



**HAL**  
open science

# Introduction. Sociologie des promesses d'optimisation alimentaire

Tristan Fournier, Sébastien Dalgalarondo

► **To cite this version:**

Tristan Fournier, Sébastien Dalgalarondo. Introduction. Sociologie des promesses d'optimisation alimentaire. Promesses alimentaires. Injonctions, bricolages, résistances, éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2022. hal-03894194

**HAL Id: hal-03894194**

**<https://hal.science/hal-03894194>**

Submitted on 12 Dec 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.

## **Introduction. Sociologie des promesses d'optimisation alimentaire<sup>1</sup>**

Tristan Fournier et Sébastien Dalgalarondo (CNRS – Iris, Paris)

Dans *Les temps modernes*, Charlie Chaplin met en scène sa propre survie dans le monde industrialisé de la Grande Dépression, où la recherche de rentabilité économique côtoie la montée du chômage et l'appauvrissement généralisé de la population américaine. Le domaine de l'alimentation est abondamment convoqué dans cette satire du monde moderne. Le héros se retrouve ainsi cobaye d'un inventeur qui l'utilise pour tester sa fameuse « machine à manger », un appareil censé nourrir les ouvriers d'une chaîne de production de manière plus rapide et efficace. Rapide car les bouchées s'enchaînent à une vitesse de plus en plus folle, telle une opération de gavage, au point de ne plus laisser suffisamment de temps pour la mastication et de réduire à peau de chagrin le temps de la pause déjeuner. Efficace car les items alimentaires proposés semblent correspondre aux standards nutritionnels de l'époque : de la soupe en entrée, des portions savamment calibrées, etc. Rappelons que les sciences de la nutrition sont justement apparues durant la révolution industrielle, là où il s'agissait de calculer précisément les besoins énergétiques des ouvriers afin de rentabiliser au maximum leur productivité (Hubert, 2000). L'innovation alimentaire est ici au service de l'idéologie du progrès.

### **L'alimentation, entre injonctions et appropriations**

Ce récit fantasmé de la modernité nous inspire à plus d'un titre. C'est d'abord que l'alimentation, activité quotidienne d'apparence banale, se révèle être le support de nouvelles promesses de vie. Elle révèle les mutations sociales en cours et les injonctions qui les accompagnent : manger plus vite (pour allouer du temps à d'autres activités, ici professionnelles) et manger sainement (pour optimiser son corps et son état de santé, ici en vue d'augmenter sa capacité de production). Le film date de 1936 et étonnamment, il fait largement écho aux injonctions avec lesquelles les mangeurs composent aujourd'hui, près d'un siècle plus tard. Ainsi, le fast-food et plus récemment encore les systèmes de livraison de repas à domicile

---

<sup>1</sup> Version post-print de : Fournier T & Dalgalarondo S, « Introduction. Sociologie des promesses d'optimisation alimentaire », in Fournier T & Dalgalarondo S (Dir.), 2022, *Promesses alimentaires. Injonctions, bricolages, résistances*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, collection 54, pp. 13-25.

du type *Uber Eats* incarnent cette volonté d'économiser toujours plus de temps. Alors que, d'un point de vue critique, les sociologues attirent l'attention sur le fait que cette « accélération » (Rosa, 2013) conduit surtout les individus à ressentir un manque toujours croissant de temps libre. De même, la quête de santé reste l'un des moteurs des choix alimentaires, au point de parler aujourd'hui d'un processus de nutritionnalisation (Poulain, 2009 ; Scrinis, 2013) qui implique toujours plus d'ajustements dans nos rapports à l'alimentation (Adamiec, 2013 ; Fournier, 2014). Toutefois, si l'on observe une constante entre les injonctions mises en scène dans *Les temps modernes* et celles qui dictent les conduites alimentaires actuelles, des différences sont à noter. Les dimensions éthique et environnementale sont par exemple absentes du film alors qu'elles structurent de plus en plus les choix alimentaires contemporains (Dubuisson-Quellier, 2016) et légitiment le développement d'innovations technoscientifiques (Fournier & Lepiller, 2019). Ces quelques éléments de comparaison soulignent l'intérêt d'étudier les promesses alimentaires d'un point de vue socio-historique, de manière à identifier tout autant leurs modes d'émergence que leurs conditions de transformation.

