



**HAL**  
open science

# La qualité alimentaire : du pragmatisme au paradigme

Kilien Stengel

► **To cite this version:**

Kilien Stengel. La qualité alimentaire : du pragmatisme au paradigme. Manuel Concours commun IEP 2023, Ellipses, 2022, 9782340072022. hal-03833874

**HAL Id: hal-03833874**

**<https://hal.science/hal-03833874v1>**

Submitted on 28 Oct 2022

**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.

## La qualité alimentaire : du pragmatisme au paradigme

par Kilien STENGEL

Chercher à « bien manger » est un sujet commun, au sens constant, et commun à chacun, qui règle l'existence. Et c'est parce que la vie a besoin de quelque chose de supérieur pour nous élever, nous forger, que la qualité alimentaire et sa discursivité, s'observe par les angles de la diversité à l'uniformité, comme de l'individualisation à l'universalité, comme par les représentations sociales, normatives ou commerciales.

### Une subjectivité culturelle

La bonne alimentation a toujours eu un caractère mythique par représentation traditionnelle ou légendaire. La recherche du bon, la recherche de la qualité, a un caractère démocratique : elle nourrit le peuple. En cela produire la dimension qualitative de l'alimentation porte sur les modèles, concepts, représentations, et sur l'acte de « bien manger ». Le fait de « bien manger » ou la recherche de « bons » produits fait nécessairement référence à l'empirisme, la subjectivité, l'élitisme, voire le chauvinisme.

La représentation la plus courante, plutôt sympathique, consiste à assimiler le paradigme de « manger bon » à un rêve à la portée de tout un chacun. Toutes les images variables du bon et du bien-manger ne sont pas sans fondement.

Le consommateur fonde la construction de sa réflexion du bien manger sur des stratifications d'expériences satellites, en accumulant les pratiques afin de rechercher de nouveaux critères représentatifs, et afin de construire sa propre définition du concept qualitatif alimentaire.

En France, prenant en compte les mélanges des cultures populaires créées au fil des époques, la production de la bonne alimentation reste toujours une activité très importante et représente un secteur d'activité lucratif et créateur d'emplois. Au-delà de l'attente sociale et des diversifications culturelles, tout un chacun a tendance à rechercher dans sa nourriture la qualité, le bon et la fonctionnalité du bien-manger. Alors que le bon à manger n'est nullement défini officiellement, il paraît justifié de se questionner sur ce qui est bon et ce que représente l'acte de bien-manger aux yeux du consommateur, pour observer si de multiples modèles existent (Stengel, *Bien manger et manger bon*, 2016).

Afin d'envisager cette hypothèse, le consommateur tente d'observer ce qui est formellement annoncé comme étant bon aujourd'hui et ce qui le fut hier, ainsi que l'ancrage de ces affirmations. Il cherche à analyser les champs du bon et du mauvais comme du plaisir et des besoins, les champs identitaires, générationnels, de la filiation, de l'élitisme, les champs économiques, publicitaires, techniques, sanitaires, culturels, religieux, sociaux, anthropologiques, ainsi que les champs du transmissible et de son essence. L'enjeu est donc pour le consommateur de se représenter les modèles de qualité et l'harmonisation de ces différences.

Bien qu'étant une notion indéfinie et nébuleuse, « penser sa qualité alimentaire » c'est réfléchir au rapport qui existe entre l'homme, ce qui l'entoure et ce qui le fait grandir. L'homme est un être mangeur et cette situation est pour lui à la fois une situation naturelle et sociale. Cette situation le fait sans cesse revenir aux choses fondamentales, revenir aux besoins de la connaissance, afin de connaître ce qu'il mange, sans pour autant tout connaître afin de laisser la possibilité à son esprit de penser sa nourriture, revenir à la justification de ses choix. L'affirmation philosophique sartrienne souligne que nous sommes la source absolue de nos choix, « *c'est-à-dire une source absolue de valeurs et de libertés* » (Misrahi, dans *Lire 2012*). Il s'agit d'une ambiguïté à multi-facettes, puisqu'elle exprime la condition paradoxale d'un être qui est indivisiblement un corps et une pensée, un choix physiologique et moral. Un ensemble qui régit le fait de choisir la qualité des aliments qui nourrissent notre corps et notre esprit.

Pour exprimer la qualité, au-delà du concentré pluri-sémiotique du précipité de langage (Berthelot-Guiet, 1993) « bon » (plaisir, sain, éthique), qui profite d'une forte intentionnalité communicationnelle, la valeur de la qualité alimentaire reste vague, parce que trop vaste, peu précise, et trop subjective, en fonction du contexte et ou de l'identité du consommateur. Afin d'apporter une réponse à cette subjectivité, la sociologie, pour exemple, émet une hiérarchisation du « bien manger » comprenant une certaine qualité des aliments, une qualité des préparations, une bonne compagnie, un repas de fête, une

quantité modérée, une quantité contrôlée, une quantité importante, une qualité nutritionnelle (Dupuy, *Plaisirs alimentaires*, 2013).

