



HAL
open science

Ressentir l'industrialisation des transformations alimentaires. L'émotion, un fait social et politique.

Sophie Thiron

► **To cite this version:**

Sophie Thiron. Ressentir l'industrialisation des transformations alimentaires. L'émotion, un fait social et politique.. Sociologie. Université de Toulouse, 2024. Français. NNT: 2024TLSEJ012 . tel-04508631

HAL Id: tel-04508631

<https://hal.science/tel-04508631v1>

Submitted on 13 Jun 2024

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.

Doctorat de l'Université de Toulouse

préparé à l'Université Toulouse - Jean Jaurès

Ressentir l'industrialisation des transformations alimentaires.
L'émotion, un fait social et politique.

Thèse présentée et soutenue, le 14 mars 2024 par

Sophie THIRON

École doctorale

TESC - Temps, Espaces, Sociétés, Cultures

Spécialité

Sociologie

Unité de recherche

CERTOP - Centre d'Étude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir

Thèse dirigée par

Laurence TIBERE et Jean-Pierre POULAIN

Composition du jury

Mme Laurence ROULLEAU-BERGER, Présidente, CNRS Lyon-Auvergne

M. Enguerran MACIA, Rapporteur, CNRS Provence et Corse

Mme Anne DUPUY, Examinatrice, Université Toulouse Jean Jaurès

M. Julien BERNARD, Examineur, Université Paris Nanterre

Mme Laurence TIBÈRE, Directrice de thèse, Université Toulouse Jean Jaurès

M. Jean-Pierre POULAIN, Co-directeur de thèse, Université Toulouse Jean Jaurès

Ressentir l'industrialisation des transformations alimentaires.

L'émotion, un fait social et politique.

Résumé

Dans la société française contemporaine, les transformations alimentaires industrialisées font l'objet de discussions passionnées. L'industrialisation de l'alimentation est au cœur de débats tant dans les médias grand public, les instances gouvernementales, que dans la communauté scientifique. Ce travail distingue différentes logiques de catégorisation des transformations alimentaires et analyse les émotions qu'elles suscitent. Comment les émotions relatives aux différentes catégories de transformations alimentaires se construisent-elles socialement ? Et que ces émotions révèlent-elles de la société contemporaine ? En conjuguant sociologie de l'alimentation, sociologie des émotions, sociologie des problèmes publics et des controverses, la problématique de recherche articule l'analyse aux échelles macro-sociale, micro-sociale et individuelle. À la première, il s'agit de décrire les mécanismes de construction et de diffusion d'une préoccupation collective. À la seconde, il est question d'éclairer les enjeux sociologiques de ces émotions. À la troisième, la construction sociale de l'émotion est interrogée au prisme de la socialisation des individus et des effets de contexte.

Pour répondre à ces objectifs, 52 entretiens semi-directifs ont été conduits, des données ethnographiques ont été collectées au cours d'observations de repas à domicile et d'observations de repas filmés sur une plateforme expérimentale (environ 100 heures d'observation), et 13 focus groups ont été menés à partir d'extraits vidéo de ces repas. Ces données qualitatives ont été complétées par l'analyse de documents politiques, médiatiques et scientifiques. La réflexion a été enrichie par l'analyse secondaire de données quantitatives issues d'une recherche pilotée par l'Ocha, le partenaire Cifre de cette thèse.

La diffusion des préoccupations envers les transformations alimentaires industrielles est aujourd'hui intimement liée à la définition d'un problème public autour des aliments « ultra-transformés ». Des normes émotionnelles et représentations sociales conduisant à rejeter les aliments transformés de manière industrielle sont propagées au cours du processus de mise à l'agenda politique de cette question. Les débats sous-jacents à cette controverse traversent les différentes arènes sociales. La diffusion de ces préoccupations produit une morale de l'émotion, dont la réception est différenciée socialement. Au niveau individuel, ces normes et représentations sont intégrées au cours de la socialisation, et sont activées ou non en fonction du contexte en cours. Les résultats mettent en évidence une forme d'accaparement des normes émotionnelles de rejet par les populations favorisées et des logiques de résistance dans les classes populaires, mais aussi dans certaines populations jeunes et diplômées. D'un côté, le rejet des transformations industrielles est un moyen de réaffirmer une position sociale, par l'émotion, tout en prônant un autre système alimentaire avec des rapports à la nature, à la technique et au temps différents. De l'autre, la transgression des normes émotionnelles dominantes vient marquer le désaccord avec des processus de moralisation vécus comme injustes, intrusifs et excluants. Exprimer de la peur, de la colère, du plaisir, de la curiosité ou du dégoût vis-à-vis des différentes transformations alimentaires est ainsi un moyen de tisser des relations, de marquer son appartenance sociale, d'affirmer des convictions, voire d'initier certains changements sociétaux. L'émotion apparaît comme une clé de compréhension des controverses et prises de position parfois mouvementées observées autour des transformations alimentaires industrialisées, et plus largement autour des questions posées par les transitions des filières industrielles.

Mots-clés : alimentation, émotion, problèmes publics, controverse, transformations alimentaires, industrialisation, cuisine, aliment ultra-transformé, moralisation

Abstract

In today's French society, food processing arouses strong emotions. The industrialisation of food is at the centre of debates in the mainstream media, in government bodies and in the scientific community. This thesis distinguishes between different ways of categorising food transformations and analyses the emotions they arouse. How are those emotions socially constructed? And what do they tell us about the contemporary society? By combining the sociology of food, the sociology of emotions, the sociology of social problems and controversies, the research question articulates the analysis at the macro-social, micro-social and individual levels. At the macro-social level, it aims at describing the mechanisms of construction and dissemination of collective concern. At the micro-social level, the goal is to shed light on the sociological stakes of these emotions. At the individual level, it examines the social construction of emotions through the lens of individual socialisation and contextual effects.

To achieve these objectives, 52 semi-structured interviews were conducted, ethnographic data were collected through observations of meals at home and observations of meals filmed on an experimental platform (approximately 100 hours of observation), and 13 focus groups were conducted using video clips of these meals. These qualitative data were complemented by the analysis of political, media and scientific documents. Finally, the reflection has been enriched by the secondary analysis of quantitative data led by OCHA, the CIFRE partner of this thesis.

The spread of concern about industrial food processing is today closely linked to the definition of a social problem around 'ultra-processed' foods. Emotional norms and social representations leading to the rejection of industrially processed foods are propagated in the process of placing this issue on the political agenda. The debates underlying this controversy cut across different social arenas. The diffusion of these concerns creates an emotional morality, the reception of which varies socially. At the individual level, these norms and representations are integrated during socialisation and activated or not depending on the current context. The results highlight a form of appropriation of emotional norms by high social status populations, and resistance dynamics in working-class communities, but also in some young and highly educated populations. On the one hand, the rejection of industrial transformations is a means of affirming a social position through emotion, while advocating for a different food system with different relationships to nature, technology and time. On the other hand, transgressing dominant emotional norms is a way of expressing the rejection of dominant emotional norms that are sometimes experienced as moralising, unjust and intrusive. Expressing fear, anger, joy, curiosity or disgust toward different food processes is thus a way of building relationships, marking one's belonging to a group, asserting beliefs and even initiating certain social changes. Emotions appear to be a key to understanding the debates and sometimes strong oppositions surrounding industrialised food processing and, more generally, around the issues raised by industrial transitions.

Key words: food, emotion, social problems, controversy, food processing, industrialisation, cooking, ultraprocessed food, morality

Remerciements

Cette thèse résulte d'une succession de rencontres. Je suis extrêmement reconnaissante envers toutes celles et ceux qui ont pris part de manière directe ou indirecte à la construction de cette réflexion, qui m'ont accompagnée de près ou de loin sur ce chemin de pensée, et présente par avance mes excuses les plus sincères à celles et ceux que j'aurais omis de citer ci-dessous.

Mes premiers remerciements s'adressent à mes directrice et directeur de thèse, Laurence Tibère et Jean-Pierre Poulain, pour avoir encadré cette thèse, et bien plus. J'ai rencontré la sociologie de l'alimentation dans un livre de Jean-Pierre, il y a dix ans presque jour pour jour. Cette rencontre, si indirecte soit-elle, a été déterminante pour la suite de mon parcours professionnel. Il m'aurait alors été difficile d'imaginer que deux ans plus tard j'intégrerai un master en sciences sociales sous la direction de Laurence, et commencerai six ans plus tard une thèse sous leur direction à tous deux ! Merci de m'avoir ouvert cette voie et de m'y avoir accompagnée. Merci de m'avoir laissé une totale liberté et autonomie intellectuelle, de m'avoir fait confiance, tout en ayant toujours su être présents pour me donner les coups de pouce dont j'avais besoin au bon moment. Merci Laurence de m'avoir aiguillée dans les labyrinthes intellectuels du début de thèse et épaulée dans les méandres de l'organisation (parfois complexe) du terrain, et merci Jean-Pierre de m'avoir poussée à me dépasser pour aller toujours plus loin dans la réflexion et de m'avoir tant appris, jusqu'au jour de déposer ce manuscrit.

