



HAL
open science

Conclusion. Des promesses incarnées et assemblées

Sébastien Dalgalarondo, Tristan Fournier

► **To cite this version:**

Sébastien Dalgalarondo, Tristan Fournier. Conclusion. Des promesses incarnées et assemblées. Sébastien Dalgalarondo; Tristan Fournier. Promesses alimentaires. Injonctions, bricolages, résistances, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 2022, 978-2-7351-2892-1. hal-03894196

HAL Id: hal-03894196

<https://hal.science/hal-03894196>

Submitted on 4 Jan 2023

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.

Conclusion. Des promesses incarnées et assemblées¹

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

La sociologie de l'alimentation, sans doute parce qu'elle a été pendant longtemps structurée autour des questions de goût, d'authenticité, de territoires, de patrimoine et qu'elle explore la lourde question de la commensalité, a privilégié dans sa problématisation de l'acte alimentaire et de ses marchés la ligne directrice de la continuité. Aussi, en proposant dans cet ouvrage de soumettre l'alimentation à la problématisation de la promesse, nous souhaitons opérer un pas de côté problématique susceptible de mieux rendre compte de l'articulation entre le temps long de l'histoire de l'alimentation, sa dimension anthropologique et les effets de ruptures engendrés par des promesses alimentaires. Alors que dans le domaine des nanotechnologies, des recherches biomédicales, de l'intelligence artificielle, de la robotique ou du spatial, les promesses analysées s'arriment très majoritairement à l'espoir d'un monde nouveau, à une rupture radicale, à la possibilité d'un « saut » et à l'évaluation des risques, les promesses alimentaires ont, elles, la particularité de devoir préserver la continuité dans la représentation de la substance à ingérer ou de la pratique promue.

Le domaine de l'alimentation offre en effet un terrain d'observation privilégié de l'arrimage entre d'une part une quête d'optimisation, qui marque notre modernité alimentaire, et d'autre part un attachement anthropologique à des règles sociales (Fischler, 2013) et à la naturalité des produits (Lepiller, 2012). Le marché contemporain des repas de substitution, caractéristique de la promesse d'optimisation alimentaire arrimée à un processus de nutritionnalisation en pleine expansion (Poulain, 2009 ; Scrinis, 2013), donne parfaitement à voir la nécessité pour ses promoteurs d'ancrer la rupture proposée dans une histoire longue de l'alimentation qui préserverait la naturalité du produit consommé et le statut même du repas. Une rapide analyse du marketing opéré par le leader français, Feed², permet de saisir combien le patrimoine gastronomique a contribué à la performativité de cette promesse d'optimisation alimentaire, par exemple en s'appuyant sur le prestige de chefs médiatisés – Thierry Marx a été l'ambassadeur

¹ Version post-print de : Dalgalarondo S & Fournier T, « Conclusion. Des promesses incarnées et assemblées », 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. 239-245.

² Il s'agit de substituts de repas commercialisés sous la forme de poudre à réhydrater, promus comme produits « équilibrés », « végétariens », « sans gluten et sans OGM », fabriqués en France et économiques (moins de 3 euros pour les entrées de gamme). Pour plus de précisions, voir : <https://www.feed.co>.

de la marque – et sur la dimension patrimoniale – le blé qui entre dans la composition des produits est local, « made in France ». Le présent ouvrage, nous l’espérons, a montré que les promesses alimentaires offrent aux sciences sociales les moyens d’appréhender, par l’observation d’un acte d’apparence banale mais significatif sur le plan anthropologique, le travail de tissage argumentatif permettant aux promoteurs et aux exerçants de préserver la naturalité d’un aliment tout en lui conférant les capacités de nous améliorer, de nous soigner, de nous apporter du bien-être, voire de réparer la société.

