et contaminée.

On dirait que c’est pareil pour tout maintenant. Si on veut manger des fleurs ou des tiges de bananier et qu’on va en acheter au marché : tout contient des *jāti gīmī* (ជាតិគីមី, substances chimiques). Même le *prahuk* (ប្រហុក, pâte de poisson salée fermentée) contient des *thnām* (ថ្នាំ, « médicaments »). C’est pourquoi je n’en mange pas souvent [...] Aujourd’hui, les substances chimiques sont partout. (Agriculteur, 50 ans, province de Kandal, août 2018.)

Avant, on trouvait des légumes naturels, mais maintenant il n’y en a plus. Même les liserons d’eau, ils mettent des engrais (*jī, ជី*) [...] J’entends souvent mais je ne sais pas si c’est vrai ou non, que les *sbai* (ស្រាវ, légumes feuilles de la famille des crucifères) par exemple, d’abord ils sont petits comme ça. Après les vendeurs les trempent dans un réservoir, une nuit, et après ils deviennent plus grands. Tu vois ! Si tout contient des substances chimiques comme ça, les Khmers vont tous mourir. (Commerçante, 69 ans, Phnom Penh, septembre 2018.)

Mon problème actuellement c’est de manger [...] Vous savez pourquoi ? Parce que je n’ose plus manger les légumes, mais si on ne mange pas de légumes, ce n’est pas bon pour notre santé. (Vendeur de pesticides, province de Battambang, 48 ans, septembre 2018.)

Je ne cuisine pas souvent de légumes, seulement les courges et les papayes que je cultive moi-même. Pour les légumes, je sais qu’ils pulvérisent beaucoup de *thnām* (ថ្នាំ, « médicaments »), alors je n’en mange pas. (Agricultrice, province de Kandal, 58 ans, décembre 2018.)

Pour les concombres, le soir, ils sont tout petits comme ça (il montre son pouce), et le matin, ils vont devenir gros. Ils mettent des *thnām* (ថ្នាំ, « médicaments ») dessus le soir, et ils les récoltent le matin... avec les *gīmī* (ils peuvent tout commander/transformer [*pañjā*, ប្រើ]). (Agriculteur, province de Battambang, 60 ans, septembre 2018.)

Dans ces extraits, les termes utilisés pour parler des substances chimiques n'ont pas été traduits afin d'adopter une approche d'ethnoscience qui prête attention à la manière dont les individus nomment et classent les éléments qui les entourent. Les mots ont une histoire, la manière dont un signifié est traduit dans une langue n'est pas neutre. Ici, en l'occurrence, c'est le terme *gīmī*, issu du mot anglais *chemical*, qui est utilisé pour parler des produits chimiques en général. Le terme de pesticides, quant à lui, est le plus souvent traduit par *thnām gīmī* (ថ្នាំគីមី)¹⁰. Cette traduction dans la langue khmère n'est pas anodine puisqu'elle contient le terme *thnām* (ថ្នាំ) qui renvoie le plus souvent au terme de « médicament¹¹ ». À l'image du concept de « produit phytosanitaire » dans la langue française ou de *crop protection product* dans la langue anglaise, la traduction du mot pesticide dans la langue khmère revêt une connotation positive, puisqu'elle renvoie à l'idée de soin et de protection. Ainsi, cette traduction a pu participer à l'expansion de ce modèle chimique et à la vente des produits. Elle est à prendre en considération dans l'histoire des perceptions de ces substances au Cambodge. L'étude en cours montre que l'utilisation de ce terme (*thnām gīmī*, ថ្នាំគីមី) n'empêche pas une vision critique et négative de ces substances. Cette notion renvoie désormais le plus souvent à un danger pour la santé humaine, même si les agriculteurs rappellent de temps en temps l'ambivalence de cette notion, notamment le fait que les pesticides permettent en même temps de produire plus avec moins de main-d'œuvre.

Ces différents extraits d'entretiens illustrent l'idée répandue selon laquelle l'accès à une nourriture saine est désormais compromis. Dans l'imaginaire, les aliments naturels se raréfient et l'empire de la chimie s'étend. Un des agriculteurs que nous avons rencontré qui a commencé à utiliser les pesticides dans les plantations de coton pendant le protectorat français disait pour illustrer la situation contemporaine : « on dirait qu'on vit sous le colonialisme de la chimie » (Battambang, 58 ans, septembre 2018).

L'idée que l'humain détient sa part de responsabilité dans cette contamination généralisée ressort pleinement des discours. Le terme de *pañjā* (ប្រើ, commander-transformer – mentionné dans les verbatim précédents), qui renvoie au fait de pouvoir changer l'ordre naturel des choses avec les substances chimiques, en « commandant » par exemple aux plantes de produire des fleurs, des fruits, ou des légumes, plus vite, rend compte de ce pouvoir de transformation des plantes par les humains. Les personnes enquêtées se présentent comme les victimes directes d'un système alimentaire où il est devenu difficile de trouver des mécanismes d'évitement et de protection.

Si l'étude cible les *thnam kimi* (*thnām gīmī*/ថ្នាំគីមី, les pesticides), ces extraits montrent que dès qu'il s'agit d'alimentation, c'est tout un ensemble de résidus

chimiques qui entrent en ligne de compte dans la construction des peurs alimentaires. En dépit des pesticides, le recours massif aux engrais (*jī/ឌី*), aux accélérateurs de croissance (*thnām pūv/ថ្នាំជូត*) appelés aussi « hormones » et aux conservateurs, inquiètent également la population. Avec ce contrôle possible du vivant, les agriculteurs et les vendeurs de produits alimentaires essaient d'être plus compétitifs sur le marché, de récolter avant que les prix ne chutent, ou bien de conserver les aliments plus longtemps pour vendre. Les vendeurs de produits frais sont pointés du doigt pour les techniques qu'ils mettent en œuvre pour conserver les aliments plus longtemps. Le borax, le formol et l'hydrosulfite de sodium, des agents de blanchiment et de conservation fréquemment retrouvés sur les fruits, les légumes, les poissons et crustacés¹², font désormais l'objet d'une attention particulière par le ministère de la Santé et par la population. Depuis la publicisation de ces pratiques, le gouvernement a mis à disposition des inspecteurs des « kits de contrôle » afin de rechercher l'éventuelle présence de ces produits sur les aliments dans les marchés (entretien Département des médicaments et de l'alimentation [DDF], ministère de la Santé, Phnom Penh, 2018). Dans certains marchés des villes de Phnom Penh et de Battambang, les vendeurs que nous avons rencontrés évoquent les passages plus ou moins fréquents des inspecteurs. Concernant les contrôles de résidus de pesticides sur les fruits et les légumes, le ministère de l'Agriculture est équipé depuis 2018 du système LCMS permettant d'effectuer ces contrôles. Les agriculteurs et les entreprises ont ainsi la possibilité, s'ils financent leurs analyses, de tester leurs produits au sein de ce laboratoire national. L'un des agents du ministère de l'Agriculture nous expliquait que pour le moment le gouvernement n'avait pas de budget pour cela (45 ans, août 2018). Par ailleurs, les personnes se sentent également menacées par les contaminants présents dans l'alimentation animale (poisson, poulet, porc, etc.). Par conséquent, elles essaient d'éviter la viande et le poisson issus de l'élevage. Elles évoquent également l'utilisation de substances chimiques par les sociétés de transformation des aliments (entreprises de décortication du riz par exemple). Il est important de rappeler que les peurs se construisent dans un contexte d'utilisation croissante des réseaux sociaux numériques type Facebook, ce dernier devenant un outil central d'accès à l'information et aux images mondialisées. Alors que nos interlocuteurs nous disent qu'ils mettent généralement en doute la véracité des informations qu'ils y trouvent, cette masse d'informations vue et lue, qu'elle soit vraie ou manipulée, oriente de manière certaine les imaginaires des aliments. Deux affaires qui remettaient en question les entreprises de transformation des aliments revenaient fréquemment dans les discours de nos interlocuteurs. La première est celle du café qui aurait été produit au Vietnam avec du liquide de batteries usagées¹³, la seconde est la rumeur sur le riz plastique¹⁴ qui circule dans toute l'Asie, jusque sur le continent africain. Le doute est partout et le rôle du téléphone portable et des flux mondiaux d'images dans la construction et l'explication des peurs alimentaires ne peut pas être minimisé.

AU FONDEMENT DES PEURS ALIMENTAIRES

Nos interlocuteurs connaissent tous une personne ayant expérimenté (ou bien ont expérimenté elles-mêmes), un jour ou l'autre, une intoxication alimentaire, des maux d'intestins, d'estomac, des diarrhées, associés à la présence de produits chimiques dans l'alimentation. Si ces effets directs sont souvent passagers, ce sont les effets chroniques qui préoccupent le plus nos interlocuteurs, comme l'illustre l'extrait de discussion suivant recueillie entre deux personnes âgées de la province de Svay Rieng :

– Si on parle de la santé des personnes qui ont connu le temps où il n'y avait pas de *thnām gīmī* (ថ្នាំកីមី, pesticides), leur santé est bonne et ils vivent longtemps. Mais maintenant, on utilise beaucoup de *thnām* (ថ្នាំ, « médicaments ») dans le secteur agricole et la santé des hommes n'est plus bonne, on vit moins longtemps.