Merci aussi à Véronique Pardo de m'avoir offert des conditions de thèse idéales, de m'avoir soutenue dans toutes mes idées, toujours enthousiaste et encourageante, et suivie dans ce projet depuis le tout début.

Merci aux trois membres de mon comité de thèse, qui ont rempli bien plus que ce rôle. Merci à Anne Dupuy et Olivier Lepiller de m'avoir accompagnée dès mes premiers pas dans la recherche, de m'avoir inspiré le sujet de cette thèse, et soutenue tout du long. Merci à Julien Bernard qui, au-delà de s'être impliqué dans le suivi de la thèse, m'a aidée à en définir le projet dès ses prémices, et à intégrer l'univers des sociologues des émotions. Merci à Anne Dupuy et Julien Bernard d'avoir également accepté de prendre part au jury de thèse en plus de tout le temps qu'ils m'ont déjà accordé auparavant.

Je remercie également Laurence Roulleau-Berger et Enguerran Macia de me faire l'honneur d'être la rapportrice et le rapporteur de cette thèse, acceptant de consacrer du temps et de l'énergie à évaluer mon travail.

Merci à celles et ceux qui m'ont aidée dans la collecte et l'analyse des données. Un immense merci à Matthieu Guionnet, qui a été présent pour m'aider tout au long de la collecte de données

expérimentales, et sur toutes les questions touchant de près ou de loin aux outils informatiques. Merci à Myriam Istoczek et Christelle Abraham qui ont assuré toute la gestion financière et logistique des expériences. Merci à Nazha Waladi et Joël Courant pour leur aide ponctuelle mais précieuse. Merci à Marie Belin et Lylie Rey, pour avoir participé à tout un pan de la collecte de données de cette thèse, et pour m'avoir fait le plaisir de faire leur stage avec moi. Enfin, merci à Mathieu Rossignol-Brunet de m'avoir aidée sur l'analyse de données quantitatives, en plus de tout le reste.

Merci à David Rodriguez, Nicolas Yakovleff, Julie Mayer, Mathieu Rossignol-Brunet, Marie-Cécile Amat, Hadrien Clouet, Marion Ille-Roussel et Victor Thiron pour leurs retours attentifs et précis à la relecture d'une ou plusieurs parties de ce manuscrit. Vos encouragements ont été d'un réel soutien.

Merci aux personnes enquêtées qui ont participé à la collecte de données : à celles du terrain exploratoire dans la région montpelliéraine, qui m'ont permis de mieux délimiter mes questionnements en acceptant de répondre à mes questions parfois maladroites et encore peu stabilisées ; à celles de la région toulousaine, qui m'ont ouvert les portes de leur intimité et m'ont accueillie à manger chez eux sans me connaître, puis se sont déplacées jusqu'au sein de la cuisine expérimentale. À vous qui avez répondu à un mail, un flyer, une annonce sur les réseaux, ou à l'appel d'une connaissance interposée, un immense merci de m'avoir consacré du temps et d'avoir accepté avec bienveillance et gentillesse de vous prêter au jeu de ces expérimentations. De chaque entretien, de chaque échange, je suis ressortie émerveillée. Merci aussi aux professionnels qui m'ont accordé du temps dans leurs journées déjà bien remplies. Ces rencontres ont toutes participé à la construction de ma pensée, et restent pour moi de très précieux cadeaux.

Merci aux femmes qui m'ont servi d'exemple professionnel tout au long de mon parcours de jeune chercheuse : Patricia Gurviez pour m'avoir soutenue dans mes premières expériences de terrain ethnographique ; Charlotte Sarrat et Mila Lebrun pour m'avoir fait confiance et invitée à poursuivre dans cette voie - nombreux de vos enseignements résonnent régulièrement dans ma tête - ; Amélie Aubert-Plard pour m'avoir montré la rigueur de l'écriture académique ; Audrey Soula pour m'avoir accompagnée à mes débuts dans la recherche et pour les nombreuses discussions partagées sur l'épanouissement professionnel, contribuant directement au mien ; Anne Dupuy pour tous ses enseignements, son attention et son soutien constant - c'est toi qui as ouvert mon regard sur l'intérêt intellectuel de faire une thèse, quelle chance d'avoir travaillé avec toi dès mes premières expériences et d'avoir pu continuer après ! - ; Caroline Méjean pour m'avoir « socialisée » au monde de la recherche et pour la complicité partagée. J'ai une profonde reconnaissance pour vous toutes qui m'avez vue et fait grandir. Ces rencontres ont été décisives dans mon parcours, et m'ont permis d'ouvrir des portes que je n'aurais pas imaginé pousser sans les modèles que vous avez été pour moi.

Merci infiniment à toutes celles et ceux qui ont rendu cette thèse possible tant par le soutien moral que par l'aide cruciale du point de vue logistique : à Mélanie, Éva, Nicolas, Justine, Roxane, Mathieu, Mélodie, Marie-Cécile, Léa, Victor, Charlotte et Thomas qui m'ont hébergée à Toulouse ; et à Laurence, Pauline, Géraldine, Nico, Marc, Cyril, Isabelle, Philippe, Éric et Nathalie qui ont gardé Obi ou s'en sont occupé pendant mes nombreuses absences.

Un merci tout spécial à Mélou pour m'avoir offert le luxe de me sentir toujours la bienvenue à Toulouse, en toute simplicité, pour son soutien de tous les instants, et pour la complicité partagée. Merci à toi ainsi qu'à Mathieu, Léa, Anaïs et MC d'avoir été si présents sur tous les plans. J'ai rencontré au laboratoire de véritables amis, et ne pensais pas y nouer de liens si forts. Merci à Tass', Anaïs et Mélou pour les semaines partagées qui ont ponctué la période de rédaction de moments particulièrement agréables. Merci également aux autres doctorant.e.s ou post-doctorant.e.s du laboratoire : Julie, Sabine, Margot, Lila, Axelle, Baptiste, Mélanie P., Violène, Karine, Capucine, David, Paul, Hadrien, Alexandra, Farah, Françoise, Jan, Dickens, Simone, Solène, Martin, Muriel et Lorena pour les très bons moments d'échange, formel ou informel, qui se sont révélés être de véritables supports de motivation. Plus généralement, merci à tous les collègues, du Certop et d'ailleurs, avec qui j'ai pu avoir des échanges stimulants et constructifs.

Enfin, je remercie ceux que j'ai « rencontrés » bien avant : mes parents, pour m'avoir toujours soutenue et fait confiance, même dans une voie qui a peut-être pu leur paraître quelque peu atypique. Merci aussi à mes deux frères, à ma famille et à ma belle-famille pour leur soutien et leur compréhension. Merci aux ami.e.s d'enfance et d'après – dont je ne citerais pas de nom par peur d'en omettre – à vous qui comptez tant, qui m'avez tant soutenue, vous avez toute mon affection. Une petite mention spéciale aux ami.e.s de Montpellier, aux Tropicopains, et à celles et ceux du club qui ont ensoleillé mon quotidien tout au long de la thèse.

Pour finir, à Samuel, merci d'être le pilier sur lequel je peux m'appuyer depuis des années. Merci d'être le repère stable qui garde l'équilibre pour deux. Merci pour ton soutien quotidien et ta patience (presque) sans limites.