Par ailleurs, il convient de saisir ce que ces promesses et ces injonctions produisent chez les individus. Qu'en font-ils concrètement ? Comment les intègrent-ils à leur quotidien ? Dans *Les temps modernes*, la « machine à manger » constitue en quelque sorte la goutte d'eau qui fait déborder le vase : cette expérience vient entériner la saturation qu'éprouve Charlot à l'égard des cadences de travail toujours plus intenses. A cette promesse d'efficacité, qui le pousse doucement vers ce que l'on nommerait aujourd'hui le *burn out*, se substitue bientôt une promesse de conformité. Avec « la gamine », une jeune orpheline rencontrée dans la rue, ils errent en ville et rêvent d'une vie « normale » qui s'incarne notamment dans le modèle idéal de petit-déjeuner tel que pratiqué par une partie des classes moyennes américaines de l'époque : un repas copieux (boisson chaude, lait, pain) et protéiné (viande et/ou œufs), préparé par une maîtresse de maison en robe de chambre qui s'active en cuisine pour que son mari, vêtu d'un complet et lisant le journal à table, puisse partir à l'heure pour sa journée de travail. Scène symbole de ce que l'on pourrait nommer *care alimentaire* (Fournier & Jarty, 2019). En dépit du manque de ressources économiques et matérielles, le jeune couple tentera d'accéder tout au long du film à cette normalité rassurante, véritable objet de fantasme et symbole d'intégration sociale pour les uns, trait distinctif pour les autres (Bourdieu, 1979). L'étude des promesses alimentaires implique donc d'analyser, en plus de leurs conditions d'émergence et de transformation, les formes d'appropriation auxquelles elles donnent lieu, allant de l'adoption spontanée au rejet catégorique, en passant par des intermédiaires plus négociés et bricolés où s'entremêlent désir d'adhésion, revendication et résistance.

Ce double mouvement – injonction / appropriation – est au fondement du concept d'*optimisation de soi* (Dalgarrondo & Fournier, 2019). La quête d'optimisation fonctionne comme une morale, comme une injonction normative à maximiser l'usage de soi afin d'obtenir plus de performance, de santé ou de bien-être. En cela, elle confronte les individus à leurs inégalités de connaissances et de compétences. Mais par ses effets réflexifs, l'injonction à l'optimalité ouvre aussi l'espace d'un jeu possible, de lignes de fuites, d'explorations dérivées et potentiellement critiques. Au-delà de l'injonction, il nous apparaît également essentiel d'interroger le travail d'appropriation de la logique d'optimisation et donc d'aborder cette dernière comme une *technique de soi* – dans une perspective foucauldienne (Martin, 1998) – qui aurait en son cœur un bricolage entre des normes et des possibles. Ce double mouvement structure également le présent ouvrage, avec une première partie dédiée à l'émergence, la circulation et la transformation des injonctions alimentaires, ce qui nous permettra de déployer une sociologie des promesses, et une seconde partie portant sur les formes d'appropriation de ces injonctions par les mangeurs contemporains et au sein de laquelle sera développée une sociologie du quotidien.

### **Une sociologie des promesses**

C'est la sociologie des sciences et des techniques, plus particulièrement le courant de la sociologie des « attentes » (Brown *et al.*, 2000 ; Borup *et al.*, 2006), qui s'est d'abord intéressée à la question des promesses. Elle invite à analyser les manières dont le futur est mobilisé comme une rhétorique permettant le développement de nouveaux marchés, l'introduction d'innovations techniques et, au final, la création d'une réalité sociale nouvelle. Dans ce que Pierre-Benoît Joly (2010) appelle « l'économie des promesses », il s'agit d'appréhender l'actualisation stratégique du futur pour ainsi mieux éclairer les registres idéologiques adoptés et les processus de légitimation mis en œuvre par les promoteurs. L'analyse des discours y est donc centrale. Avec les avancées de la recherche biomédicale et plus encore depuis la montée en charge de la philosophie transhumaniste, le corps humain est devenu un levier d'investissement donnant davantage encore de sens et de crédibilité aux discours des promoteurs (Quet, 2014). Plus que jamais, le corps est la cible de promesses de santé mais aussi de bien-être. Le glissement du terme de « promesse thérapeutique » (Rubin, 2008) à celui plus récent de « promesse médicale » (Dalgarrondo & Hauray, 2015) incarne justement cette nécessité de porter le regard au-delà du pathologique et de la maladie afin d'inclure la question des pratiques de santé amélioratives et des techniques d'« enhancement ».