– Les maladies sont aussi nouvelles. Avant nous n'avions pas de problèmes de foie.

– Oui, ni de maladies d'estomac, de cœur, etc. Avant on n'avait pas tout ça. Les vieilles personnes ne sont jamais malades comme ça.

(Agents de santé communautaire, 68 et 70 ans, Svay Rieng, juin 2018.)

Même si la cause des problèmes de santé mentionnés reste souvent difficile à déterminer, il est important de souligner que dans l'imaginaire des personnes interrogées, les résidus chimiques sont la principale cause de ces déséquilibres physiques. Une Phnompenhoise racontait : « avant au Cambodge on vivait jusqu'à 80, 90 ans, maintenant jusqu'à 60, 50 voire 30 ans. Là tout près d'ici, il y a quelques jours une femme vient de mourir à 30 ans d'hypertension » (employée domestique, Phnom Penh, 60 ans, janvier 2019). Là aussi, la référence à cette chute drastique de l'espérance de vie, dans les discours, résonnait en chœur au cours de notre étude.

Les intoxications collectives à l'issue de rassemblements collectifs (mariages, enterrements) ou bien dans les écoles lorsque les enfants tombent malades après avoir consommé des gâteaux achetés dans des emballages individuels devant leur établissement participent également à la construction des peurs alimentaires¹⁵. Si ces intoxications sont généralement associées à un manque d'hygiène, à la consommation de denrées périmées, d'autres scandales médiatisés sont plus directement associés à l'utilisation des pesticides. En mai 2018, dix-sept personnes sont décédées et cent autres ont été hospitalisées pour des problèmes de santé sévères dans la province de Kratié après consommation d'eau contaminée¹⁶. Si la piste des pesticides a été avancée, la réelle cause de cette affaire n'a pas été rendue publique. Un extrait d'entretien plus loin dans l'article revient sur la gestion politique de ce problème de contamination de masse.

S'il existe nécessairement un décalage entre les perceptions du risque et le risque alimentaire objectif, il est nécessaire de mentionner que ces corrélations proviennent également d'un regard critique à l'égard de certaines dynamiques

de la société cambodgienne contemporaine. Le secteur agricole, l'État, mais aussi l'éloignement des lieux de production des aliments, sont au cœur des remises en question dans les discours. Nous allons maintenant rendre compte de ces modèles explicatifs ayant émergé lors de l'enquête.

Perceptions du monde agricole

L'idée d'invasion de la chimie et de cercle vicieux dont il est difficile de s'extraire est omniprésente. « Si on n'utilise pas de *gīmī* (« engrais et pesticides »), on ne peut pas être compétitif », soulignait une agricultrice de Battambang (39 ans, juillet 2018). Un vendeur de pesticides, aussi producteur de mangue, diplômé en agronomie, nous disait en parlant de ses pratiques de consommation : « On ne peut éviter les *thnām gīmī* (« engrais et pesticides »). On peut avoir confiance seulement dans ce qu'on plante par nous-mêmes – ou encore les légumes qui poussent dans la forêt ou le long des canaux » (Kandal, 27 ans, septembre 2018). Qu'il s'agisse des agriculteurs ou bien des consommateurs plus éloignés du monde agricole, on peut remarquer qu'ils sont préoccupés par cette dépendance du secteur agricole vis-à-vis de la chimie.

Aujourd'hui nous n'avons jamais autant utilisé de produits chimiques dans l'agriculture. Les herbicides, les insecticides sont tous issus de la chimie. Ensuite, quand ils (non spécifié, probablement le gouvernement) pensent que la santé des agriculteurs est affectée par ce type de pratiques agricoles, ils viennent pour expliquer que si possible il faudrait réduire leur utilisation. Or c'est difficile de changer. Cela ne peut être évité. (Agriculteur, province de Battambang, 70 ans, septembre 2018.)

Quand j'achète quelque chose au marché, j'éprouve de la pitié pour mes enfants parce qu'on mange beaucoup de choses qui contiennent des produits chimiques, comme les poulets, les canards. Quand je pense à mes enfants, je me dis que nous devrions réduire tout ça, et ne pas manger des poulets du marché. Mais parfois on ne sait pas quoi faire... Parfois les légumes ont été pulvérisés deux jours avant d'arriver sur le marché. Ils ont besoin de pulvériser des *thnām* (« engrais et pesticides ») pour les stimuler et les rendre beaux, alors si tu les achètes, ils vont contenir beaucoup de *thnām pūv* (ថ្នាំប្រុង, « médicament – énergie » = stimulants). (Agricultrice, ville de Battambang, 44 ans, septembre 2018.)

Les agriculteurs évoquent la dépendance de plus en plus forte aux engrais et aux pesticides et leur endettement vis-à-vis des institutions de microfinance tout comme des dépôts qui avancent les intrants chimiques à crédit. Alors qu'ils font aussi face à l'exode rural de la main-d'œuvre familiale qui part des zones rurales du Cambodge vers la Thaïlande pour des emplois moins instables et mieux rémunérés, la mécanisation et la chimie sont apparues comme des outils indispensables pour compenser la diminution de la main-d'œuvre. Cependant, si tous les ingrédients de la révolution verte sont désormais réunis au Cambodge, les agriculteurs sont face à de nouveaux défis soulevés par ce nouveau modèle de production agricole

turné vers l'intensification et l'exportation. Les agriculteurs changent régulièrement leurs pratiques culturales en fonction des nouvelles opportunités du marché et doivent s'adapter à de nouvelles contraintes environnementales. Ils évoquent le problème d'appauvrissement des sols (*tī hil*, ដីហិល), l'émergence de nouveaux nuisibles et la résistance de certains pesticides. Par ailleurs, le terme anglais de « *climate change* » semble être entré dans le vocabulaire courant. Les agriculteurs font régulièrement référence aux aléas climatiques (sécheresse, inondation) qui soulèvent de nouveaux enjeux pour leurs productions agricoles. De leur côté, les citadins font également preuve de lucidité par rapport aux pratiques agricoles contemporaines, même si une distanciation de plus en plus marquée se fait sentir avec les nouvelles générations nées en ville.

Le manque de confiance dans l'État

Si les personnes interrogées prennent généralement beaucoup de précautions lorsqu'il s'agit de parler du gouvernement, dans le cadre intime de cette enquête sur l'insécurité alimentaire, elles n'ont pas été avares de commentaires. L'idée d'un État providence dont le rôle est de protéger ses citoyens était explicite ou sous-jacent dans de nombreux propos.

Ce qui est important c'est le travail du gouvernement. Les autres pays, leur gouvernement surveille et empêche que ce type de problème arrive. Mais pour nous, ils commencent [les gens du gouvernement] tout juste à intervenir. (**Vendeuse d'oranges, ville de Battambang, 40 ans, septembre 2018.**)

Avez-vous entendu les nouvelles concernant l'importation de lychees de Chine ? Aujourd'hui, personne ne mange des lychees. Ils sont remplis de produits chimiques. Ils étaient aussi importés de Thaïlande mais les Thaïs les ont déjà détruits car ils sont remplis de produits chimiques. (**Vendeur d'oranges, marché grossiste de Phnom Penh, 46 ans, août 2018.**)

Pour faire court, seulement les *uk n̄ā* (ឱក្រណា) sont contents puisque ce sont eux qui importent ces choses au Cambodge... Ils donnent juste de l'argent aux autorités et ensuite ils ne contrôlent pas les produits importés... Les personnes du gouvernement disent « si vous savez que ces produits contiennent des produits chimiques, pourquoi les mangez-vous » ? Aujourd'hui, il vaut mieux essayer de comprendre ce problème par nous-mêmes. (**Responsable d'un dépôt de vente d'intrants agricoles, province de Kandal, 45 ans, août 2018.**)

J'ai vu aux nouvelles que des personnes à Kratié ont été empoisonnées (*bul*/ បុល), *a priori* pas à cause des substances chimiques (*sāradhātu gīmī*, សារធាតុគីមី) mais à cause – oh peut-être je n'ai pas besoin de le dire parce que des personnes haut placées cachent la vérité. Il y a trois ministères impliqués là-dedans – le ministère de l'Agriculture, le ministère de l'Industrie et un autre en lien avec les mines, je ne sais pas le nom. Ces trois ministères en parlent différemment. Si des insecticides (*thnām satv l'it*, ថ្នាំសត្វល្អិត) sont allés dans le canal où il y

a les eaux usées, ils ne peuvent pas avoir de l'effet longtemps. À ma connaissance seulement 2 ou 3 heures... Les personnes qui ont été intoxiquées et qui sont mortes à Kratié c'est à cause des activités d'exploration dans les mines d'or, mais même si on dit ça, personne n'écoute, donc oui, nous n'avons pas besoin de parler de cela... J'ai entendu des vieilles personnes, que cette substance [provenant des mines], quand on la boit pour la première fois dans l'eau, ça va, mais sur la durée, y'en a de plus en plus, et ça nous tue. Le ministère de l'Agriculture dit que c'est à cause des substances utilisées dans les mines d'exploration, et les autres ministères disent que c'est le ministère de l'Agriculture qui est responsable et que c'est à cause des insecticides. Ainsi, c'est une histoire entre ces trois ministères, nous ne savons pas qui a raison, qui a tort. **(Ingénieur agronome, vendeur de pesticides, producteur de mangues, 27 ans, province de Kandal, septembre 2018.)**

a. Titre royal accordé aux investisseurs qui reversent entre 100 000\$ et 500 000\$ au gouvernement. En 2017, 700 personnes avaient ce titre, contre 5 en 1975, <https://www.phnompenhpost.com/national/twelve-people-be-given-honorary-title-oknha>, consulté le 11 février 2019.