*Merci à mes grands-pères,
tous deux partis au cours de cette aventure,
l'un pour m'avoir enseigné la ténacité,
et l'autre pour m'avoir montré la force infinie de l'empathie,
de la curiosité,
et de l'amour d'autrui.*

Table des matières

Résumé/Abstract	3
Remerciements	5
Table des matières	8
Introduction générale	12

PARTIE 1 : ARTICULER SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION ET SOCIOLOGIE DES EMOTIONS POUR ETUDIER LE RAPPORT A L'INDUSTRIALISATION DES TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES

Chapitre 1 : Contexte socio-historique : industrialisation des transformations alimentaires et montée des inquiétudes au XX^e siècle

Introduction	28
1. Une histoire de l'inquiétude envers les transformations alimentaires industrielles	29
1.1. L'industrialisation progressive des transformations alimentaires	29
1.2. Fin du XIX ^e siècle et première moitié du XX ^e siècle : les premières traces de doutes	36
1.3. L'après-guerre : des critiques marginales	41
1.4. Les années 1960-1970 : une première vague d'affirmation des critiques	43
1.5. Les années 1970-1980 : une période d'accalmie	45
1.6. Fin du XX ^e siècle – début du XXI ^e siècle : généralisation des critiques envers l'alimentation industrielle et stratégies de réponse	46
1.7. Début du XXI ^e siècle : valorisation du « fait-maison »	56
2. Regards portés sur les transformations alimentaires par les sciences sociales depuis le milieu du XX ^e siècle	63
2.1. Réflexions des structuralistes sur les catégories alimentaires et les logiques de catégorisation	64
2.2. Des recherches pour appréhender la notion de naturel	74
2.3. Analyser les inquiétudes et l'anxiété alimentaire	83
Conclusion	96

Chapitre 2 : Problématisation : la sociologie des émotions pour apporter un nouvel éclairage sur le rapport aux transformations alimentaires

Introduction	99
1. Les émotions comme objet d'étude pour les sciences sociales : de Darwin aux sociologues contemporains	106
1.1. Le naturalisme darwinien	106
1.2. Les émotions en psychologie : plus d'un siècle d'histoire	108
1.3. Les sciences sociales s'emparent pleinement du sujet à la fin du XX ^e siècle	117
1.4. Les émotions dans la société contemporaine : un « tournant émotionnel » ?	126
2. Sociologies des émotions : mobilisation de concepts clés pour la construction d'une problématique	129
2.1. Paradigme constructiviste	130
2.2. Application du paradigme constructiviste aux émotions alimentaires	142
2.3. S'inspirer de la sociologie des problèmes publics pour étudier la formation d'une sensibilité collective	151
2.4. Paradigme fonctionnaliste	164
3. Problématisation	175
3.1. Conception de l'émotion	175

3.2. Penser l'émotion vis-à-vis des transformations alimentaires aux différentes échelles sociales	178
3.3. Problématique	181
Conclusion	184

Chapitre 3 : Méthodologie : croiser les méthodes ethnographiques et expérimentales pour étudier les émotions relatives aux transformations alimentaires **186**

Introduction	187
1. Découverte du terrain au prisme des contraintes posées par l'épidémie de Covid-19	189
2. Combiner méthodes ethnographiques et expérimentales pour étudier les émotions à l'échelle micro-sociale	190
2.1. Capter les émotions : pistes méthodologiques issues de la littérature	190
2.2. Étudier les émotions alimentaires à l'aide de vidéos et d'une plateforme expérimentale	198
2.3. Protocole retenu pour l'étude des émotions individuelles	203
2.4. Présentation de l'échantillon et des méthodes de recrutement	214
3. Un terrain auprès des acteurs du secteur alimentaire pour saisir les émotions collectives et leur circulation à l'échelle macro-sociale	217
4. Analyse des données qualitatives	219
5. Analyse secondaire de données quantitatives pour élargir la réflexion	219
5.1. Présentation des variables	220
5.2. Présentation des tests effectués	222
6. Retours réflexifs sur la méthodologie	223
6.1. Les questions inhérentes aux méthodes de collecte de données qualitatives	223
6.2. La réflexivité progressive induite par le protocole	225
6.3. Les limites des méthodes de recrutement choisies	226
6.4. Les points clés de l'analyse des émotions par observations	226
6.5. Les spécificités du recours à une plateforme expérimentale	231
6.6. Bilan sur les différents types de données collectées pour étudier l'émotion	234
6.7. Les limites de l'analyse secondaire de données quantitatives	235
Conclusion	235

PARTIE 2 : ÉMOTIONS RELATIVES AUX TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES AUX ECHELLES MACRO-SOCIALE, MICRO-SOCIALE ET MICRO-INDIVIDUELLE.

Chapitre 4 : Classer les transformations alimentaires : typologie des logiques de catégorisation **238**

Introduction	239
1. Définir et classer les transformations alimentaires : une question vieille de plus d'un siècle	241
2. Vers une typologie pour appréhender différentes manières de penser les transformations alimentaires	243
2.1. Les classifications explicites	245
2.2. Les catégorisations implicites	262
3. Implications de l'existence de différentes classifications	279
3.1. Identifier la catégorie de transformation alimentaire	279
3.2. Des logiques de catégorisation déterminées socialement	285
3.3. Des classifications sous-tendues par un système d'oppositions, révélateur de rapports à la nature, au temps et à la technique	285
Conclusion	288

Chapitre 5 : Sensibilité collective : étude de cas à partir de la controverse sur les aliments « ultra-transformés »

	291
Introduction	292
1. Apparition et diffusion du concept d'aliment ultra-transformé dans les différentes arènes sociales : la construction progressive d'une sensibilité collective	296
1.1. Mise au point du concept dans l'arène scientifique	296
1.2. Diffusion dans l'arène médiatique	304
1.3. Mise en discussion dans l'arène politique	306
1.4. Application dans l'arène industrielle	313
2. Le rôle joué par la controverse autour des aliments ultra-transformés dans le rapport aux transformations alimentaires industrialisées	316
2.1. Enjeux pour les acteurs	316
2.2. Retour sur les processus de construction et de diffusion d'une norme émotionnelle	324
2.3. Appropriation de la norme émotionnelle par le collectif	327
2.4. Ouverture sur la question de la légitimité d'une norme émotionnelle	329
Conclusion	331

Chapitre 6 : Les émotions sociales et politiques : goûts et dégoûts individuels pour les aliments « industriels »

	334
Introduction	335
1. Diversité des émotions exprimées envers les transformations alimentaires industrialisées	336
1.1. La peur sous différentes formes	336
1.2. Le dégoût sous différentes formes	345
1.3. La colère	349
1.4. La tristesse, la désillusion, le désespoir	350
1.5. Le plaisir sous différentes formes	351
1.6. L'indifférence	357
1.7. Des émotions rarement isolées, souvent conjuguées	359
2. Perspective constructiviste : la construction sociale de l'émotion à l'échelle individuelle	361
2.1. Émotions et normes sociales	361
2.2. Émotions et représentations sociales	362
2.3. Activation des normes émotionnelles et représentations sociales : l'émotion expérientielle	365
2.4. Intégration des normes émotionnelles et représentations sociales : la socialisation	370
2.5. Sélection d'une norme émotionnelle de référence : les effets de contexte	374
2.6. Conclusions sur la construction sociale de l'émotion	375
3. Perspective fonctionnaliste : enjeux sociaux et politiques des émotions relatives aux transformations alimentaires industrialisées	377
3.1. La fonction relationnelle : l'émotion met en relation	377
3.2. La fonction de positionnement social : l'émotion au cœur des processus de différenciation et de distinction	379
3.3. La fonction de revendication : l'émotion pour exprimer des convictions et des valeurs	381
3.4. La fonction de mise en action : l'émotion pour initier des changements de modèle	383
3.5. La non-expression de l'émotion : en l'absence de fonction sociale ?	385
4. Production d'une morale des émotions de l'industrialisation, relative à des conceptions contemporaines de la cuisine, de la nature, de la technique et du temps	386
4.1. Émotions vis-à-vis de la cuisine et du « fait-maison »	386
4.2. Émotions vis-à-vis des aliments « industriels » et conceptions de la nature	390
4.3. Émotions vis-à-vis des aliments « industriels » et rapport à la technique	395

4.4. Émotions vis-à-vis des aliments « industriels » et rapport au temps	403
Conclusion	409

Chapitre 7 : Perspectives : des émotions de l'industrialisation au rapport à la transition écologique **412**

Introduction	413
1. Analyse secondaire de données quantitatives	414
1.1. La sensibilité écologique pour expliquer les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées	414
1.2. La confiance en la technique pour expliquer les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées	418
1.3. Le fantasme de nature sacrée : une caractéristique urbaine ?	420
1.4. Des jeunes plus pessimistes quant aux transitions futures	422
1.5. Le niveau d'implication politique pour expliquer les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées	423
1.6. Résignation et sentiment d'impuissance dans les classes populaires	424
1.7. Conclusions de l'analyse de données quantitatives	425
2. Mise en discussion : une morale des émotions accaparée par les catégories supérieures et des dynamiques de résistance populaires	428
2.1. Mise en discussion des résultats au prisme de la sociologie de l'environnement	428
2.2. Retour sur le rapport à l'industrialisation des transformations alimentaires	438
3. Perspectives de recherches futures	439
3.1. Les émotions dans les transitions	440
3.2. La comparaison internationale	442
Conclusion	442