L'attention est désormais portée à la dimension culturelle, aux ruptures ou glissements normatifs, aux réagencements symboliques dont sont porteuses ces promesses ainsi qu'aux investissements idéologiques dont elles font l'objet. Le corps devient l'instrument par lequel il est possible de s'exercer, d'explorer, d'essayer. L'incorporation des discours opère ainsi au sens concret comme au sens figuré. Ce passage par le corps n'est pas sans rappeler les travaux pionniers de Claude Fischler (1990) sur l'incorporation alimentaire : en passant la barrière du *self*, les aliments pénètrent notre intimité et deviennent notre propre corps. C'est notamment ce processus, à l'interface entre le biologique, le psychologique et le sociologique, qui a permis d'appréhender de manière singulière la consommation alimentaire et de la distinguer de celle d'autres biens de consommation – les meubles, les voitures, les habits, etc. – qui apparaît bien moins impliquante du point de vue des identités. Les promesses alimentaires semblent donc constituer un champ d'investigation original car les injonctions qui les accompagnent doivent, dans tous les sens du terme, être digérées. Cette opération s'avère d'autant plus délicate que les acteurs desquels émanent ces injonctions évoluent dans des univers fortement contrastés, tout en étant perméables les uns aux autres (Poulain, 2002 ; Nestlé, 2007 ; Le Velly, 2017) : les producteurs et réseaux de distribution, les industriels de l'agro-alimentaire, le marketing, les médias, les nutritionnistes et professionnels de santé publique, les cuisiniers, les associations, ONG et activistes, etc.

La première partie de l'ouvrage porte sur les conditions d'émergence, de circulation et de transformation des promesses alimentaires. Si plusieurs sont présentées comme pouvant dessiner un nouvel ordre alimentaire, beaucoup attestent par leur récurrence d'une dynamique cyclique. L'objectif est donc de documenter certaines des promesses avec lesquelles les mangeurs contemporains composent et d'en interroger le caractère novateur. D'où la nécessité de considérer leur épaisseur historique. C'est précisément le cas des deux premiers chapitres, tous deux rédigés par des historiens. Dans le premier, Maxime Guesnon nous projette dans la France de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle où la controverse entre pain blanc et pain bis bat son plein. Sources bibliographiques et iconographiques à l'appui, il montre que cette guerre scientifique, sanitaire et finalement morale trouve son origine dans une innovation technique : l'émergence des cylindres métalliques, capables de produire une farine bien plus fine et légère que les traditionnelles meules de pierre. S'en suit alors « *un moment d'opposition entre d'une part la promesse d'un certain progrès et d'une alimentation rationnelle portée par le pain blanc et d'autre part la promesse de bonne santé et de guérison incarnée par le pain bis* ». Plus largement, c'est ici la légitimité du savoir scientifique de laboratoire de dire la bonne alimentation qui est en jeu. Car au-delà des considérations physiologique, nutritionnelle et

sanitaire, la consommation de pain reste attachée à une puissante symbolique distinctive. On le voit, les promesses alimentaires se reconfigurent en fonction des savoirs mais aussi des préoccupations sociales.

Le second chapitre, rédigé par Shiori Nosaka, porte lui aussi sur la trajectoire socio-historique d'un aliment ou plus exactement d'un composant alimentaire – les probiotiques – mais en donnant cette fois-ci à voir sa circulation transnationale, ce qui a contribué à façonner son marketing et ses usages. Les probiotiques sont des microorganismes vivants dits « bénéfiques » car ils pourraient exercer une action positive sur la santé de leur hôte. Cette promesse s'enracine dans les recherches menées à l'Institut Pasteur au début du 20<sup>ème</sup> siècle où sont découverts les bienfaits des ferments lactiques. Rapidement transformés en produit pharmaceutique, ils deviennent ainsi la *Lactobacilline* qui s'exporte bientôt au Japon pour être commercialisée sous la forme de boisson lactée, avant de revenir en France sous l'égide de l'entreprise Danone qui en fera l'un de ses produits phares : le yoghourt. Si l'arrimage de la promesse des probiotiques aux questions de santé est resté constant, « *cette dynamique historique circulatoire a permis [...] de créer de nouvelles alliances conceptuelles entre alimentation et médication, science et nature, bien-être et optimisation* ».