L'absence de contrôle aux frontières, le manque d'intervention des autorités pour contrôler l'accès à l'eau et à une nourriture sûre, ainsi que les mécanismes d'invisibilisation mis en place par les autorités pour protéger l'image des ministères concernés, sont fréquemment abordés lors des discussions. Les chaînes télévisées et les réseaux sociaux numériques, malgré le contexte de restriction de la liberté d'expression, diffusent régulièrement des vidéos illustrant l'augmentation de l'importation illégale de fruits, légumes, viandes et poissons, au niveau des petits postes de frontières¹⁷. Tout cela vient également alimenter ces peurs.

Par ailleurs, les agriculteurs évoquent des difficultés pour obtenir une productivité suffisante afin de concurrencer les pays voisins. Ils parlent du manque d'appui de l'État cambodgien dans l'organisation des filières agro-alimentaires, qui est moins important que dans les pays voisins.

Par rapport au fait de faire grossir les légumes, je connais ça parfaitement car une compagnie du Vietnam m'a raconté. J'ai l'habitude d'en parler aux agriculteurs. Parlons des *sbai sa* (ស្រូវ វៀតណាម, légume apparenté au chou chinois). Si on [au Cambodge] les plante, cela va prendre 20 à 30 jours pour pouvoir récolter. Sur une ligne de 10 mètres, on peut récolter seulement 10 kg, mais ils peuvent en avoir 50. Vous voyez ? Donc, quand ils exportent au Cambodge, ils peuvent vendre à un prix très bas. Ils peuvent obtenir nos marchés car nous pouvons seulement obtenir 10 kg alors qu'eux 50. 1 kg c'est juste 200 riels ou 300 riels. Juste pour donner un exemple. **(Vendeur de pesticides, province de Battambang, 40 ans, septembre 2018.)**

La méfiance vis-à-vis des produits importés

À ce manque de confiance dans l'État s'ajoute un manque de confiance plus général dans tout ce qui vient de loin. Une citadine de Phnom Penh mentionnait : « Avant, il n'y avait pas de produits importés, seulement des légumes plantés dans

notre pays ». Un vendeur d'oranges à Phnom Penh disait : « La plupart des fruits et légumes sont importés. Et cela peut avoir des conséquences sur notre santé et notre qualité de vie » (46 ans). Le fait de voir l'offre en produits frais se diversifier, de voir sur les étals des fruits et légumes en dehors de leur saison ou encore des produits qui ont changé d'apparence, ne les rassure pas.

Avant les légumes étaient plantés selon leur saison mais aujourd'hui, les légumes du Vietnam sont présentés à toutes les saisons. Pour les *saŋtaek ho lān' tāv* (ស្រូវក្រហមវ្យាស្រី, sorte de pois gourmand), on peut normalement les trouver seulement à la fin de l'année, mais le Vietnam en produit toute l'année. Mais ceux du Cambodge sont meilleurs, on ne les trouve qu'à la fin de l'année, avant le Nouvel An chinois. (Retraitée, Phnom Penh, 67 ans, août 2018.)

Cette idée de production « contre-nature » change les perceptions des aliments et elle s'accompagne, selon nos interlocuteurs, d'une perception négative de ces derniers (manque de saveur, risque de contamination alimentaire par des produits chimiques plus élevé, etc.)

Nous noterons, au cours de l'enquête, les allusions omniprésentes aux Vietnamiens. La provenance la plus critiquée, qui ressort d'emblée lorsque nous parlons des produits importés, est celle du Vietnam. Si ce pays est le premier fournisseur en produits frais, il faut également replacer ce manque de confiance dans le contexte des tensions historiques et politiques entre les deux pays. Un climat d'hostilité perdure depuis plusieurs siècles. Les Cambodgiens accusent les Vietnamiens d'être responsables d'un grand nombre de leurs maux¹⁸.

Les légumes qui contiennent le plus de produits chimiques sont les légumes en provenance du Vietnam. Surtout les choux, ils pulvérisent du matin jusqu'au soir. Ils sont produits avec des *thnām bul* (ថ្នាំពុល, médicament poison). Alors que les choux que les Cambodgiens cultivent, ils sont comme cela, vous voyez. Ils ne sont pas aussi beaux que les autres. Plus on utilise de *thnām bul*, plus ils sont beaux. (Vendeur de légumes, marché grossiste de Battambang, 35 ans, juillet 2018.)

Ainsi, la dépendance vis-à-vis des produits frais en provenance du Vietnam sur les marchés cristallise les tensions et renforce les discours antivietnamiens. Si, dans la mesure de nos connaissances, aucune étude ne permet à ce jour une comparaison précise des pratiques agricoles dans les deux pays, les suspicions vis-à-vis de la qualité des produits en provenance du Vietnam sont présentes en tous lieux et à tout instant. Certains rappellent qu'au Vietnam les agriculteurs ont davantage accès aux nouvelles technologies agricoles, mais selon nos interlocuteurs leurs voisins vietnamiens utiliseraient plus de produits chimiques et ils vendraient au Cambodge les aliments qu'ils ne peuvent vendre ailleurs en raison d'une présence trop importante de résidus chimiques et d'un plus faible contrôle des produits au Cambodge. D'autres vont plus loin. Ils racontent que leurs voisins vietnamiens produiraient intentionnellement avec beaucoup de pesticides pour empoisonner les

Cambodgiens, voire les tuer à petit feu. Nos interlocuteurs se sont ainsi présentés comme vulnérables, non protégés et régulièrement victimes de manipulations étrangères. Cependant, comme les témoignages ci-dessous l'illustrent, le Vietnam n'est pas la seule cible de leurs discours.

Le Cambodge a toujours souffert de l'influence des autres pays. Par exemple, les pastèques, les durians, les sapotilles importées de Bangkok, je suis celui qui les vend, quand je les mange, je tombe malade. Mais si je vais en manger à Bangkok, je ne tombe pas malade. Pour les durians que les Thaïlandais veulent exporter au Cambodge, ils utilisent du mercure pour les faire mûrir. Mais si les durians sont destinés à la vente en Thaïlande, ils ne mettent rien. Au Cambodge c'est comme ça. Nous pouvons maintenant être inquiets de ce qu'il va nous arriver ». (**Vendeur de fruits, marché grossiste de Phnom Penh, 45 ans, août 2018.**)

Les petites oranges de Chine, ils utilisent des *thnām* (ថ្នាំ, « médicaments ») pour les rendre rouge [il veut dire orange]. Ces produits viennent de Chine, ils vont d'abord au Vietnam puis au Cambodge. Le Vietnam et la Chine partagent une frontière. De nos jours, les légumes en provenance de Chine contiennent plus de produits chimiques que ceux du Vietnam. Et les légumes de Chine sont moins chers que ceux du Vietnam. Avant je pensais que les légumes du Vietnam étaient mauvais, mais maintenant je réalise que les légumes en provenance de Chine sont pires. Les légumes de Chine sont moins chers, et aujourd'hui les légumes du Vietnam ne sont plus compétitifs. Pensons juste à cela : combien de kilomètres les légumes en provenance de Chine ont parcouru pour arriver ici ? Quel a été le coût du transport ? Et quand ils arrivent au Cambodge, ils sont vendus à un prix plus bas que les légumes khmers ou vietnamiens, alors vous pouvez deviner ce qui arrive à ces légumes ! En plus ils réussissent toujours à faire du profit, donc qu'est-ce qu'ils utilisent ? Bien sûr des produits chimiques ! (**Vendeur d'oranges, marché grossiste de Phnom Penh, 46 ans, août 2018.**)

Même si les personnes rencontrées savent qu'au Cambodge les agriculteurs utilisent aussi des intrants chimiques, la tendance est de dire que les pratiques sont pires ailleurs. Ce qui est donc valorisé est ce qui est produit dans le pays. À partir de ces perceptions des aliments, nous proposons désormais d'aborder les stratégies imaginées et/ou mises en place pour mieux maîtriser la menace perçue qui vient d'être décrite. Compte tenu de l'état d'avancement de la recherche, il n'a pas toujours été possible d'observer si ces stratégies étaient réellement suivies par les personnes. Toujours est-il, qu'appliquées ou non, elles rendent compte de la rationalité des acteurs dans ce nouvel espace alimentaire globalisé. Par ailleurs, ces stratégies peuvent être inefficaces par rapport au risque objectif, comme énoncé plus haut. Dans ce travail ethnographique, notre attention porte sur les rationalités profanes et non sur celles de la santé publique. Le lecteur est donc tenu de rester prudent quant à l'interprétation de ces stratégies.