Conclusion générale **446**

Bibliographie	456
Annexes	490
Liste des sigles et acronymes	525
Table des figures	526
Liste des tableaux	528
Table des annexes	529

Introduction générale

Dans la société française contemporaine, les transformations alimentaires industrialisées suscitent de vives émotions. Les aliments dits « transformés » ou « industriels » sont au cœur de discussions passionnées tant dans les médias grand public, les instances gouvernementales, que dans la communauté scientifique : les processus industriels sont-ils garants d'une certaine qualité, ou représentent-ils un potentiel danger pour la santé ? Sont-ils un symbole de progrès, ou d'une forme de déshumanisation de la société ? Au moment où le projet de cette thèse commence à être esquissé fin 2018 - début 2019, les débats autour de la notion d'« ultra-transformation »¹ prennent leur envol dans le milieu académique français. Le PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé 2019-2023) recommande de limiter la consommation d'aliments ultra-transformés, et une commission d'enquête parlementaire se tient à l'Assemblée nationale sur l'alimentation industrielle, sa qualité nutritionnelle, son rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, l'impact social et environnemental de sa provenance. Les questions relatives à la transformation industrielle des aliments sont également de plus en plus présentes dans les médias, à l'instar du reportage de Cash Investigation « Industrie agroalimentaire : business contre santé » (2016), ou de celui d'Arte « La grande malbouffe » (2020). Le livre de l'ancien ingénieur agroalimentaire, Christophe Brusset, *Vous êtes fous d'avalier ça !* (2015) se vend à plus de cent mille exemplaires². L'application Yuka, lancée en 2017, compte déjà plusieurs milliers de téléchargements. Elle vise à vérifier la composition des aliments transformés, leur impact sur la santé et sur l'environnement.

Quelques années plus tard, au moment de terminer ce manuscrit, les préoccupations n'ont pas disparu, voire se sont intensifiées : le journal *L'Express* titre en novembre 2023 « Aliments ultratransformés, le vrai scandale sanitaire » et ajoute en sous-titre « enquête sur ces plats empoisonnés » ; les articles scientifiques sur les « aliments ultra-transformés » sont de plus en plus nombreux ; les aliments « industriels » sont source d'inquiétude pour 83 % de la population française

¹ Le terme d'ultra-transformation est issu de l'anglais *ultraprocessing* pour désigner un degré de transformation de l'aliment qui serait particulièrement important. Cette terminologie est héritée de la classification NOVA, initialement proposée par le chercheur brésilien Carlos Monteiro et son équipe (Monteiro, 2009, 2010 ; Monteiro *et al.*, 2010), qui classe les aliments selon leur degré de transformation en quatre catégories : aliments peu ou pas transformés, ingrédients culinaires, aliments transformés, et aliments ultra-transformés.

² D'après la maison d'édition du livre en question, Flammarion : <https://editions.flammarion.com/Auteurs/brusset-christophe> (page mise à jour le 28 septembre 2021 et consultée le 22 décembre 2023 à 13h30).

(Crédoc, Ocha, Certop, 2022³) ; l'office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques (OPECST), regroupant des députés et sénateurs, publie un rapport sur ceux-ci en janvier 2023 ; l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) est saisie par les ministères de l'Agriculture et de la Santé sur le même sujet, et un avis de l'agence est attendu en 2024 afin de donner une direction à suivre aux politiques publiques. Comment les transformations alimentaires industrialisées sont-elles devenues l'objet de préoccupations et d'inquiétudes ? Que révèlent-elles de la société contemporaine ?

Il pourrait sembler indispensable de commencer le propos par une définition de l'aliment « industriel ». Toutefois, la très grande variabilité de sens accordés à cette expression par les différents acteurs invite à interroger la construction sociale de cette catégorie pour éviter toute projection de définition préconstruite et personnelle. Nous avons ainsi fait le choix d'étudier les conceptions concurrentes entre et au sein des différents mondes sociaux, à partir de données empiriques. Jusqu'à la présentation des différentes définitions usitées (chapitre 4), nous nous appuyons sur une conception large : l'alimentation « industrielle » renvoie à l'idée d'efficacité, de production de masse comprenant une certaine part d'automatisation, dans un objectif de profit financier (Lepiller et Yount, 2019 ; Cardinale, 2021).

Les premières critiques envers les systèmes alimentaires industrialisés émergent dès la fin du XIX^e siècle (Bruegel, 1995, 1997 ; Thiron et Soula, 2021), mais celles-ci ne se diffusent réellement dans la société française que dans la seconde moitié du XX^e siècle (Lepiller, 2012a). Elles sont d'abord portées par des diététiciens alternatifs⁴ à la fin des années 1960, puis reprises par les nutritionnistes, dont la discipline se développe et s'institutionnalise dans les années 1970. Jean Trémolières critique les procédés industriels qui détériorent la qualité nutritionnelle des aliments et lance les premières enquêtes d'envergure sur l'alimentation des Français. Néanmoins, c'est avec les crises sanitaires de la fin du siècle, telle que celle dite de la « vache folle » (ou de l'ESB - Encéphalopathie Spongiforme

³ Ces données sont issues de l'enquête annuelle dite « Inquiétudes », du Crédoc, de l'Ocha et du Certop. Depuis 2019, l'étude « Inquiétudes » est conduite de manière annuelle, avec la même méthodologie, sous l'égide de l'Ocha (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires), du Crédoc (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie) et du Certop (Centre d'Étude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir, UMR 5044 du CNRS) en les personnes de Véronique Pardo et Noëlle Paolo, Pascale Hébel, et Jean-Pierre Poulain. Cette enquête fait suite à de premières recherches sur les inquiétudes alimentaires, financées dans le cadre du Plan National de l'Alimentation (PNA) du le ministère de l'Agriculture et de la Forêt, qui se sont tenues en trois temps : en 2009-2010 par l'Université de Toulouse pour le ministère de l'Agriculture et de la Forêt, puis en 2013 par le Crédoc pour le ministère de l'Agriculture et de la Forêt, et enfin en 2016 par l'Ocha et le Certop.

⁴ L'adjectif « alternatifs » est ici utilisé au sens de médecine alternative, non académique.

Bovine), que la critique se généralise (Lepiller, 2012a, 2013b). Dans les années 1990, le concept d'industriel se voit de plus en plus fortement opposé à celui de naturel. La critique de l'alimentation industrielle dénonce à la fois les injustices sociales, économiques, politiques et écologiques du système alimentaire industriel (Lepiller, 2012a, 2019). À l'aube du XXI^e siècle, la montée des critiques des filières industrialisées fait naître des émotions fortes, qui ouvrent sur des actions militantes parfois violentes, à l'exemple de l'action emblématique conduite par José Bové et la confédération paysanne en 1999, qui démontent le McDonald's de Millau. Au XXI^e siècle, les débats font rage entre les acteurs de l'alimentation qui défendent différents positionnements quant à l'industrialisation des transformations. Les acteurs de la santé publique alertent sur les dangers potentiels des aliments transformés, les associations dénoncent l'impact environnemental et social de certaines filières, et en face, les acteurs des filières industrialisées témoignent d'une certaine incompréhension face à la montée de la défiance. Par exemple, l'AFNOR (Association Française de NORMALISATION) publie en 2015 un guide de *Food Defense*⁵ intitulé *Protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes*. De leur côté, les agriculteurs et autres acteurs de la production se retrouvent plus ou moins pris dans les différents jeux de pouvoir et positionnements des syndicats agricoles. Comment proposer une lecture sociologique de ces tensions et prises de position ? Le sujet cristallise des enjeux sanitaires, théoriques, et économiques.

Enjeux sanitaires

La consommation d'aliments dits « transformés » inquiète en premier lieu pour des raisons sanitaires. Dans un contexte d'augmentation des maladies chroniques : obésité, diabète de type II, hypertension, maladies cardiovasculaires...⁶ l'alimentation est regardée de près. Elle est un déterminant clé de l'état de santé des populations. Or, depuis la fin des années 2000, des chercheurs en nutrition relient l'état de santé nutritionnel des populations et la consommation d'aliments plus ou moins transformés (González-Castell *et al.*, 2007 ; Slimani *et al.*, 2009 ; Monteiro, 2009, 2010 ; Monteiro *et al.*, 2010 ; Asfaw, 2011 ; Eicher-Miller *et al.*, 2012 ; Poti *et al.*, 2015 ; Da Costa Louzada *et al.*, 2015). En France,

⁵ La *Food Defense* est un terme utilisé par les acteurs de l'alimentation pour désigner la protection des filières agroalimentaires contre les actions pouvant leur nuire intentionnellement.