Deux mécanismes apparaissent essentiels au fonctionnement des promesses alimentaires et à leur performativité : l’assemblage et l’incarnation. On remarque en premier lieu la forme spécifique de ces promesses : l’individu fait face à une agrégation (Lepiller, 2019) ou un assemblage (Ong & Collier, 2008 ; Delanda, 2016) de discours, d’images, de faits, de fictions, d’idéologies, d’imaginaires et de pratiques. A la suite des travaux de Deleuze et Guatarri (1980), il apparaît que cet assemblage – qui doit être appréhendé comme un processus, un agencement en train de se faire – fonctionne comme un tuilage où chaque élément se superpose avec ses proches. En son cœur s’agglomèrent des noyaux durs, des registres argumentatifs susceptibles de capter l’attention et de permettre à chacun, en fonction de ses *a priori* et intérêts, de ses capacités et de ses compétences, de circuler au sein de la promesse. C’est à travers cette symphonie de mots et de choses que l’individu a la possibilité d’écrire sa propre partition (Tsing, 2017). L’analyse des promesses alimentaires et de la question de leur appropriation au quotidien met en exergue les effets de cette dimension assemblée. C’est aussi qu’un grand nombre de promesses circulent dans le monde alimentaire, invitant les individus à compiler ou à arbitrer entre l’exploration de territoires culinaires inconnus, la préservation de leur santé ou encore la protection de l’environnement. Qu’ils opèrent par le biais de la restauration, de la santé publique ou de l’innovation technoscientifique, leurs promoteurs mêlent ainsi divers registres – sanitaire, éthique, écologique, politique, nutritionnel, etc. – qui leur permettent de capter un public toujours plus vaste et de se protéger d’éventuelles critiques. L’analyse de la pratique contemporaine du « jeûne de bien-être » fournit de ce point de vue un exemple archétypal. Cette abstinence volontaire correspond à la possibilité d’un « transhumanisme à mains nues » : un affûtage biotechnologique par l’exploration d’une technique de corps « primitive » (Dalgarrondo & Fournier, 2019). L’espoir de la biologie du vieillissement se conjugue ici à une volonté de reconnexion à sa « vraie nature », à la physiologie optimale du jeûneur-cueilleur du paléolithique et à sa vie spirituelle. Une exploration de soi et de ses capacités de résistance qui s’apparente à un acte politique, une libération momentanée du sentiment de faim qui vise à redécouvrir les moyens d’une vie frugale, simple, minimaliste

(Dalgalarondo & Fournier, 2020). De leur côté, les mangeurs sont soumis à un double impératif favorisant également les assemblages : d'abord le statut d'omnivore, qui fait de la variété une nécessité biologique et qui implique concrètement de combiner des nutriments et des aliments pour en faire un régime adéquat au bon fonctionnement de l'organisme humain ; ensuite la norme de commensalité, qui fait du repas une activité hautement sociale conduisant à des possibilités infinies de partage, tout en rendant problématique l'adoption d'alimentations particulières (Fischler, 2013). Cette forme assemblée de la promesse permet de déclencher, de justifier, de revendiquer ou d'entériner des changements de pratiques alimentaires. Si, par exemple, l'entrée dans une carrière végétarienne peut s'appuyer sur une justification particulière – politique, éthique, sanitaire, nutritionnelle, écologique ou économique –, c'est généralement l'assemblage de plusieurs d'entre elles qui permet ensuite un maintien de la pratique dans le temps. Je peux ainsi devenir végétarien en soutien à la cause animale puis le rester en découvrant que la baisse de la consommation de viande est également meilleure pour la santé et moins coûteuse pour l'environnement. Cette question de l'appropriation est analysée dans la seconde partie de l'ouvrage. Les analyses d'Estelle Fourat sur l'aide alimentaire, d'Emmanuelle Lefranc sur les régimes « sans » ou encore d'Océane Sipan sur les pratiques du « zéro déchet » rendent compte de la diversité des modes d'appropriation et du bricolage effectué par les individus pour confectionner leur propre partition, pour circuler au sein de la promesse et la mettre en œuvre au quotidien. L'analyse de Laura Guérin sur les Ehpad, ces hétérotopies du vieillissement contemporain, montre de manière paroxystique les décalages possibles entre une promesse de commensalité et les effets de son appropriation par le dispositif biomédical : la promesse se décompose au contact de la logique managériale et des moyens humains disponibles, mais aussi sous l'effet d'une morale implicite, de normes de comportements, de « bonnes manières » à respecter : « *Le déclassement repose sur la surveillance constante des actions de la vie quotidienne par les professionnels ainsi que l'étiquetage de manières de se comporter. L'alimentation n'y échappe pas. Bien au contraire, ne pas tenir en main une fourchette peut avoir de réelles incidences en maison de retraite médicalisée.* » Le pensionnaire vieillissant est réduit à une position de résistance et les familles, lorsqu'elles sont présentes, ne peuvent que tenter d'améliorer l'ordinaire par une sorte de contrebande culinaire. L'analyse invite ainsi les institutions du vieillissement à s'interroger sur leurs pratiques et sur les moyens à mettre en œuvre pour maintenir un lien épicurien à l'alimentation tout au long de la vie, quelles que soient ses propres capacités à tenir une petite cuillère.