GÉRER LES RISQUES PERÇUS

L'idée de « pensée intuitive », décrite précédemment par Mary Douglas (1992), est mobilisée ici pour étudier la gestion de ces peurs alimentaires au Cambodge. En effet, ces peurs émergent dans un contexte où les organismes de contrôle et de prévention des risques ont peu d'emprise. Dès lors, les consommateurs se sentent livrés à eux-mêmes pour assurer leur sécurité alimentaire. Mary Douglas soulignait qu'avant l'avènement de la « société du risque », les sociétés avaient toujours appris à vivre avec l'incertitude. Le concept de « pensée intuitive » renvoie aux pratiques que l'humain met en œuvre quotidiennement sans le savoir, à une compétence aveugle pour gérer l'incertitude (Peretti-Watel 2010). Je mobiliserai également la notion de savoirs expérientiels (Lochard 2007), qui vient en complément de cette idée, et qui met l'accent sur l'absence de hiérarchisation des savoirs, la valorisation de savoirs non scientifiques, basés sur l'expérience et les savoirs sensibles (Bureau-Point 2016). Comme nous allons le voir, les interlocuteurs de cette étude connaissent une certaine proximité avec les modes de production des fruits, des légumes et du riz produits localement et consommés au quotidien. Si les filières de production et les trajectoires des aliments se complexifient, contribuant ainsi à produire une plus grande part d'incertitude et de doute vis-à-vis de la qualité des aliments en circulation, cette proximité sert de ressource pour distinguer les produits. Bien que les personnes se sentent vulnérables par rapport à la possibilité d'éviter ces substances, elles pensent des stratégies pour réduire leur exposition à celles-ci. Des choix s'effectuent à différents niveaux (modes d'approvisionnement, techniques de sélection des aliments sur les étals des lieux de vente, pratiques de préparations alimentaires), que nous allons passer en revue maintenant.

Le point de distribution qui fait l'objet des plus vives critiques est le marché (*phsār* ផ្សារ), d'autant plus que c'est de celui-ci que la plus grande partie de la population dépend pour s'alimenter.

La crainte de nos interlocuteurs repose sur le fait que c'est dans les marchés que l'on retrouve les produits importés, peu contrôlés et bon marché. Même s'ils trouvent que c'est de plus en plus difficile d'y distinguer les produits locaux des produits importés, certains tentent d'y parvenir, par exemple en identifiant les produits vendus directement par les petits producteurs ou en évitant ceux qui jusque-là étaient rarement produits au Cambodge.

J'achète mes produits au marché près de la pagode. Certains produits viennent des villages. Mais pour les carottes, les choux, on ne les cultive pas ici [au Cambodge] donc je ne sais pas d'où ils viennent. Si les vendeurs disent qu'ils viennent du Cambodge, OK ça vient du Cambodge. Mais pour moi, je mange rarement ces légumes parce que j'ai peur. Mon neveu s'est empoisonné (*bul* ប្ល) en mangeant du chou [...]. (Agricultrice, Battambang, 42 ans, septembre 2018.)

Lors de nos enquêtes de terrain nous avons pu repérer et interroger ces petits producteurs qui venaient occasionnellement dans les marchés vendre les surplus de leur production familiale. Ils n'ont généralement pas d'emplacements officiels, ils sont souvent installés sur des nattes à même le sol ou accompagnés d'une simple petite table déplaçable. Ils restent quelques heures le temps d'écouler leur stock. Généralement, à la campagne, les familles ont quelques arbres fruitiers autour de leur maison, elles font pousser quelques légumes et réservent certaines parcelles de leurs rizières pour produire sans ou avec moins de produits chimiques pour leur consommation familiale. Ceux qui le peuvent vendent alors les excédents devant leur maison ou bien directement au marché.

Généralement, au moment de la récolte, nous allons voir dans quelle surface nous avons utilisé peu d'engrais et de pesticides, et on va garder cette partie pour manger. Si on mange le riz qui a été cultivé avec beaucoup d'engrais et de pesticides, cela peut avoir des impacts négatifs. Parfois, ma mère utilise aucun engrais et aucun pesticide, parfois nous en utilisons en petite quantité seulement. La rizière où nous n'utilisons ni engrais ni pesticides, la récolte est moins importante et il y a beaucoup d'herbes dans la rizière. **(Vendeuse de riz et pesticides, province de Battambang, 22 ans, juillet 2018.)**

Les consommateurs sont à la recherche de produits dits *srae* (ស្រែស្រឡា). Si ce mot signifie « rizière », dans le contexte de l'alimentation, il s'agit d'une catégorie très populaire utilisée pour faire allusion à tout ce qui est produit localement et naturellement par les villageois. Les extraits suivants illustrent diverses méthodes décrites pour repérer ces produits locaux.

Je choisis les légumes qui n'ont pas une trop belle apparence car ceux qui ont l'air trop beaux pourraient contenir beaucoup de produits chimiques. Je choisis seulement ceux qui sont naturels. Et je sais si un légume est naturel, s'il vient de « *srae* », les villageois cultivent seulement une petite quantité et ils vendent ensuite au marché. Comme moi, je produis un tout petit peu à la maison et quand je vais vendre au marché, beaucoup de gens aiment venir m'acheter mes produits... Alors je fais pareil. Quand je vois que des vendeurs vendent en petite quantité, ils ne devraient pas contenir ces produits et je les achète. **(Femme au foyer qui cultive des légumes dans son jardin, ville de Battambang, 43 ans, septembre 2018.)**

Ma famille m'envoie des légumes « *srae* » comme des potirons. Ils ont poussé à la campagne (*srae*). Si ce sont les autres qui les cultivent, je ne sais pas. Mais si on cultive par nous-mêmes, on sait. Comme ma sœur, elle cultive elle-même des potirons, des légumes à feuilles, des papayes. Elle achète rarement au marché. Elle les plante pour les consommer et aussi pour vendre un peu. Et pour moi, les légumes comme les épinards, je les achète aussi rarement au marché parce que ma sœur en plante déjà. **(Agricultrice, ville de Battambang, 42 ans, septembre 2018.)**



Fig. 2. Les marchés domestiques

Photo : Ève Bureau-Point, 2019.



Fig. 3. Production familiale et vente en face des maisons

Photo : Ève Bureau-Point, 2019.

Ce riz que je vends je l'achète dans d'autres boutiques. Mais le riz pour manger, je le ramène de mon village natal. Parce que le riz que je vends je ne peux pas le manger. C'est du *phkā khñī* (ផ្កាខ្លី, variété de riz parfumé appelée fleur de gingembre). Mais le riz que je mange c'est du riz « *srae* », car j'ai l'habitude de vivre à la campagne alors je sais. Ma famille ne mange jamais ce riz que j'achète aux autres. On mange seulement notre riz. (Vendeuse de riz et de biscuits, banlieue de Phnom Penh, 30 ans, septembre 2018.)

Ces discours sont à mettre en balance avec ceux des producteurs et des vendeurs qui nous ont également expliqué que s'ils produisaient ou vendaient des produits *at' l'a* (អត់ល្អ, pas beaux), ils ne pouvaient pas les vendre. Des ajustements permanents se produisent entre l'offre et la demande. Précisons également que si nos interlocuteurs redoutent les produits importés, certains de ces produits, ceux notamment qui ne sont pas cultivés au Cambodge, peuvent évoquer à l'inverse « un rêve », pour reprendre les mots d'un de nos interlocuteurs phnompenhois. L'accès aux cerises des USA, aux pommes, aux fraises, aux oranges « oranges¹⁹ » et aux mandarines de Chine renvoie à la découverte de nouveaux plaisirs culinaires et plus largement à la possibilité de « goûter » le reste du monde.



Fig. 4. Le « rêve » autour de certains produits importés

Photo : Ève Bureau-Point, 2018.

Cela a des conséquences sur l'organisation des cérémonies. Par exemple, lors des repas de mariage il est désormais bien vu de présenter ces nouveaux fruits lors du banquet.