⁶ Ce phénomène est couramment décrit dans la littérature sous le nom de « transition épidémiologique, alimentaire et nutritionnelle ». Il renvoie au passage d'une société où prédominent les sous-nutritons à une situation où les maladies chroniques et la surcharge pondérale deviennent prépondérantes (surpoids, obésité, diabète, hypertension, maladies cardiovasculaires, ainsi que certains cancers). L'évolution des prévalences de maladies chroniques est corrélée aux changements alimentaires profonds, aux modifications dans l'environnement, les modes de vie et la structure sociale (Popkin, 1993 ; Méjean *et al.*, 2020).

l'équipe de l'EREN (Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle de l'Inserm, de l'Inrae et de l'Université Paris 13) s'empare du sujet à partir de 2018, et publie plusieurs articles reliant la consommation d'aliments dits « ultra-transformés » à des risques accrus d'obésité, de diabète, de maladies cardiovasculaires, ou encore de cancers (Fiolet *et al.*, 2018 ; Debras *et al.*, 2022). Ces recherches sont rapidement relayées par les médias. Toutefois, la notion de « transformation » pose question. Les scientifiques s'interrogent sur la manière de catégoriser les aliments « transformés » et sur les mécanismes en jeu : l'impact observé sur la santé provient-il d'un « effet matrice »⁷ ? Ou bien est-il dû à la composition de ces aliments, et notamment à la présence plus fréquente d'additifs divers ? Et que penser des classifications qui cherchent à délimiter des niveaux de transformation ? Les débats en cours freinent le développement de politiques publiques sur ces questions, mais soulignent un changement de paradigme dans la manière de regarder l'effet de l'alimentation sur la santé : alors que le début du XXI^e siècle est marqué par une « nutritionnalisation » importante (ou *nutritionism* en anglais : l'aliment est avant tout pensé en termes de nutriments) (Poulain, 2009 ; Scrinis, 2013), dorénavant, de nouvelles pistes sont investiguées.

Enjeux théoriques

En parallèle, le manque de confiance dans les aliments « transformés » augmente. Ce sont les aliments qui observent le plus fort recul de la confiance depuis le début du XXI^e siècle (Jauneau, Daudey, Hoibian, 2016). Le baromètre de la perception des risques sanitaires du Crédoc montre que par rapport aux aliments frais, les aliments transformés inquiètent deux fois plus les Français (Daudey, 2015). À la question « ces produits vous semblent-ils sûrs pour la santé humaine ? », le taux de réponse positive est de moins de 40 % pour les aliments transformés, alors qu'il culmine autour de 80 % pour les aliments frais. Les acteurs des filières industrielles sont particulièrement pointés du doigt, et lorsque les populations sont interrogées sur les acteurs de confiance pour obtenir des informations sur les risques alimentaires, l'industrie agroalimentaire arrive en dernière place, en treizième, derrière les professionnels de santé, les associations de consommateurs, les scientifiques, les agences nationales et internationales, les médias, etc. (Jauneau, Daudey, Hoibian, 2016). Les plus inquiets quant aux aliments « industriels » sont les plus diplômés et les répondants âgés de 35 à 54 ans. Les moins diplômés et les plus âgés (65 ans et plus) expriment moins d'inquiétudes (Crédoc, Ocha, Certop, 2022).

⁷ L'effet matrice considère que la structure biochimique de l'aliment a un impact considérable sur la biodisponibilité des nutriments au cours de la digestion, et par conséquent, a un impact sur la santé.

Dans le même temps, les données nationales sur la consommation alimentaire des Français soulignent une augmentation de la consommation d'aliments transformés depuis le milieu du XX^e siècle (étude Inca 3⁸, Anses, 2017 ; Larochette et Sanchez-Gonzalez, 2015). En effet, les profonds changements dans les systèmes alimentaires et les modes de vie des dernières décennies ont conduit à une baisse du temps de préparation domestique accordé aux aliments, et à une consommation accrue de produits déjà préparés (Nichèle *et al.*, 2008 ; Herpin et Verger, 2008 ; Etiévant *et al.*, 2010 ; Larochette et Sanchez-Gonzalez, 2015 ; Anses, 2017 ; Caillavet *et al.*, 2018). Une partie de la production domestique alimentaire est transférée au système marchand (Lambert, 2012). Ce transfert se traduit par un recul de l'autoconsommation, une demande croissante de produits semi-élaborés ou prêts à manger, et une fréquentation croissante des diverses formes de restauration (*Ibid.*). Alors qu'au milieu du XX^e siècle, les plats préparés sont essentiellement consommés par les classes sociales plutôt favorisées, et peu par les classes populaires (Grignon et Grignon, 1980), au début du XXI^e siècle les produits déjà transformés sont plus fortement consommés par les plus jeunes et les personnes au niveau de diplôme peu élevé (Plessz, 2013).

Dans une dynamique mouvante, et de manière parfois paradoxale avec les tendances de consommation, l'affirmation des critiques de l'industrialisation va de pair avec une valorisation croissante du « fait-maison » (Lambert, 1987, 1996). Dans les représentations du « bien manger », le fait-maison prend une place grandissante (Mathé et Hébel, 2015) et illustre « le déficit de confiance vis-à-vis des produits industriels tels que les produits transformés ou les plats préparés » (Mathé, Beldame, Hébel, 2014, p. 7). La valorisation du fait-maison témoigne aussi de la mouvance récente pour le « faire soi-même » comme réalisation de soi (Mathé, Beldame, Hébel, 2014). Toutefois, cette représentation du bien manger est souvent l'apanage des catégories très diplômées et aisées, vivant dans de grandes villes (Mathé et Hébel, 2015). Elle laisse entrevoir une forme de moralisation des comportements alimentaires différenciée socialement, une injonction à la cuisine domestique qui n'est pas vécue par tous de la même manière.

En termes de cadrage théorique, les questions du manque de confiance et de l'anxiété ont été traitées par les sociologues au travers de plusieurs grilles d'analyse. Jean-Pierre Poulain (2016, 2019, 2020) propose une lecture chronologique de celles-ci, que nous reprendrons ici. Avec les crises sanitaires des années 1990 (et notamment la crise de la « vache folle »), le public comprend peu à peu la distance

⁸ Troisième volet de l'étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires : données collectées en 2014-2015.

entre ce qui est laissé à voir sur les emballages et le monde de la production industrielle. Alors que dans les années 1980⁹, l'industrie est fortement associée à une image de qualité et de sécurité, lors de la décennie suivante, la notion de risque occupe le devant de la scène. Le risque alimentaire prend place dans les agendas politiques et médiatiques, et est géré par des agences nationales (l'Afssa de 1999 à 2010, puis l'Anses). Dans ces agences, les experts évaluent les risques et tentent de comprendre la perception des consommateurs (Slovic, 1987, 1993), vue comme plus ou moins rationnelle. Cette conception du risque qui tend à opposer le calcul probabiliste des experts et le ressenti des profanes ne fait pas l'unanimité et est nuancée par un second mouvement de pensée (Gilbert, 2003, 2013) : les lectures des citoyens ne peuvent pas être réduites à des biais de perceptions, et saisissent d'autres réalités que celles prises en compte par les chercheurs. Le risque profane présente ainsi une dimension qualitative : à l'inverse des experts, les conséquences d'un événement intéressent plus les profanes que sa probabilité (Marris et Joly, 1999). La vision profane n'est donc pas irrationnelle, mais différente de celle des experts. Elle met en lumière des dimensions laissées dans l'ombre par l'évaluation scientifique et permet d'éclairer les conflits et controverses sociales. La notion de lanceur d'alerte, en particulier, vient souligner le rôle que peuvent jouer certains profanes (Chateauraynaud et Torny, 2005). La crise des lasagnes en 2013 vient entériner cette vision du risque : le remplacement de la viande de bœuf par de la viande de cheval ne présente pas de danger sanitaire, il n'y a pas de risque pour la morbidité ou mortalité, et pourtant une véritable crise a lieu. Le risque n'est pas seulement sanitaire, il se déploie également dans les dimensions gustatives et symboliques de l'alimentation. Il devient clair que le respect de certaines valeurs est parfois plus important que certaines décisions économiques ou sanitaires pour que la confiance perdure (Poulain, 2019, 2020).