Cette porosité des frontières entre aliment et médicament est également au cœur du troisième chapitre dans lequel Félix Denis s'intéresse à une catégorie de produits récemment émergée sur le marché : les nootropiques. Il s'agit là de substances censées améliorer les performances cognitives de celles et ceux qui les consomment. Elles sont commercialisées sur internet sous la forme de compléments alimentaires – un marché bien moins régulé que celui des médicaments – qui font l'objet, notamment chez les consommateurs experts, d'assemblages « maison ». Les vidéos promotionnelles dans lesquelles ces consommateurs communiquent leurs « recettes » et mettent en scène leurs propres expérimentations jouent ainsi un rôle majeur dans la diffusion de ces pratiques mélioratives. Les nootropiques s'inscrivent bien dans la dynamique de nutritionnalisation de l'alimentation. « *Ils pourraient même constituer une forme d'alimentation particulière dans le sens où une personnalisation des 'menus' est possible et s'incarne notamment dans le fait que chacun puisse faire sa 'propre cuisine' à partir 'd'ingrédients' glanés sur le web* ».

Si le complément alimentaire apparaît ici comme un avatar de la modernité et un outil d'optimisation de soi, il existe pourtant d'autres contextes historiques et culturels dans lesquels il s'est déployé et a servi d'autres causes. C'est le thème du quatrième chapitre dans lequel Tatiana Feitoza Vianna da Silveira et Boris Hauray racontent l'histoire de la *multimistura*, un complément alimentaire composé de différents ingrédients habituellement taxés de déchets (le

son du riz, les feuilles de manioc, de la poudre de graines de courge, de coquilles d'œufs, etc.) et ayant été présenté comme une solution miracle aux graves problèmes de malnutrition infantile au Brésil. L'histoire est étonnante à un plus d'un titre. D'abord par sa trajectoire à rebondissements, car le fameux mélange va naître dans le milieu de la pédiatrie, être rapidement relayé par l'institution catholique puis par les pouvoirs publics avant d'être enfin digéré par l'industrie agro-alimentaire. Ensuite car cette promesse va se maintenir dans le temps en dépit des attaques formulées par la science « officielle », maintien que les auteurs attribuent à la multiplicité des registres convoqués, le produit assemblant en effet « *une promesse nutritionnelle, qui est la plus reconnue, avec une promesse d'insertion et de promotion économique et sociale, et enfin avec une promesse d'authenticité et de naturalité* ».

Le succès d'une promesse tient ainsi à la performativité de son récit. C'est justement ce mécanisme que Nolwenn Gauthier décrypte dans le cinquième et dernier chapitre de cette première partie. L'enquête ethnographique qu'elle a conduite sur le Plateau briard dans le Val-de-Marne traite de la recomposition des relations ville-campagne en France à l'aune du renouvellement des problématiques alimentaires. Ce territoire péri-urbain se retrouve aujourd'hui pris en tension entre une volonté de maintenir son activité agricole pour des questions de durabilité et une forte pression immobilière qui fait de cette « zone blanche » un lieu possible et bon marché d'aménagements divers. Mêlant travail d'archives, entretiens avec des producteurs et des élus politiques, et observations de plusieurs cycles de concertation, l'auteure reconstruit les étapes de la constitution de ce grand récit territorial et analyse sa capacité à devenir un « mythe public mobilisateur » : « *Observer la réunion de la ville et de sa campagne à travers la trajectoire de la territorialisation alimentaire constitue ainsi une ouverture intéressante pour étudier la puissance performative des récits et promesses de la métropolisation du Grand Paris* ».