Dans les marchés, alors que l'identification des produits se complexifie en raison d'une offre de plus en plus diverse, la confiance envers les vendeurs est souvent remise en question. Il est de plus en plus admis que, pour vendre, les commerçants préfèrent ne pas dire la vérité sur la provenance des aliments et indiquer la province du Cambodge réputée pour les produits en question. Cependant, nous avons pu témoigner de nombreuses preuves d'honnêteté lors de nos enquêtes, avec des vendeurs qui n'hésitaient pas à nous dire qu'ils avaient acheté leurs produits à *phsār toem gar* (ផ្សារព្រៃម្លប់) ²⁰ ou bien à *bhuo buy* (les marchés

grossistes de Phnom Penh et Battambang), soulignant ainsi l'incertitude quant à la provenance des aliments qu'ils vendaient.

Au marché, lorsque je demande aux vendeurs d'où viennent les légumes, ils vont répondre « du Cambodge ». Mais parfois les Cambodgiens utilisent plus de *thnām* (« médicaments ») que les autres. Les autres, ils utilisent parfois les *thnām* correctement en respectant les « standards^a ». Après pulvérisation, ils les gardent un moment, après ils récoltent et après ils les apportent au marché. Mais selon nous, il y a des agriculteurs qui veulent juste des beaux légumes pour vendre sur les marchés. Et après avoir pulvérisé le soir, le matin ils récoltent et ils les envoient sur les marchés. C'est pourquoi je pense qu'on n'a pas forcément besoin de demander aux vendeurs, parce qu'ils vont juste répondre comme ça. Par exemple, le porc, si on demande « est-ce que c'est du porc du Cambodge ou de Thaïlande ? », ils ne vont pas dire. C'est pourquoi je dis : « achète, pas besoin de demander aux vendeurs ». Parce que le porc vient de Thaïlande. Je sais. J'ai déjà élevé des cochons, alors je sais. Je connais la couleur de sa peau, celui qui vient de Thaïlande, je sais tout ça ». (Rizicultrice, ville de Battambang, 42 ans, septembre 2018.)

Il n'y a pas de produits naturels ou organiques. Nous sommes dupés et le prix est élevé. Les vendeurs cambodgiens semblent être bons maintenant en duperie. Ils achètent une bassine (en plastique ou en bambou), ils mettent quelques tiges de riz et mettent les poissons dedans. Et après ils disent qu'il s'agit de poisson « *srae* ». En fait, ce n'est pas le cas. C'est du poisson pourri. Demandez à ma femme, elle a déjà rencontré ces situations plusieurs fois. (Fournisseur du marché grossiste de Phnom Penh, Phnom Penh, 46 ans, août 2018.)

a. Le terme est utilisé comme cela dans la langue locale.

Nos observations des interactions entre détaillants et grossistes dans les marchés grossistes nous ont permis de comprendre que les provenances étaient très diverses pour un même produit, qu'elles fluctuaient en fonction des saisons et que les achats se faisaient le plus furtivement possible sans évoquer la provenance des aliments. Le prix est le premier critère discuté. L'opacité se construit là, dans ces marchés grossistes où « produits du Cambodge » et « produits importés » se mélangent.

Dès lors, dans les marchés au détail, les consommateurs semblent se fier à eux-mêmes, à leur expérience et à leur bon sens. Ils mobilisent leurs cinq sens pour choisir les produits qui leur inspirent le plus de confiance pour « apprivoiser » ainsi les risques perçus.

Je n'ai pas confiance dans ces légumes. J'essaie d'acheter seulement ceux dans lesquels j'ai confiance. On ne le sent que par soi-même ça, car nous n'avons rien pour tester ces légumes. Comme on a eu l'habitude d'habiter à la campagne, on sait à quoi ressemblent les légumes de la campagne et à quoi ressemblent



Fig. 5. Marchés grossistes de Phnom Penh et Battambang

Photo : Ève Bureau-Point, 2018.

les légumes des autres pays. (Vendeuse de biscuits, Phnom Penh, 30 ans, septembre 2018.)

On peut voir si un légume ou un fruit est bon ou pas à sa couleur, à son apparence physique. Il faut se fier au bon sens. S'il contient des produits chimiques, il va avoir l'air anormal. Car, s'il est normal, il ne va pas être trop joli, on verrait des insectes. Parfois, ils sont trop gros, ils sont trop durs, ils sont trop frais. Alors ça signifie qu'il y a des *gīmī* (substances chimiques). (Directrice d'entreprise, Phnom Penh, 45 ans, août 2018.)

Les fruits et légumes sont observés, touchés, sentis, goûtés, puis classés du bon au moins bon. Les consommateurs mobilisent un savoir pratique qui s'appuie sur leur connaissance de la manière dont ces produits se cultivent, des rythmes de croissance, des saisons, de leur aspect, etc. La taille est ressortie comme un repère central pour sélectionner les aliments.

Les aubergines produites au Cambodge sont petites. Celles produites dans les autres pays ont la taille d'une cheville. Et elles ne sont pas aussi délicieuses que celles produites au Cambodge. Leur chair est trop molle, comme du coton, mais les aubergines du Cambodge sont denses et meilleures. Avant le poivron n'était pas aussi gros qu'aujourd'hui. Maintenant il peut peser jusqu'à ½ kilo. (Femme au foyer retraitée, Phnom Penh, 67 ans, août 2018.)

Lorsque la taille dépasse celle qu'ils sont habitués à voir, ils associent cela aux produits importés, aux substances chimiques qu'ils contiennent et au danger pour la santé. Cependant, le marché s'adapte aux attentes des consommateurs et il n'est pas rare d'observer des camions remplis de choux-fleurs de plus petit calibre qui venaient de franchir la frontière. L'odeur, le goût, le toucher, sont autant de facultés sensorielles mobilisées pour la sélection des aliments dans les marchés.

Les gingembres importés de Chine sont énormes et ne sentent pas le gingembre. Mais pour ceux produits localement, ils sont bien. Comme les oignons ou l'ail... parfois ils n'ont aucune odeur. Mais pour ceux qu'on produit, si. (Directrice d'entreprise, Phnom Penh, 45 ans, août 2018.)

Évoquer la qualité des produits des marchés c'est également évoquer celle des produits que l'on retrouve dans son assiette dès que l'on mange en dehors de chez soi, dans des restaurants, quelle que soit leur gamme. Manger en dehors de chez soi est considéré comme imprudent, même si quelques restaurants, accessibles aux revenus moyens et élevés, dans les deux provinces étudiées, commencent à établir des contrats avec des entreprises qui disent produire et distribuer des produits locaux, naturels ou issus de l'agriculture biologique, plus ou moins labellisés par des organismes de certification nationaux et/ou internationaux²¹. Les personnes travaillant dans la restauration, lorsqu'on les interroge sur la provenance des produits frais répondent de façon assez surprise et embarrassée : « ça vient du



Fig. 6. « Épicerie verte » à Phnom Penh

Photo : Ève Bureau-Point, 2018.



Fig. 7. ONG vendant ses produits maraîchers au marché

Photo : Ève Bureau-Point, 2019.

marché! » Même si les produits des marchés ne sont pas nécessairement de mauvaise qualité, ils sont considérés comme risqués.

Cette appréhension vis-à-vis des produits des marchés a produit un contexte favorable au développement d'« épicerie verte²² » qui ont commencé à ouvrir à Phnom Penh en 2004²³, puis à se multiplier depuis les années 2010 à la capitale mais aussi dans certaines villes de province (Siem Reap, Battambang) fréquentées par les touristes et les expatriés. Il s'agit d'épicerie climatisées affichant le plus souvent la provenance des produits et des labels de certification.

Par ailleurs, des organisations non gouvernementales (ONG) développent des entreprises sociales orientées vers la production et la vente de ce type de produits présentés comme plus sains et plus sûrs. Comme nous avons pu l'observer à Battambang, celles-ci ouvrent des épicerie ou bien vendent directement leurs produits au marché, sur un stand réservé. À Battambang, les vendeurs d'une de ces ONG portaient un T-shirt vert avec le symbole de l'organisation afin d'être plus facilement différenciés des autres vendeurs du marché.

La clientèle pour ce type de produits est en pleine augmentation. Nous avons assisté à une opération de promotion réalisée par une ONG qui venait ouvrir la première « épicerie verte » à Battambang. Si certains, déjà initiés, venaient sans hésitation acheter ces produits, d'après les membres de l'ONG, de nombreux consommateurs découvrent le concept et ne comprennent pas d'emblée de quoi il s'agit. Pour promouvoir ce nouveau type de marché, l'ONG recrute alors des professionnels du marketing.

Les produits dans les « *green shop* » (épicerie verte), parfois le prix est double ou triple, parfois 5 fois plus cher. Comme le durian, j'en ai acheté aux producteurs, ça coûtait 5 \$ par kilo. Mais quand je suis allée à la boutique qui vend des légumes naturels ça coûtait 12 \$. Mais on a confiance. (Directrice d'entreprise, 45 ans, Phnom Penh, août 2018.)