Dans le même temps, les sociologues de l'alimentation s'interrogent sur les relations entre sociétés et industries alimentaires. Depuis la fin du XX^e siècle, ils mettent en avant les questions que soulèvent les difficultés à identifier l'aliment, du fait de l'étirement des filières agro-industrielles (Fischler, 1990 ; Corbeau, 1991 ; Lambert, 1996 ; Poulain, 2002a). La sociologie de l'alimentation considère que l'anxiété est inhérente à l'alimentation humaine du fait de ses enjeux sanitaires, symboliques et identitaires (Fischler, 1990). Dans cette perspective, « ce n'est donc pas le risque en tant que tel qui fait problème, ni même l'anxiété qui l'accompagne, mais les transformations sociales qui affectent ses modes de régulation. » (Poulain, 2020, p. 65). L'anxiété actuelle envers les aliments industriels peut être lue comme l'érosion des dispositifs permettant sa régulation (Poulain, 2020). Ulrich Beck (2001)

⁹ Dans les années 1980, la notion d'inquiétudes alimentaires est présente (Claudian, 1982, Fischler 1990), mais le discours est centré sur la qualité des aliments (Poulain, 2020).

décrit les sociétés contemporaines comme des « sociétés du risque » dans lesquelles une dé-traditionalisation aurait conduit à la perte de modèles à suivre. Claude Fischler (1990) utilise le terme de « gastro-anomie » pour désigner ce phénomène dans l'alimentation. Par la suite, Poulain (2016, 2020) propose de cadrer cette question autour de la notion d'inquiétudes. Il s'agit de prendre la vision des mangeurs au sérieux, de prendre en compte leurs craintes et inquiétudes pour les comprendre, et travailler à les réduire. Il est donc question d'analyser la construction sociale de ces inquiétudes, dans un prolongement des travaux sociologiques sur le risque.

L'ambition de cette thèse est de s'inscrire dans la suite de ces recherches, et d'étudier le rapport à l'industrialisation des transformations alimentaires en interrogeant la construction sociale des émotions. L'approche par les émotions permet de ne pas réduire le questionnement à l'inquiétude et d'envisager une pluralité de ressentis face à l'industrialisation. Les émotions apparaissent comme une clé de lecture pour éclairer le rapport aux transformations industrielles sous un nouveau jour : comment les émotions relatives aux transformations alimentaires industrialisées se construisent-elles socialement ? En quoi l'analyse sociologique de ces émotions peut-elle apporter de nouveaux éléments de compréhension aux tensions qui traversent la société contemporaine ?

Dans ce travail, l'émotion est définie comme la prise de conscience et l'interprétation de tout changement d'état physiologique (changements corporels) ou psychologique (évaluation, jugement), dont l'individu est conscient, et qu'il est en capacité d'interpréter. Elle se produit en réponse à un stimulus extérieur (perception sensorielle d'un objet, d'une situation ou d'un événement) ou intérieur (pensée) à l'individu, et peut ouvrir sur une tendance à agir et sur des comportements expressifs (qui peuvent être inhibés selon le contexte). Le choix de cette définition sera détaillé par la suite (chapitre 2) et le positionnement épistémologique qui lui est lié sera explicité dans le même temps.

L'émotion et l'alimentation sont toutes deux envisagées comme des « faits sociaux totaux » au sens établi par Mauss (1923-1924, 1934). Elles touchent l'ensemble de la société. L'alimentation fait l'objet de courants sociologiques institutionnalisés¹⁰ à partir de la seconde moitié du XX^e siècle (Douglas, 1979 ; Fischler, 1979, 1990 ; Grignon et Grignon, 1980, 1981 ; Hubert, 1984 ; Poulain, 1985, 2002, 2009,

¹⁰ Le pluriel est ici employé en référence aux différents courants sociologiques identifiés par Poulain (2002a) : développementalisme (Elias, Mennell), sociologie de la consommation (Halbwachs, Lambert, Herpin, Grignon), structuralisme (Lévi-Strauss, Douglas), anthropologie de l'alimentation (Hubert, Mead, de Garine), sociologie des mangeurs (Fischler, Poulain) et à leurs différentes inspirations (une tradition durkheimienne qui insiste sur le fait social et l'autonomie du social comme peuvent le faire Herpin ou Bourdieu, et une tradition maussienne qui se concentre sur les interactions entre le sociologique, le psychologique et le physiologique comme peuvent le faire Elias ou Fischler).

2012 ; Lambert, 1987, 1996, 2012 ; Corbeau, 1991 ; Germov et Williams, 1999 ; Mennell, 1985 ; Mennell, Murcott et van Otterloo, 1993 ; Coveney, 2006 ; Régnier, Lhuissier et Gojard, 2009 ; Warde, 2016 ; Murcott, 2019 ; Cardon, Depecker et Plessz, 2019). Nous emprunterons le vocabulaire propre à ce courant en parlant de « mangeur » (Fischler, 1990 ; Poulain, 2002a ; Lamine, 2008) pour désigner celui qui mange, qui pense l'alimentation dans son ensemble, en interaction avec un groupe et suite à une socialisation qui lui est propre. De son côté, l'approche sociale des émotions est plus récente, mais s'institutionnalise très rapidement (Hochschild, 1983 ; Le Breton, 1998a ; Traïni, 2009 ; Fernandez, Lézé, Marche, 2008, 2014 ; Bernard, 2017 ; Jeantet, 2018 ; Bonnet, 2020 ; Kaufmann et Quéré, 2020 ; Illouz, 2022 ; Quéré, 2021, 2023).

Enjeux méthodologiques

L'une des originalités de ce travail est le recours à une plateforme expérimentale dans le protocole de collecte de données ethnographiques, en plus des méthodes de collecte de données classiques en sociologie (observation participante, entretiens semi-directifs et *focus groups*). La plateforme Ovale, située au sein de l'Université Toulouse Jean Jaurès, permet l'observation directe de comportements de manière outillée, en faisant appel au support vidéo. Ouverte en 2020, cette thèse est l'un des premiers projets de recherche à y avoir eu recours. La plateforme a été utilisée pour approfondir l'analyse de l'expression des émotions, de façon complémentaire et en lien direct aux données empiriques collectées à domicile. L'étude des émotions et la mobilisation de tels outils en sociologie pose des questions méthodologiques, techniques et éthiques qui seront détaillées dans le chapitre 3.

Enjeux économiques

Cette thèse a été effectuée au Certop (Centre d'Étude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir - une UMR du CNRS, de l'Université Toulouse Jean Jaurès et de l'Université Toulouse III Paul Sabatier), au sein de l'Université Toulouse 2 Jean Jaurès, et a bénéficié d'une bourse Cifre d'octobre 2020 à septembre 2023, en collaboration avec l'Ocha (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires). La thèse Cifre implique une double socialisation pour la doctorante (Dupuy, 2016 ; Gallenga et Pesle, 2023) et revêt des enjeux particuliers qu'il convient d'explicitier. Le Cniel (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) est une association interprofessionnelle qui représente la filière laitière française. Il est constitué de quatre collèges : producteurs de lait, coopératives laitières, industries laitières privées et représentants du commerce, de la distribution et de la restauration. L'interprofession laitière est à la fois un centre d'expertise et un lieu de rencontre des divers maillons de la filière laitière afin de construire des positions communes. L'augmentation des débats relatifs aux transformations alimentaires explique l'intérêt du Cniel pour ce travail. Les résultats de la thèse

constituent une opportunité supplémentaire de décrypter les critiques qui peuvent être formulées à l'égard des filières agroalimentaires. Au sein du Cniel, l'Ocha fait le lien entre le monde académique et le monde professionnel, prenant à la fois les rôles de « traducteur » de l'un à l'autre et de diffuseur des connaissances. Mieux comprendre les différentes prises de position vis-à-vis des filières agroalimentaires entre directement dans son périmètre de travail. Depuis sa création en 1992, l'Ocha collabore étroitement avec des chercheurs académiques en sciences humaines et sociales. La structure a organisé de nombreux congrès en partenariat avec les sociologues de l'alimentation francophones, co-conduit de nombreuses études, participé à l'édition d'ouvrages et finance régulièrement des thèses Cifre, voire des post-doctorats. Ces études viennent combler un manque dans les données scientifiques existantes sur les comportements alimentaires, à l'image de l'enquête « Inquiétudes » introduite précédemment. La spécificité de l'organisme est ainsi d'avoir su créer un espace de dialogue interdisciplinaire entre sciences sociales, histoire et sciences de la nutrition. C'est aussi une instance de diffusion des connaissances, qui, au-delà des acteurs des filières laitières, bénéficie d'une large aura au sein des acteurs de l'alimentation en France. Les actualités de l'Ocha sont très suivies par ces derniers, et les études financées et diffusées par l'Ocha se révèlent centrales dans les connaissances sur les comportements alimentaires des mangeurs français. L'Ocha traduit les discours scientifiques pour les rendre applicables et appréhendables par les acteurs économiques. La structure est dirigée par une personne qui a une connaissance approfondie du milieu académique, ce qui lui permet de traduire les discours des chercheurs vers le monde économique tout en protégeant l'indépendance de ceux-ci ; et la présence d'un comité scientifique constitué d'académiques reconnus dans leur discipline¹¹ assure aux études conduites par l'Ocha un réel intérêt scientifique. L'Ocha est ainsi à la fois un espace au service de la filière et un espace de reproblématisation d'un certain nombre de questions sur l'alimentation.