Le travail de Tatiana Feitoza Vianna da Silveira et Boris Hauray sur la promesse de la *multimistura* au Brésil permet d'envisager un second mécanisme caractéristique des promesses alimentaires et commun à la plupart des autres chapitres : l'incarnation. Quatre caractéristiques essentielles en définissent le processus (Hauray & Dalgarrondo, 2018) : 1) il se présente sous la forme d'une narration, d'un *storytelling*, 2) il repose sur des récits d'expérimentations, voire d'auto-expérimentations, 3) il évoque en priorité, non des effets biologiques, mais des capacités à faire des choses, 4) il s'accompagne de dispositifs de monstration des corps. Particulièrement visible dans le domaine des promesses médicales, le processus d'incarnation, qui pourrait sembler dépareillé dans le contexte scientifique actuel dominé par l'*Evidence Based Medicine*, semble avoir trouvé dans le fonctionnement d'Internet un écosystème idéal à son déploiement. Le travail de Félix Denis sur la consommation de compléments alimentaires à des fins d'optimisation cognitive souligne avec justesse les usages d'Internet dans la circulation de ces véricorps incarnés de la promesse. Un processus d'incarnation qui retrouve en quelque sorte ses conditions d'origine lorsque l'espoir thérapeutique est porté, comme dans la promesse de la *multimistura*, par une organisation religieuse. Le corps des enfants guéris par cette préparation à base de déchets alimentaires et les témoignages de leurs mères semblent sceller symboliquement la question de l'efficacité. La vérité des corps est opposée à la démonstration statistique. Et les corps renaissants de ces enfants atteints de malnutrition sont la matière première d'un assemblage plus vaste, d'une idéologie de la libération par l'autonomie alimentaire, la prise en compte de la diversité des territoires, des cultures et des « déchets » disponibles localement. La *multimistura* n'est pas qu'un traitement de la malnutrition infantile, elle est aussi une promesse de liberté, celle que procure l'autonomie alimentaire, mère de tout projet émancipateur. Le recyclage final de la promesse par l'industrie des compléments alimentaires, aux dépens des pratiques locales et de la richesse des liens sociaux qu'elles avaient générés, nous rappelle la nécessité de toujours garder une distance critique dans l'analyse des promesses alimentaires. L'analyse socio-historique de Shiori Nosaka sur la circulation de la promesse des probiotiques donne à voir une figure spécifique de l'incarnation : l'auto-expérimentation. L'auteure montre ainsi que l'un des promoteurs des probiotiques au Japon, Yushirô Senshû, gynécologue hospitalier à Tokyo, met en scène sa consommation expérimentale de probiotiques ainsi que de celle de personnalités célèbres dans l'une des campagnes de presse qui accompagnera la diffusion de cette promesse alimentaire au tout début du 20^{ème} siècle, dans un pays qui avait peu de goût pour le lait. Cette incarnation de la promesse est là aussi le point d'ancrage central d'un assemblage hétéroclite où se mêlent l'idée de progrès, le rêve d'une thérapie anti-vieillesse, la possibilité de production domestique d'une