Les légumes bio sont très beaux. Hier, j'ai acheté une salade. Les salades khmères, celles que les agriculteurs font pousser normalement dans leur jardin, 1 kg coûte 4 000 riels. Mais celles qui sont *sarirāng* (ស៊ីរ៉ាំង, « biologiques »), 1 kg coûte 15,000 riels. J'ai entendu dire qu'ils n'utilisaient pas de *gimī* (substances chimiques). Mais est-ce qu'ils en utilisent ou pas, ça, on ne peut pas savoir. (Loueuse de moto, Phnom Penh, 44 ans, août 2018.)

Nous avons ainsi été confrontées à un ensemble de discours contradictoires vis-à-vis de cette nouvelle offre de produits. Certains doutent mais se sentent plus sécurisés en les achetant, d'autres n'ont absolument pas confiance et n'y vont pas. Parmi ces derniers, certains disent que les fournisseurs de ces épicerie s'approvisionnent dans les marchés domestiques. D'autres estiment, d'après leur expérience, que ce n'est pas possible de produire certains légumes sans chimie au Cambodge. Ils expliquent que les insectes des surfaces cultivées voisines viennent automatiquement sur la parcelle non traitée par des produits chimiques. Pour certains, en raison des difficultés de contrôle des produits dans le pays, les labels de

certification ne peuvent être sérieux. Ainsi, même s'il est en plein essor, ce marché est confronté à de nombreux défis. Comme le précisait l'un de nos interlocuteurs : « le bio c'est aussi un prétexte pour vendre plus cher » (Directeur d'ONG, Phnom Penh, 50 ans, février 2019).

Parallèlement, des grands centres commerciaux ont fleuri à la capitale et dans les grandes villes de province depuis les années 1990²⁴. La qualité des produits frais qui y sont vendus rassure certains.

Les fruits et légumes dans les supermarchés sont plus sûrs qu'au marché. Parce que des légumes ont été sélectionnés. Parfois ils ont des contrats directement avec les agriculteurs. Les légumes doivent contenir des produits chimiques aussi, mais moins. (Directrice d'entreprise, Phnom Penh, 45 ans, août 2018.)

Ces hypermarchés importent une grande variété de produits frais (pommes, oranges et cerises des USA, raisins sans pépins d'Afrique du Sud, mandarines de Chine²⁵) et vendent aussi des produits locaux. Si nous prenons l'exemple du supermarché Aeon, ce dernier propose en plus pour allécher les clients des produits locaux cultivés selon les standards japonais. Les influences de la Chine et du Japon sont plus souvent mises en perspective qu'auparavant depuis que les Cambodgiens sont inquiets de la domination de la Chine consécutive à la nouvelle politique du Premier ministre depuis les législatives de juillet 2018. Nos interlocuteurs, avec un sourire préoccupé, n'hésitent pas à exprimer une préférence nette pour les produits japonais.

Si ces nouveaux modes d'approvisionnement (« épicerie verte » et hypermarchés) constituent pour certains consommateurs plus fortunés une alternative pour limiter l'exposition aux produits chimiques, d'autres restent méfiants. D'autres stratégies émergent pour avoir accès à des produits frais de qualité. Le nombre de personnes qui se mettent à produire (ou à faire produire) leurs propres fruits et légumes qu'ils redistribuent ou revendent ensuite dans leur cercle socio-familial augmente. Certains le font en développant des projets communautaires et s'assurent en même temps un accès à des produits de meilleure qualité. Sur les réseaux sociaux numériques, une photo de la femme du Premier ministre jardinant ses propres légumes aurait circulé, suscitant dès lors un fort sentiment d'injustice, d'autant plus que le Premier ministre avait demandé publiquement en 2017 à ses compatriotes d'arrêter de se plaindre et que s'ils ne voulaient pas manger de produits contaminés par des produits chimiques, il suffisait de ne pas acheter les légumes qui ont une belle apparence²⁶.

Dans les milieux favorisés, la plupart des déplacements en province sont l'occasion de s'approvisionner en produits locaux et de saison, cultivés dans un cercle restreint de connaissances.



Fig. 8. Approvisionnement en produits locaux d'un agent de l'État lors d'un déplacement professionnel

Photo : Ève Bureau-Point, 2019.

Les écarts se creusent dès que l'on interroge des personnes qui vivent dans des conditions plus précaires. À la campagne, nos interlocuteurs exprimaient souvent du regret pour les personnes vivant en ville ne pouvant pas produire leurs propres légumes ni élever leurs propres animaux ou planter eux-mêmes leur riz.

Sur l'étal où j'achète mes légumes en face de la maison ils achètent aussi à *phsār toem gar* (ផ្សារដើមគីរី, le principal marché grossiste de Phnom Penh), si je n'en achète pas là, qu'est-ce que je peux avoir à manger ? Si on veut planter nos légumes nous-mêmes, comment peut-on faire ? Car je loue cette maison, je n'ai pas de terre pour planter mes propres légumes. (Vendeuse d'œufs couvés, Phnom Penh, 32 ans, août 2018.)

Pour ceux qui vivent à la campagne, on peut éviter les produits chimiques. Mais ceux qui vivent en ville, ils ne peuvent rien planter, ils dépendent uniquement des marchés. Et quand le prix est bas, ils achètent plus. Et ça a des impacts sur la santé (*phaḥ bāl'*/ប៉ះពាល់). Pour nous ici à la campagne, on essaie de trouver seulement les produits naturels pour manger. Moi aussi, j'essaie de manger moins de ce type de légumes. (Responsable d'un dépôt de vente d'intrants agricoles, Kandal, 45 ans, août 2018.)

Dans l'ancien temps, le riz après l'avoir récupéré à l'usine de décorticage, quand on le gardait pendant un moment, des vers arrivaient, et maintenant peu importe le temps qu'on le garde, le riz ne s'abime pas. Donc ça veut dire que le riz contient des *thnām* (« médicaments »), comme dans les légumes. Si possible, si nous pouvions cultiver le riz par nous-mêmes, nous n'aurions pas

besoin d'utiliser d'engrais, et nous pourrions récolter naturellement. De cette manière nous pourrions protéger notre santé. Mais ça ne peut pas fonctionner, parce qu'on n'a pas de terre pour le faire. (Vendeuse d'oranges, Ville de Battambang, 43 ans, septembre 2018.)

Cependant, avoir peu de revenus n'est pas toujours synonyme de plus grande exposition aux produits chimiques. Le capital culturel est, dans certaines situations, plus important que les ressources financières, lorsque par exemple les personnes disposent d'une capacité à produire elles-mêmes ce dont elles ont besoin ou bien lorsqu'elles ont accès à des produits sains via leur entourage socio-familial.

D'autres modes de contrôle des risques ont pu être observés ou décrits qui, cette fois-ci, concernent la préparation des aliments. Diverses techniques de nettoyage ont été mentionnées et dans certains cas observés. Le rinçage à l'eau claire dans des paniers troués est pratiqué pour évacuer les substances chimiques. Les personnes pratiquent parfois aussi le trempage dans de l'eau claire ou salée et de façon plus anecdotique le trempage dans de l'eau avec du charbon.

Un moine est venu par ici. Il avait peur aussi d'être empoisonné par les aliments (*bul/វ័ល*) et il m'a dit : « tu sais, j'ai peur. Chaque fois qu'il y a une cérémonie à la pagode, ils apportent des légumes pour cuisiner, alors je dis au cuisinier de laver et laisser tremper les légumes dans de l'eau avec du charbon. Et toi tu dois faire la même chose à la maison. Les légumes aujourd'hui contiennent beaucoup de substances chimiques toxiques ». Donc je laisse les légumes tremper avec du charbon comme le moine a dit. Et pour les concombres que j'ai achetés, je les lave deux ou trois fois, et ensuite je les laisse tremper avec du charbon. Ça aide à réduire les substances toxiques. Si on met du sel, ça ne marche pas. (Agricultrice, ville de Battambang, 42 ans, septembre 2018.)

Si je veux manger des légumes du marché, comme les choux, d'abord je les coupe, après je les laisse tremper avec du sel, et après je les fais blanchir. J'ai besoin de faire bouillir l'eau d'abord et après je les fais blanchir. C'est comme ça quand je veux manger ces légumes. Comme quand j'ai besoin de cuisiner *cāp' chāy* (ចាប់ដាម, une spécialité préparée lors du nouvel an chinois à base de nombreux légumes), j'ai besoin de faire comme ça. (Producteur maraîcher, province de Kandal, 55 ans, août 2018.)

Mon mari dit que d'abord on doit laver les légumes en utilisant un panier. On fait couler l'eau dessus, pour laisser l'eau s'écouler. Parce que si on lave dans un réservoir fermé, l'eau est encore là et les substances chimiques seront encore sur les légumes. C'est pour cela que l'on doit les laver dans un panier, avec l'eau du robinet qui coule fort sur eux. (Commerçante, 69 ans, Phnom Penh, septembre 2018.)