## **Une sociologie du quotidien**

La seconde partie de l'ouvrage porte sur les modes d'appropriation des promesses alimentaires. Afin de saisir ce que les individus en font concrètement, il nous a semblé opportun de mobiliser les travaux de la sociologie du quotidien. Dans ce domaine, qui a été largement étudié mais a depuis quelque temps été délaissé, deux approches ont particulièrement retenu notre attention. D'abord celle d'Henri Lefebvre, auteur de la trilogie *Critique de la vie quotidienne* au sein de laquelle il appréhende le quotidien à partir d'une approche marxiste et le considère d'emblée comme le lieu de la faiblesse humaine, de l'impuissance des individus et de leur passivité. Il

tente alors de dépasser la dialectique entre deux attitudes qui prévalaient jusqu'alors : soit considérer le quotidien comme plein et accompli, et où les événements répétés, si insignifiants soient-ils, sont chargés de signification ; soit penser le quotidien comme pauvre et futile, et donc délaissé au profit d'une autre réalité. S'il tente de saisir la seconde attitude de manière critique, Lefebvre se réclame aussi de la première car il souhaite de manière plus positive « révéler la richesse cachée sous l'apparente pauvreté du quotidien, dévoiler la profondeur sous la trivialité, atteindre l'extraordinaire de l'ordinaire » (1968 : 74). La seconde approche retenue est celle de Michel de Certeau qui a consacré deux ouvrages à *L'invention du quotidien*. Dans l'introduction du premier tome, il précise qu'il « est toujours bon de se rappeler qu'il ne faut pas prendre les gens pour des idiots » (1990 : 255). Il s'intéresse alors aux « arts de faire » ou comment les individus « braconnent » l'ordre social, c'est-à-dire mènent par l'intermédiaire de « ruses » des actes de résistance consistant en des micro-libertés face au pouvoir. Il évoque ainsi les tactiques et les stratégies déployées par exemple sur le lieu de travail ou encore dans le domaine alimentaire où le don de nourriture s'apparente à une « liberté buissonnière des pratiques ». Notre approche du quotidien se situe à l'articulation de ces deux cadres de pensée, entre un quotidien où l'on subit et un quotidien où l'on crée. De Lefebvre, nous retenons l'approche critique qu'il déploie à propos de la société de consommation et que nous pourrions étendre, dans la post-modernité, à la logique néo-libérale qui contribue à ériger un quotidien saturé d'injonctions à la performance, à la responsabilité individuelle et à l'auto-contrôle. De Certeau, nous retenons l'attention accordée aux « ruses » et au « braconnage culturel », c'est-à-dire aux bricolages opérés au quotidien, qui ne renversent pas nécessairement l'ordre établi mais constituent des espaces de créativité et de liberté, des possibilités d'émancipation et des formes de politisation par l'ordinaire et par le bas. L'alimentation, pratique quotidienne et d'apparence banale, se prête volontiers à cette analyse. A mille lieux du modèle de l'*homo economicus*, les mangeurs apparaissent effectivement doués de réflexivité critique et donc capables d'effectuer des pas de côté. Cette agentivité (Abbots, 2017) semble pouvoir les conduire jusqu'à des situations de « défiance » (Lepiller & Yount-André, 2020) voire de « dissidence » (Wolff *et al.*, 2019) à l'égard du système agro-alimentaire ou encore des recommandations nutritionnelles, tout en nécessitant des ajustements permanents avec soi-même et les autres (Diasio, 2019).

Les deux premiers chapitres de cette seconde section portent sur les manières dont des acteurs bricolent des promesses qui partent d'une bonne intention mais se heurtent au réel. En l'état, elles ne fonctionnent pas, leur mise en application montre même l'impossibilité de prendre en considération les bénéficiaires qui se voient alors contraints de s'en détourner. Le sixième



chapitre, rédigé par Laura Guérin, analyse ainsi le travail quotidien des professionnels en Ehpad – Établissement d’Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes. A défaut de privilégier la convivialité des repas tant vantée par l’institution, ils se retrouvent condamnés à classer et sectoriser les résidents selon leur degré d’autonomie alimentaire. Sur le papier, les résidents doivent effectivement manger ensemble, tous les jours et à chaque repas. Mais les différents états de dépendance qui les caractérisent conduisent les professionnels à les répartir au sein de différentes zones – l’auteure en repère quatre – allant de la « salle de référence », le lieu où la promesse de convivialité est la plus travaillée et où les résidents sélectionnés correspondent à l’image de la dépendance intégrée, à la « zone de dernier recours » qui n’est autre que la chambre, réservée aux résidents en fin de vie ou dont le comportement est jugé trop perturbateur et qui sont alors condamnés à manger seul. Ainsi « *la promesse de sociabilité et la promesse nutritionnelle se concrétisent sous la forme d’une série de traitements différenciés, dans laquelle s’opère une hiérarchisation implicite des individus* ».