pratique de santé ancestrale et « civilisationnelle », un moyen de se distinguer et de marquer son ouverture à l'Occident dans un pays longtemps resté isolé. L'analyse historique de la controverse sur le pain blanc effectuée par Maxime Guesnon ainsi que celle de Nolwenn Gauthier sur le futur « soutenable » de l'alimentation du grand Paris rendent compte, elles aussi, la première sous l'angle d'une pratique distinctive, la deuxième dans le cadre d'un usage politique, de la puissance du processus d'incarnation dans la diffusion et la résistance à la critique des promesses. Ce processus est un levier essentiel de la performativité des promesses alimentaires, d'abord comme point d'équilibre, image organisatrice de l'assemblage, mais aussi comme moyen puissant d'affirmer le juste, le vrai et le bien sous une forme catalysée : des corps comme témoins/témoignages objectifs.

Enfin, nous terminerons en soulignant que l'alimentation (et ses promesses) représente un champ d'opportunité analytique encore trop peu exploité par celles et ceux qui s'intéressent à l'évolution de notre rapport à la « nature » et aux formes d'engagement discret que l'enjeu climatique est en train de générer dans nos cuisines. Une « nature » qui est ici observée au plus près du quotidien, à la surface de l'infra-politique (Scott, 1990), dans l'intimité des pratiques domestiques et routinières. Une « nature » qui n'est plus ici seulement un concept abstrait à déconstruire mais la substance concrète d'un processus digestif à venir.

Bibliographie

Dalgarrondo Sébastien et Fournier Tristan, 2019. « Un transhumanisme 'à mains nues'. Sociologie de la promesse du jeûne », *Revue d'Anthropologie des Connaissances*, 13(2) : 559-584.

Dalgarrondo Sébastien et Fournier Tristan, 2020. *L'utopie sauvage : enquête sur notre irrépressible besoin de nature*, Paris, Les Arènes.

Deleuze Gilles et Gattari Félix, 1980. *Capitalisme et schizophrénie. Mille plateaux*, coll. « Critique », Paris, Éditions de Minuit.

Delanda Manuel, 2016. *Assemblage Theory*, coll. "Speculative Realism", Edinburgh, Edinburgh University Press.

Fischler Claude, 2013. *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, coll. « Sciences Humaines », Paris, Odile Jacob.

Hauray Boris et Dalgarrondo Sébastien 2018. "Incarnation and the Dynamics of Medical Promises: DHEA as a Fountain of Youth Hormone", *Health*, 23(6) : 639-655.

Lepiller Olivier, 2012. « Naturel », in Poulain, J-P. (Dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, coll. « Quadrige », Paris, PUF, pp. 965-971.

Lepiller Olivier, 2019. « La place des médias dans la relance de la critique de l'alimentation industrielle : *Le Nouvel Observateur* et l'alimentation après la « vache folle » », in Doidy Eric et Gateau Matthieu (dir.), *Reprendre la terre. Agriculture et critique sociale*, coll. « Questions humaines », Nancy, Kairos, pp. 83-102.

Ong Aihwa and Collier Stephen J. (Eds.), 2008. *Global Assemblages: Technology, Politics, and Ethics as Anthropological Problems*, Malden, John Wiley & Sons.

Poulain Jean-Pierre, 2009. *Sociologie de l'obésité*, coll. « Sciences sociales et société », Paris, PUF.

Scott James C. 1990. *Domination and the Arts of Resistance: Hidden Transcripts*, New Haven, Yale University Press.

Scrinis Gyorgy, 2013. *Nutritionism. The science and politics of dietary advice*, coll. "Arts and Traditions of the Table", New-York, Columbia University Press.

Tsing Anna Lowenhaupt, 2017. *Le Champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*, coll. « Les Empêcheurs de penser en rond », Paris, La Découverte.