Les peurs de l'intoxication par des produits chimiques ont favorisé l'émergence d'un nouveau marché de solutions commerciales qui se présentent comme plus efficaces que le rinçage à l'eau, au sel ou encore au bicarbonate de soude pour l'élimination des germes et des pesticides.



Fig. 9. Solution commerciale vendue pour éliminer germes et pesticides

Photo : Ève Bureau-Point, 2018.

Ces produits présentent des compositions diverses. Certains sont des savons moussants, d'autres résultent de procédés anciens vendus sous forme « moderne ». L'un des promoteurs de ces produits m'expliquait que le sien était au départ un procédé breveté au Japon, désormais dans le domaine public, qui consiste à fabriquer une eau alcaline chargée en oxygène qui serait plus efficace pour nettoyer les aliments. Les préoccupations individuelles et collectives sont ainsi saisies par les acteurs du marché pour vendre de nouveaux produits. Dans la société du risque, qui est aussi une société du doute, nous pouvons nous poser la question suivante : pourquoi ces solutions ne se sont-elles pas développées en Occident où le refus de l'intensification agricole et de l'utilisation excessive de pesticides et d'engrais chimiques s'exprime depuis plus d'un demi-siècle ? Ces solutions se développent-elles en réponse à l'intensité des peurs alimentaires en Asie ou bien en raison de réinventions d'innovations scientifiques quelque peu oubliées ? Quoi qu'il en soit, le risque demeure incertain face au millier de molécules en circulation, utilisées en « cocktails » dans les pratiques agricoles, qui ont des effets uniques peu mesurés et peu contrôlés.

CONCLUSION

Cet article rend compte des rationalités profanes et du pragmatisme des individus qui émerge en réaction à la peur de la contamination par les produits chimiques dans divers milieux de la société cambodgienne. Ce premier tour d'horizon des peurs alimentaires et de leur construction sociale traduit l'univers incertain ressenti par les consommateurs et la perte de confiance croissante dans l'alimentation, en réponse à la mondialisation récente du système alimentaire et aux nouvelles pratiques agricoles intensives consommatrices d'intrants. Les repères se brouillent,

une plus grande distance entre l'aliment et le consommateur s'instaure laissant une plus grande place à l'éclosion de doutes. Dans ce contexte de forte insécurité alimentaire, marqué par une faible application de la réglementation, le bon sens, les fictions et les rumeurs fournissent le principal langage pour exprimer l'inquiétude, mettre en place des stratégies défensives et tenter de vivre mieux cette « modernité bouleversante », pour reprendre l'expression de Françoise Zonabend (2014 [1989]). Ainsi, cette étude révèle combien la question de la sécurité alimentaire affecte la vie intime, tout autant que la confiance dans les institutions et dans l'ensemble des acteurs du système alimentaire dont chacun dépend quotidiennement. Si le risque d'exposition aux produits chimiques présents dans l'alimentation est démocratique en ce sens qu'il concerne tout le monde, il connaît une distribution inégalitaire qui ne suit pas uniquement des critères économiques. Cependant, les peurs alimentaires génèrent une réflexivité collective sur les modes de vie et de consommation, sur les valeurs et les savoir-faire, sur les limites des sociétés postindustrielles, qui forgent en retour des modes de résistance discrets et des forces de changement vis-à-vis des dérives du monde moderne. À ce propos, comment des substances chimiques aussi puissantes et controversées (les pesticides) peuvent-elles être aussi facilement autorisées et distribuées dans des contextes où les conditions d'utilisation sont si peu encadrées ? Rendre compte des mécanismes qui amènent à ces situations systémiques où les impératifs sanitaires et environnementaux ne peuvent plus être maîtrisés, tout en identifiant l'univers des possibles pour l'amélioration du système alimentaire, constitue l'objectif criant posé à l'agenda du chercheur.

Notes

1. <http://globalmed.ird.fr/la-recherche/contexte-et-objectifs>.
2. Nous remercions Michel Antelme et Bernard Formoso pour leur aide dans la translittération des termes khmer de cet article.
3. Projet « La vie avec les pesticides au Cambodge. Risques sanitaires, stratégies de contrôle et vulnérabilités » financé par la Fondation de France, appel d'offre Santé publique Environnement 2017. Projet réalisé au Cambodge en partenariat avec le Centre de recherche et d'expertise Ecoland de l'Université Royale d'Agriculture. Pour plus d'informations concernant notre partenaire local : http://www.rua.edu.kh/view_divicen/164256924384.
4. Cela renvoie au moment au cours de l'enquête où l'on obtient de moins en moins d'informations nouvelles : « [...] on a alors plus ou moins "fait le tour" des représentations pour un champ d'investigation donné, ou parcouru l'éventail des stratégies relatives à une arène particulière. » (Olivier de Sardan 1995 : 17.)
5. Elle apparaît de façon fragmentée dans certains travaux sociologiques et anthropologiques comme ceux de Claire Lamine sur les mangeurs « Bio » (2008) et de Noëlie Vialles sur l'alimentation carnée (2004).
6. Les quatre piliers de la révolution verte sont la sélection de variétés à haut rendement, l'utilisation d'engrais chimiques, l'utilisation de pesticides et l'irrigation.

7. L'un des agriculteurs que nous avons rencontrés qui a travaillé dans les plantations de coton de la province de Battambang pendant le protectorat (1863-1953), avait vu et utilisé pour la première fois des pesticides dans ce cadre (agriculteur, Battambang, 58 ans, décembre 2018).
8. Selon la Banque mondiale, le taux de croissance de 2017 était de 7,1%.
9. <http://www.snv.org/project/cambodia-horticulture-advancing-income-and-nutrition-chain-ii>, Cambodian consumers' knowledge and perception toward food quality and safety (GRET/CIRD 2018).
10. Le terme de *jī* (ធុ, engrais) est aussi utilisé pour parler des intrants chimiques agricoles en général.
11. D'après deux linguistes spécialistes des langues môn-khmères, Michel Antelme et Gerard Diffloth, si le terme *thnām* est communément traduit par « médicament », il s'agit finalement d'un terme générique qui recouvre un vaste champ lexical. Les « couleurs pour les cheveux », le « vernis à ongles », le « cirage », le « tabac », les « herbicides », la « peinture », le « poison », pour ne citer que quelques exemples, sont aussi composés du terme *thnām*. Selon eux, le terme *thnām* est un dérivé du terme khmer *dam* qui vient du verbe « bouillir ». Ce terme désignerait un composé de divers produits ayant subi un conditionnement par diverses méthodes (bouillir, faire sécher, faire cuire, piler, broyer) donnant un produit fini qui sera utilisé non seulement pour guérir ou embellir mais aussi pour tuer ou détruire (échanges par courriers électroniques, avril 2016, projet Globalmed).
12. <http://www.infosud.org/Formol-borax-et-pesticides-dans,9854>, consulté en janvier 2019.
13. <https://www.reuters.com/article/us-vietnam-coffee-batteries/caffeine-boost-makers-of-battery-powered-coffee-mixture-arrested-in-vietnam-idUSKBN1HV15S>, consulté le 9 février 2019.
14. <https://www.phnompenhpost.com/national/agriculture-ministry-quashes-plastic-rice-rumours>, consulté le 9 février 2019.
15. <https://www.phnompenhpost.com/national/food-poisoning-leaves-fifty-hospitalised>, consulté le 9 février 2019; <https://www.khmertimeskh.com/5082679/report-reveals-scale-food-poisoning/>, consulté le 9 février 2019.
16. <https://www.phnompenhpost.com/national/herbicides-and-pesticides-found-canals-after-17-dead>, consulté le 9 février 2019.
17. Extrait d'un micro reportage réalisé par une chaîne de télévision nationale, accessible sur <https://www.facebook.com/adda.last/videos/421742984929712/>, consulté le 10 février 2019.
18. Pour en savoir plus lire Didier Bertrand (1998) et Ève Bureau-Point et Carine Baxerres (à paraître).
19. Le Cambodge produit des oranges dont la couleur extérieure est verte.
20. Le marché grossiste est le marché Neas Meas, accolé au marché Phsar Dum Koh mais les gens appellent communément cet endroit Phsar Dum Koh.
21. Au Cambodge, certains produits d'exportation tels que le poivre et le riz ont obtenu le label AB (Agriculture Biologique) pour l'export en France et au sein de l'Union européenne via l'organisme de certification ECOCERT. Le Cambodge n'a pas encore de cadre légal validant un cahier des charges précis pour les produits issus de l'agriculture biologique. Cependant, l'association cambodgienne CorAA (Cambodian Organic Agriculture Association), membre de l'IFOAM (International Federation of

Organic Agriculture Movements) depuis 2011, propose une certification pour les produits issus de l'agriculture biologique selon son propre cahier des charges. Par ailleurs, l'outil PGS (Participatory Guarantee System), en développement au Cambodge, offre une méthode de certification autre que la certification par un organisme externe telle que CorAA. Il repose sur l'implication des acteurs du territoire (producteurs, consommateurs, autorités locales, entreprises) dans la mise en place d'un système de contrôle pour certifier des produits issus de l'agriculture biologique. Par ailleurs, la certification CAM-GAP (Cambodia-Good Agricultural Practices), initiée par l'ASEAN et développée par le Ministère de l'Agriculture Cambodgien depuis 2010, est utilisée pour certifier des produits « safe » (sains et sans danger). Nous remercions tout particulièrement Lucie Reynaud, coordinatrice du réseau ALISEA (Agro-Ecological Learning Alliance in South-East Asia), pour ses explications didactiques concernant ces différents processus de certification en vigueur au Cambodge.