Le décalage entre la manière dont une promesse alimentaire est pensée par une institution et pratiquée par ses bénéficiaires est également au cœur du septième chapitre. Estelle Fourat y analyse les dispositifs d’aide alimentaire qui, en région parisienne, prennent des formes variées : tantôt des distributions de repas (soupe, plat principal, dessert, boisson chaude), tantôt des dons de colis alimentaires (composés de produits de base – céréales, conserves – et parfois de frais). Le point de départ de son enquête réside dans l’observation de grandes quantités de restes sur les lieux de distribution. Pour tenter de saisir cette apparente contradiction, elle conduit une enquête ethnographique dont elle tire ici un cas d’étude qui donne à voir le nécessaire bricolage qu’un demandeur d’asile exerce au quotidien afin de s’approprier ledit dispositif. Ce bricolage incessant s’incarne notamment dans sa progressive maîtrise des lieux de distribution, ce qui permet de privilégier ceux où les plats proposés correspondent à ses préférences, ou encore dans la mobilisation de son réseau social pour mieux utiliser les produits du colis alimentaire, les centres d’hébergement ne disposant pas ou si peu d’espace et de matériel de cuisine. « *Dans une vie sous contrôle, ces actes donnent le sentiment d’échapper à la stigmatisation de la dépendance et d’être libre... même fugacement* ».

Si la réflexivité alimentaire opère, on le voit, même dans des situations d’extrême vulnérabilité, il est des contextes dans lesquels elle apparaît véritablement exacerbée. Emmanuelle Lefranc investit ainsi dans le huitième chapitre le thème des évictions alimentaires, qu’elle aborde en « *sondant les zones de frictions, conflits et malaises générés par leur mise en place, mais aussi en tâchant d’expliquer l’attention et l’engagement des individus à l’égard de leurs pratiques et expérimentations alimentaires* ». De son enquête, elle tire un cas d’étude particulièrement

saisissant, celui d'une mère de famille qui ne consomme pas de produits laitiers et pour qui la gestion alimentaire est devenue très structurante : exclusion des cercles de sociabilité, refus d'invitations si l'alimentation n'est pas jugée saine, respect scrupuleux des horaires de repas, etc. Le parcours de l'enquêtée apparaît processuel, il est fait d'essais et d'ajustements dans le but de parvenir à un idéal alimentaire qui est aussi politique, non pas au sens d'un engagement militant mais plutôt fait de petites actions opérées au quotidien qui donnent du sens à la vie et permettent de s'extirper d'une société jugée délétère.

Cette hyper-réflexivité alimentaire peut aussi conduire les individus à se rapprocher de mouvements sociaux, comme nous le montre Océane Sipan à propos du 'zéro déchet'. Cette démarche, arrivée en France il y a quelques années dans la lignée des mouvements de consommation engagée, invite à repenser nos modes de vie pour tendre vers davantage de durabilité : réduction du gaspillage, compostage, substitution de produits jetables par des produits lavables et réutilisables, etc. La promotion de ce mode de vie s'appuie sur le partage d'expériences individuelles, notamment par le biais de forums internet que l'auteure a décryptés et au sein desquels elle s'est plus particulièrement intéressée à la promesse d'économie budgétaire. Si acheter des produits alimentaires en vrac, par exemple, est censé coûter moins cher du fait de l'absence d'emballage et de marketing, les individus font souvent état de prix bien plus élevés. L'objectif de ce dernier chapitre est alors de « *rendre compte des manières dont les personnes engagées dans le zéro déchet réagissent face au constat [...] d'écart entre la réalité et les attentes suscitées, et de comprendre comment ces réactions s'ancrent dans des perceptions socialement situées des modes de vie écologiques* ».

## **Bibliographie**

Abbots Emma Jayne, 2017. *The agency of eating. Mediation, food and the body*, coll. « Contemporary Food Studies », London, Bloomsbury.

Adamiec Camille, 2016. *Devenir sain. Des morales alimentaires aux écologies de soi*, coll. « La table des hommes », Rennes, Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais.

Borup Mads, Brown Nik, Konrad Kornelia and Van Lente Harro, 2006. "The sociology of expectations in science and technology", *Technology Analysis & Strategic Management*, 18, 3-4, p. 285-298.