Les modalités de collaboration ont été définies en début de thèse, dans une convention entre le Certop, l'Ocha et la doctorante. J'emploierai le ton personnel pour présenter les quelques éléments relatifs à mon expérience de la thèse Cifre. La thèse s'est déroulée entièrement au sein du laboratoire, avec un budget de thèse alloué par l'Ocha au Certop. Véronique Pardo, la tutrice de cette thèse au sein de l'Ocha, est docteure en anthropologie. Si des échanges réguliers sur le contenu du travail de thèse ont eu lieu, une totale autonomie m'a été laissée quant aux choix théoriques et méthodologiques

¹¹ Au moment de rédiger ce manuscrit, le comité scientifique de l'Ocha est constitué de Maggy Bieulac-Scott, Marie-Christine Clément, Jésus Contreras, Jean-Pierre Corbeau, Adam Drewnowski, Claude Fischler, Allen Grieco, Bertrand Hervieu, Jean-Michel Lecerf, Véronique Pardo, Noëlle Paolo, Jean-Pierre Poulain, Laurence Tibère et Noëlie Vialles.

relatifs à la construction de la pensée scientifique, ainsi que sur les choix de collecte de données empiriques. Ce projet a d'ailleurs été initié à mon initiative et ne provient pas d'une demande de l'Ocha. Ayant précédemment travaillé sur le rapport à l'industrialisation des aliments infantiles (Thiron et Soula, 2021) et sur le plaisir alimentaire (Thiron et Aubert-Plard, 2021), j'ai souhaité interroger ensemble émotions et rapport à l'industrialisation de l'alimentation. L'idée a intéressé le partenaire Cifre pour les raisons explicitées précédemment. Le projet de thèse a alors été validé en interne, et signé par la directrice générale. Si ce partenariat n'a influencé en rien les choix effectués dans ce travail, il a en revanche été décisif pour accéder à de nombreuses données. Dans un premier temps, j'ai eu besoin de données de veilles scientifique et médiatique sur la question des aliments « ultra-transformés ». À cet effet, j'ai pu bénéficier de l'aide de Nicolas Barbé et Valérie Hermeline, membres du service veille du Cniel, qui effectuent une veille hebdomadaire sur le sujet depuis 2018. En outre, j'ai souhaité à la fin du travail de thèse mettre en perspective les résultats obtenus à partir des données qualitatives collectées avec des données quantitatives. Pour ce faire, j'ai pu récupérer les données d'une étude quantitative conduite par l'Ocha en 2018 qui me semblaient intéressantes pour aller plus loin dans le travail de thèse. Les données brutes de cette étude m'ont été fournies afin que je puisse les analyser au regard de ma question de recherche. Aucune mission ne m'a été demandée de la part du partenaire Cifre, dont l'intérêt porte directement sur les résultats de cette thèse.

La thèse ayant été dirigée par deux professeurs des universités, membres du comité scientifique de l'Ocha, tous les encadrants (direction de thèse et tutrice Cifre) avaient une compréhension totale des enjeux scientifiques et économiques de ce travail. En outre, l'Ocha et la direction de thèse bénéficient chacun d'une longue expérience des bourses Cifre. Tous ces éléments ont contribué à protéger l'indépendance de ce travail, tout en maintenant des relations bénéfiques pour le travail de thèse avec le partenaire Cifre.

Posture de la doctorante

Une certaine connaissance préalable du terrain doit être précisée en préambule, afin que le lecteur comprenne l'angle de vue adopté. Je continuerai d'employer le ton personnel pour ce court paragraphe biographique. J'ai bénéficié tout au long de mon parcours d'une double socialisation, celles d'ingénieure et de sociologue, qui m'ont invitée à construire un regard particulier sur les filières agroalimentaires et la question de l'industrialisation. Née de parents tous deux ingénieurs, j'ai été socialisée à réfléchir comme tel dès le plus jeune âge, et ai intégré un système de références sur les questions « technologiques ». Bien que dès le secondaire, l'histoire et la philosophie attisaient tout autant ma curiosité que les sciences du vivant, l'influence de la culture familiale conjuguée aux résultats scolaires m'ont poussée à intégrer une classe préparatoire aux grandes écoles en biologie,

chimie, physique et sciences de la terre. À l'issue de cette classe préparatoire, j'ai intégré l'école d'ingénieur AgroParisTech et y ai suivi des études d'ingénieur agronome entre 2012 et 2016. Lors de cette formation, j'ai été en lien avec de nombreux acteurs des filières agroalimentaires, publics, mais surtout privés, et ai effectué plusieurs stages : dans des laboratoires de recherche, mais aussi dans de grandes entreprises de l'industrie agroalimentaire. En parallèle, les cours dispensés et reçus au sein de l'école m'ont invitée à intégrer une certaine culture « technique » en science des aliments. Cette socialisation spécifique à l'industrialisation des filières alimentaires constitue l'une des raisons pour laquelle je n'ai pas souhaité définir l'aliment « industriel » dans ce travail de thèse sans avoir confronté mes propres constructions cognitives à celles du terrain. En outre, mon cercle personnel est encore aujourd'hui majoritairement composé d'ingénieurs agronomes et de personnes travaillant sur des thématiques agricoles, environnementales et alimentaires. De manière informelle et inconsciente, j'ai collecté au sein de ce cercle de socialisation des éléments de réflexion qui se sont avérés utiles dans l'élaboration de la pensée sociologique. Ces relations et expériences sont ainsi primordiales à relater, car elles ont permis de faciliter l'accès au terrain d'une part, et de l'autre, m'ont conduit à construire un regard spécifique sur l'objet d'étude.

Au cours de ce parcours, j'ai « rencontré » la sociologie en deuxième année d'école d'ingénieur, dans les rayons de la bibliothèque d'AgroParisTech. Les cours délivrés lors de la première année d'école d'ingénieur font l'objet d'un tronc commun aux thématiques très diverses et disciplines variées, et les cours qui m'avaient le plus intéressée étaient finalement les plus littéraires parmi les cours dispensés, à savoir ceux sur l'éthique de la science, et l'histoire des systèmes alimentaires. En deuxième année d'école, alors que ma curiosité pour les sciences humaines grandissait, je cherchais des références me permettant d'explorer les dimensions culturelles et sociales des comportements alimentaires. Sur les étagères, je suis tombée sur le livre de Jean-Pierre Poulain, *Manger Aujourd'hui*. Une réelle découverte pour l'élève-ingénieure qui n'a jamais fait de sociologie : ce livre m'a soudainement ouvert à d'autres manières d'interroger l'alimentation, avec une approche qui me permettait de satisfaire ma curiosité intellectuelle pour d'autres disciplines, tout en assurant une continuité du cursus en gardant l'alimentation comme objet central, après déjà quatre ans de formation dans les sciences du vivant. J'ai alors effectué une année de césure entre la deuxième et la troisième année d'école d'ingénieur. Sans expérience de terrain et très peu de connaissances en sciences sociales, j'ai monté et conduit un projet de recherche étudiant au Vietnam et au Vanuatu, et y ai collecté des données ethnographiques sur les modèles alimentaires de ces deux pays, pendant 6 mois, en habitant presque exclusivement dans des familles d'accueil. Bien que cette première expérience de recherche ait été peu rigoureuse du point de vue théorique et méthodologique, ce premier contact avec le terrain a consolidé mon choix d'orientation, et la fin de mon cursus d'ingénieur a été orientée vers l'étude des comportements

alimentaires. J'ai effectué mon stage de dernière année d'études d'ingénieure au sein d'une équipe de socio-anthropologues de l'alimentation dans une grande entreprise agroalimentaire. Une fois diplômée, pour consolider mes connaissances acquises jusque-là de manière peu académique, et valider ce choix d'orientation de manière plus institutionnelle, j'ai intégré le master 2 « sciences sociales appliquées à l'alimentation » de l'Isthia (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation de l'Université Toulouse Jean Jaurès). Le mémoire écrit pendant ce second diplôme a porté sur les représentations des aliments « industriels » pour enfants à Kuala Lumpur. Ces deux recherches étudiantes, menées dans 3 pays différents, avec un regard à la fois d'ingénieure et d'apprentie sociologue, m'ont directement amenée à interroger le rapport aux aliments « industriels », la construction de cette catégorie, et plus généralement la construction du rapport à l'industrialisation de l'alimentation et ses enjeux.