22. Terme utilisé pour qualifier une catégorie d'épicerie qui propose une gamme de produits frais officiellement produits et distribués selon des systèmes d'« assurance qualité » plus ou moins reconnus.
23. Ouverture de la première boutique du CEDAC (Centre d'étude et de développement agricole cambodgien).
24. Le groupe Lucky Supermarket, fondé en 1993, a désormais 15 supermarchés dans le pays, Thăi Huot, qui a ouvert ses premiers magasins en 1994, en a désormais 5. Aeon, un groupe commercial japonais fondé en 2012, a quant à lui deux supermarchés d'ouverts.
25. On retrouve cependant ces produits également sur les marchés domestiques.
26. <https://www.phnompenhpost.com/national/pesticide-wary-vegetable-buyers-chided-premier>, consulté le 14 mars 2019.

Références

- APFELBAUM, Marian, 1998, *Risques et peurs alimentaires*, Paris : Odile Jacob.
- APPADURAI, Arjun, 2015, *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*, Paris : Payot.
- BECK, Ulrich, 2008 [1986], *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*, Paris : Flammarion.
- BERTRAND, Didier, 1998, « Les Vietnamiens au Cambodge : analyse des représentations et des conditions d'une intégration », *Aséanie*, 2 : 27-46.
- BUREAU-POINT, Ève, 2016, *Les patients experts dans la lutte contre le sida au Cambodge. Anthropologie d'une norme globalisée*, Marseille : Presses Universitaires de Provence.
- BUREAU-POINT, Ève & BAXERRES, Carine, à paraître, « Self-medication in the Cambodian Pharmaceutical System », *Medical Anthropology*, Philadelphie : Taylor & Francis.
- COHEN, Patrice, HOARAU, Hélène & LORCY, Armelle, 2017, « Food Experiences of People Living with Cancer: Continuities and Discontinuities in their Local and Global Dimensions », *Anthropology of food*, 12, URL : <http://journals.openedition.org/aof/8284>, consulté le 18 décembre 2018.

- DARDOT, P. & LAVAL, C., 2009, *La nouvelle raison du monde. Essai sur la société néolibérale*, Paris: Éditions La Découverte.
- DOUGLAS, Mary., 1992, *Risk and Blame. Essays in Cultural Theory*, Londres: Routledge.
- FAO, 2011, *Chapter 6: Plant Protection, Save and Grow: A Policymaker's Guide to the Sustainable Intensification of Smallholder Crop Production*, Rome: Food and Agriculture Organization: 65-76.
- GRET/CIRD, 2018, *Cambodian Consumers' Knowledge and Perception toward Food Quality and Safety*, Workshop "Consumer Awareness on Food standards in Cambodia", Phnom Penh, Cambodge.
- FISCHLER, Claude, 1990, *L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps*, Paris: Odile Jacob.
- FOURNIER, Tristan & POULAIN, Jean-Pierre, 2017, « La génomique nutritionnelle: (re)penser les liens alimentation-santé à l'articulation des sciences sociales, biomédicales et de la vie », *Natures Sciences Sociétés*, 25, 2: 111-121.
- HUBERT, Annie, 1991, « L'anthropologie nutritionnelle: aspects socio-culturels de l'alimentation », *Cahiers d'Etudes et de Recherches Francophones*, 1, 2: 165-168.
- HUBERT, Annie, 2001, « Alimentation et Santé: la Science et l'imaginaire », *Anthropology of Food*, S1, URL: <http://journals.openedition.org/aof/1108>.
- INGALL, Micah-L., DIEPART, Jean-Christophe, TRUONG, Nhu, HAYWARD, Daniel, NEIL, Tony, PHOMPHAKDY, Chanthavone, BERNHARD, Rasso, FOGARIZZU, Sinu, EPPRECHT, Michael, NANHTHAVONG, Vong, VO, Dang-H., NGUYEN, Dzung, NGUYEN, Phnong-A, SAPHANGTHONG, Thatheva, INTHAVONG, Chanthaviphone, HETT, Cornelia & TAGLIARINO, Nicholas, 2018, *Mekong State of Land*, Centre for Development and Environment, University of Bern and Mekong Region Land Governance.
- INSERM, 2014, *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique*, collection « Expertise collective », Paris: Inserm.
- JAS, Nathalie, 2014, « Gouverner les substances chimiques dangereuses dans les espaces internationaux », in *Le gouvernement des technosciences*, D. Pestre, éd., Paris: Éditions La Découverte, p.31-63.
- KIMKHUY, Khun & CHHAY, Ngin, 2014, *Does Cambodia Need Integrated Pest Management? Past Experience, Present Knowledge and Future Prospects*, Development Research Forum Synthesis Report, April 2014, 3, Phnom Penh: Cambodia's Leading Independent Development Policy Research Institute (CDRI).
- LAMINE, Claire, 2008, *Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris: Quae.
- LOCHARD, Yves, 2007, « L'avènement des "savoirs expérientiels" », *La revue de l'Irès*, 55, 3: 79-95, DOI: <https://doi.org/10.3917/rldi.055.0079>.
- OLIVIER DE SARDAN, Jean-Pierre, 1995, « La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie », *Enquête*, 1: 71-109.
- PERETTI-WATEL, Patrick, 2010, *La société du risque*, Paris: Éditions La Découverte.
- POULAIN, Jean-Pierre, 2009, *Sociologie de l'obésité*, Paris: PUF.
- RAMBONILAZA, Tina & NEANG, Malyne, 2019, « Exploring the Potential of Local Market in Remunerating Water Ecosystem Services in Cambodia: An Applica-

- tion for Endogenous Attribute Non-Attendance Modelling », *Water Resources and Economics*, 25 : 14-26.
- VIALLES, Noëlie, 2004, « La peur au ventre ? Le risque et le poison », *Terrain*, 43 : 107-122, mis en ligne le 5 septembre 2008, URL : <http://journals.openedition.org/terrain/1852>; DOI : 10.4000/terrain.1852.
- WANG, Raymond Yu, SI, Zhenzhong, NG, Cho Nam & SCOTT, Steffanie, 2015, « The Transformation of Trust in China's Alternative Food Networks: Disruption, Reconstruction, and Development », *Ecology and Society*, 20, 2 : 19, DOI : <http://dx.doi.org/10.5751/ES-07536-200219>.
- YAN, Yunxiang., 2012, Food Safety and Social Risk in Contemporary China, *The Journal of Asian Studies*, 72, 3 : 705-729.
- ZONABEND, Françoise, 2014 [1989], *La Presqu'île au nucléaire*, Paris : Éditions Odile Jacob.

Résumé : Les substances chimiques (ជាតិគីមី *jāti gīmī*) présentes dans l'alimentation font l'objet d'une préoccupation collective croissante au Cambodge. Malgré leur caractère invisible, l'idée selon laquelle les aliments contiennent des résidus chimiques néfastes pour la santé, a fait son chemin. Tout un ensemble de peurs alimentaires émergent. Un nouvel imaginaire des aliments se répand et chacun tente de mettre en place des stratégies pour s'arranger avec la peur de la contamination. À partir d'une étude ethnographique réalisée au Cambodge entre juin 2018 et mars 2019 auprès de citadins, d'agriculteurs, de vendeurs de riz, de produits frais et de vendeurs d'intrants agricoles, cet article rend compte des imaginaires collectifs des aliments et des accommodements qui s'élaborent en réaction à la peur de la contamination.

Chemical Substances and Food Scares in Cambodia

Abstract: *Chemical substances (ជាតិគីមី *jāti gīmī*) in food is a source of growing concern in Cambodia. Despite the invisibility of these substances, the idea that food contains chemical residues harmful to health is gaining ground. A full range of food scares emerge. A new imaginary of food is spreading and everyone try to develop strategies to arrange with the fear of being contaminated. Based on an ethnographic study conducted in Cambodia between June 2018 and March 2019 with urban people, farmers, rice, fresh fruits, vegetables and input sellers, this article examines the collective imaginaries of food and the adaptations developed in response to the fear of being contaminated.*

Mots-clés : pesticides, peurs alimentaires, imaginaire, invisibilité, santé, Cambodge.

Keywords: *pesticides, food scares, imaginary, invisibility, health, Cambodia.*