- Brown Nik, Rappert Brin and Webster Andrew, 2000. *Contested futures. A sociology of prospective techno-science*, Ashgate, Aldershot.
- Certeau (de) Michel, 1990 [1980]. *L'invention du quotidien. Tome 1 : Les arts de faire*, coll. « Folio / Essais », Paris, Gallimard.
- Certeau (de) Michel, Giard Luce et Mayol Pierre, 1994 [1990]. *L'invention du quotidien. Tome 2 : Habiter, cuisiner*, coll. « Folio / Essais », Paris, Gallimard.
- Dalgarrondo Sébastien et Fournier Tristan, 2019. « Les morales de l'optimisation ou les routes du soi », *Ethnologie Française*, 176(4) : 639-651.
- Dalgarrondo Sébastien et Hauray Boris, 2015. « Les économies de la promesse anti-âge. Le cas de la DHEA », *Sciences Sociales et Santé*, 33(2) : 5-30.
- Diasio Nicoletta, 2019. "Conclusions: creating freedom under constraint", in Diasio Nicoletta et Julien Marie-Pierre (eds.), *Anthropology of family food practices. Constraints, adjustments, innovations*, coll. "Science, Society & Culture", Bruxelles, Peter Lang, pp. 287-298.
- Dubuisson-Quellier Sophie (Dir.), 2016. *Gouverner les conduites*, coll. « Académique », Paris, Presses de Sciences Po.
- Fischler Claude, 1990. *L'omnivore*, coll. « Poches », Paris, Odile Jacob.
- Fischler Claude, 2013. *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, coll. « Sciences Humaines », Paris, Odile Jacob.
- Fournier Tristan, 2014. « Face à l'injonction diététique, un 'relativisme nutritionnel' en France », *SociologieS*. <<https://sociologies.revues.org/4628>>.
- Fournier Tristan et Jarty Julie, 2019. « Gouverner les 'mille premiers jours de vie'. Quelles résistances possibles face à la biolégitimité du 'care alimentaire' ? », *Revue des Sciences Sociales*, 61 : 46- 55.
- Fournier Tristan et Lepiller Olivier, 2019. « Se nourrir de promesses. Enjeux et critiques de l'introduction de deux innovations dans le domaine alimentaire : test nutri-génétique et viande in vitro », *Socio*, 12 : 73-95.
- Joly Pierre-Benoît, 2010. "On the economics of techno-scientific promises", in Akrich Madeleine, Barthe Yannick, Muniesa Fabian et Mustar Philippe (eds.) *Débordements. Mélanges offerts à Michel Callon*, coll. « Sciences sociales », Paris, Presse des Mines, pp. 203-222.
- Lefebvre Henri, 1997 [1947]. *Critique de la vie quotidienne. Tome 1*, Paris, L'Arche.
- Lefebvre Henri, 1968. *La vie quotidienne dans le monde moderne*, Paris, Gallimard.

- Lepiller Olivier et Yount-André Chelsie, 2020. « Quand la défiance frémit. Une assiette qui se politise à petit feu ? », in Fouilleux Ève et Michel Laura (dir.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)*, coll. « Respublica », Rennes, Presses Universitaires de Rennes, pp. 49-64.
- Le Velly Ronan, 2017. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*, coll. « Sciences sociales », Paris, Presses des Mines.
- Nestlé Marion, 2007. *Food politics. How the food industry influences nutrition and health*, coll. "California Studies in Food and Culture", Berkeley, University of California Press.
- Poulain Jean-Pierre, 2002. *Sociologies de l'alimentation*, coll. « Sciences sociales et société », Paris, PUF.
- Poulain Jean-Pierre, 2009. *Sociologie de l'obésité*, coll. « Sciences sociales et société », Paris, PUF.
- Quet Mathieu, 2014. « L'investissement corporel dans l'économie des promesses », *Alliage*, 73 : 59-70.
- Scrinis Gyorgy, 2013. *Nutritionism. The science and politics of dietary advice*, coll. "Arts and Traditions of the Table", New-York, Columbia University Press.
- Wolff Virginie, Adamiec Camille et Fidolini Vulca, 2019. « Penser les dissidences et les conflictualités 'par et dans' l'alimentation », *Revue des Sciences Sociales*, 61 : 6-13.