Mais alors que Descartes (Martin, *Œuvres philosophiques de Descartes* 1852) affirme que nous ne pouvons pas vouloir quelque chose sans le savoir, il estime le choix, choix alimentaire par exemple, comme le siège d'illusions inévitables. Réduire les prétentions de notre vision de la qualité, tel est l'objectif de Spinoza (*Œuvres*, rééd. 1842) : « *ce qui nous semble, dans la nature, ridicule, absurde ou mauvais, vient de ce que nous ne connaissons les choses qu'en partie, et que nous ignorons pour la plupart l'ordre et les liaisons de la nature entière* ».

La discursivité des préceptes fait l'objet d'analogies comme de contradictions. Les usages autour du bon produit dans le langage courant laissent apparaître certaines vulgates des approches pratiques et techniques, comme dans les discours sanitaires, qui défendent des critères du bon évoluant en fonction des époques ou des positionnements sociaux, et reposent sur une conception limitée du bon.

### **Variabilité spatio-temporelle**

La recherche de la qualité alimentaire favorise les échanges, et cela depuis les origines de la civilisation. Le monde alimentaire nous englobe et nous le créons chaque jour. Comment, dans ces conditions, pouvoir prétendre saisir l'origine ou la maîtrise du bien-manger ? N'est-ce pas répondre à moitié que de donner au bon et au bien-manger une origine, scientifique, technique ou rituelle ? L'important n'est-il pas que la qualité d'aujourd'hui devienne l'origine de celle de demain ?

L'évolution de l'homme fait que les valeurs ont changé, et que l'homme, devenu multiculturel, ne se repose plus sur les mêmes valeurs de la qualité alimentaire, les mêmes devoirs, les mêmes droits alimentaires, comme les mêmes interdits culturels ou religieux liés à l'alimentation (Corbeau-Poulain, *Penser l'alimentation*, 2002). La recherche de la qualité alimentaire est une réinterprétation perçue par le contexte de la pratique et du discours : contexte temporel (historique comme générationnel), spatial (géographique ou anthropologique), social ou politique, etc (Sabban, *L'Homme*, 1996). Ainsi l'enracinement dans l'histoire apporte inévitablement un éclairage, voire une explication, à l'utilisation des termes représentant la qualité comme vecteurs de continuité ou de discontinuité et quelquefois de légitimité. Le consommateur peut considérer, dès lors, son choix alimentaire non pas comme une indication affirmative qui s'impose, mais comme un vecteur relevant d'un processus de normativité sociale auquel il participe. La qualité définie par le choix du consommateur apparaît ainsi non pas comme une définition imposée, mais comme un élément doté d'une certaine variabilité, prenant la forme que le contexte, l'usage, la stratégie, ou la politique souhaite en faire ; ce qui n'exclut pas qu'il soit finalement continuellement (re)signifié.

Si une théorie du bien-manger ne peut aujourd'hui prédire et résoudre toutes les crises alimentaires, elle se constitue de nos jours en une lecture statistique de la consommation. Le secret de la bonne alimentation paraît être lu dans un principe soit d'accès à l'alimentation soit d'accès à l'équilibre nutritionnel. Dès lors que la signification générale du bien-manger est comprise et appréciée au-delà du cercle des purs spécialistes, nous pourrions espérer que cette signification aura l'envergure de prendre la « forme » d'une alimentation pensée, et en relations logiques avec d'autres domaines de la pensée et d'autres recherches nourricières de références. « L'homme a besoin de se nourrir pour survivre mais pour y être incité, il a besoin d'être gratifié par cette nourriture. Il acquiert ainsi des « références » (Holley, *Entretiens de Belley* 1988).

En 1961, Roland Barthes publie un article-programme intitulé « *Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine* », dans lequel il nous annonce que la nourriture « n'est pas simplement une collection de produits justiciables d'études statistiques ou diététiques, [mais est] aussi et en même temps, un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usage, de situations et conduites » (Aron, *Cultures, Nourriture, Internationale de l'imaginaire* 1997), inaugurant ainsi une longue réflexion du structuralisme, un besoin de (re)modélisation régulière, et une nécessité de profiter de l'interdisciplinarité pour mener cette lecture paradigmatique de la qualité alimentaire.

### **A retenir**

En simple analogie, nous pouvons souligner dans *Le Cru et le Cuit*, puis dans *L'Origine des manières de table*, que Claude Lévi-Strauss fait apparaître les utilisations étendues, structurées socialement, mais

non codifiées universellement, du « bon à manger » : « *la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions* (Lévi-Strauss, 1968) ». Agissant quelquefois comme une norme, inscrite dans un référentiel discursif contradictoire avec le fait qu'il n'ait pas de définition officielle, la qualité - scientifique comme alimentaire- agit comme une représentation et devient relative, flottant dans un espace pluriculturel.