Enfin, pour terminer d'éclaircir les mécanismes de socialisation ayant conduits à ce travail de thèse, il convient de préciser qu'entre la fin de mes études de master en sciences sociales appliquées à l'alimentation et le début de cette thèse, j'ai travaillé quelques années en tant qu'ingénieure dans des laboratoires de recherche en sciences sociales, d'abord au Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), puis à l'IRD (Institut de Recherche pour le Développement), tout en étant accueillie à l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). L'une de mes missions a notamment été d'administrer une expertise collective commanditée par le ministère de la Santé sur l'alimentation et la nutrition dans les Outre-mer, lors de laquelle j'ai été en contact avec de nombreux acteurs gouvernementaux de l'alimentation et de la santé, des médecins, des nutritionnistes, des économistes et des sociologues. Cette expérience m'a amenée à construire mon projet de thèse en intégrant une vision pluridisciplinaire et en ayant conscience de la disparité des enjeux pour les différents acteurs. Les nombreux contacts établis au cours de ce parcours ont également facilité certains accès au terrain.

Pour proposer une nouvelle lecture des comportements et prises de position vis-à-vis des aliments « transformés » et « industriels », la thèse aborde le rapport aux transformations alimentaires industrialisées sous l'angle des émotions. Par quels processus sociaux les préoccupations envers les transformations alimentaires industrielles se sont-elles construites et diffusées dans la société ? Comment les émotions envers les transformations alimentaires industrialisées se construisent-elles et varient-elles socialement ? Et comment articuler ensemble ces deux angles de questionnements ?

L'émergence des critiques et leur lecture par les sociologues sont présentées dans le chapitre 1. Comment les transformations alimentaires industrialisées sont-elles peu à peu devenues un sujet de préoccupation en France ? Quelle est l'histoire de ces préoccupations ? Et comment les sciences sociales ont-elles analysé le regard qui est porté sur celles-ci ?

Le chapitre 2 étaye le choix d'appuyer la réflexion sur trois courants théoriques : la sociologie de l'alimentation est articulée à la sociologie des émotions et la sociologie des problèmes publics. La problématique de recherche qui en découle est structurée en trois échelles d'analyse : la formation de sensibilités collectives à l'échelle macro-sociale, les enjeux des émotions à l'échelle micro-sociale, et la construction sociale de l'émotion à l'échelle individuelle. Comment une sensibilité collective est-elle construite et diffusée ? Sur quels éléments sociologiques repose-t-elle ? Quelles places les émotions occupent-elles dans les dynamiques sociales, et quels sont leurs enjeux ? Comment l'individu en vient-il à ressentir et exprimer une émotion dans un contexte social donné ?

Le chapitre 3 est consacré à la méthodologie développée pour l'étude de ces émotions. Comment saisir et analyser les émotions en sociologie ? 52 entretiens semi-directifs ont été conduits, des données ethnographiques ont été collectées au cours d'observations de repas à domicile et d'observations de repas filmés sur une plateforme expérimentale (environ 100 heures d'observation), et 13 focus groups ont été menés à partir d'extraits vidéo de ces repas. Ces données qualitatives ont été complétées par l'analyse de documents politiques, médiatiques et scientifiques et par l'analyse secondaire des données quantitatives récupérées auprès de l'Ocha.

Le terme de transformation alimentaire (ou d'aliment transformé) peut prendre de multiples interprétations, tout comme le terme d'aliment industriel. Le chapitre 4 présente une typologie des logiques de catégorisation qui peuvent exister derrière l'emploi de ces termes : quelles sont les différentes définitions existantes ? Et comment varient-elles d'un univers socio-professionnel à l'autre ?

Les chapitres suivants sont consacrés aux résultats sur la construction sociale et les enjeux des émotions relatives aux différentes transformations alimentaires. Le chapitre 5 s'intéresse à la formation des préoccupations collectives et à leur diffusion à l'échelle macro-sociale, en prenant le cas du rapport aux aliments « ultra-transformés ». Que la controverse actuelle peut-elle enseigner sur les mécanismes de construction d'une sensibilité collective ? Le chapitre 6 détaille les émotions observées pendant la collecte de données ethnographiques et propose un modèle conceptuel de la construction de l'émotion à l'échelle individuelle. Celui-ci explique la variabilité des émotions individuelles observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrielles et permet d'illustrer les enjeux

sociaux et politiques de ces émotions. Enfin, le chapitre 7 ouvre sur la question du rapport aux transitions, en considérant qu'aujourd'hui la transition des filières industrielles est intimement liée avec les questions soulevées par la transition écologique. Que les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées révèlent-elles des mondes futurs souhaités ? Par l'analyse des données quantitatives de l'Ocha préexistantes au travail de thèse, ce dernier chapitre souligne l'intérêt d'allier sociologie de l'alimentation, sociologie des émotions, et sociologie de l'environnement pour imaginer de nouvelles perspectives de recherche.

PARTIE 1 :

Articuler sociologie de l'alimentation et sociologie des
émotions pour étudier le rapport à l'industrialisation
des transformations alimentaires

CHAPITRE 1 :

Contexte socio-historique : industrialisation des transformations alimentaires et montée des inquiétudes au XX^e siècle

Ce chapitre décrit les processus socio-historiques au cours desquels les transformations alimentaires sont peu à peu devenues un sujet de préoccupation dans la société française. À partir d'une revue de la littérature en sciences sociales, il retrace la dynamique ayant conduit les critiques à se tourner vers les transformations dites « industrielles » au XX^e siècle, et les regards portés par les sociologues sur ce phénomène.

Introduction

Le regard porté sur les différentes transformations alimentaires connaît une certaine variabilité selon les groupes sociaux, les cultures et les époques. Par exemple, la viande n'est aujourd'hui plus faisandée, alors qu'il s'agissait autrefois d'un mets très apprécié¹² (Douglas, 1979). Dans la société française, les transformations dites « industrielles » se trouvent actuellement sur le devant de la scène et soulèvent de plus en plus d'interrogations. Les inquiétudes alimentaires ont changé de forme au cours des dernières décennies. La peur de manquer, historiquement liée aux famines et aux guerres, s'est peu à peu métamorphosée en une peur relative à la qualité des aliments proposés avec les grandes crises sanitaires de la fin du XX^e siècle et du début du XXI^e siècle (crise de la « vache folle », crise de la viande de cheval, nombreux scandales sur les laits infantiles...) (Lambert, 1987 ; Fischler, 1990 ; Hubert, 2002 ; Poulain, 2002a, 2017 ; Denoux, 2014). Les systèmes alimentaires connaissent de profondes mutations depuis le XIX^e siècle, et en particulier dans la seconde moitié du XX^e siècle, conjointement à l'industrialisation, à l'urbanisation et à l'expansion du modèle économique capitaliste. En parallèle, les modèles alimentaires et les représentations sociales ont été profondément bouleversés au cours des dernières décennies, ouvrant sur une forme de « désaffection » envers l'alimentation industrielle (Lepiller et Yount, 2019).

La première partie de ce chapitre vise à détailler la montée des inquiétudes autour des transformations alimentaires industrialisées en adoptant une perspective socio-historique. Comment les transformations alimentaires industrialisées sont-elles peu à peu devenues l'objet de préoccupations en France ? Quelle est l'histoire de ces préoccupations ? Par quels acteurs ont-elles été portées ? La seconde partie présente les analyses des sociologues quant à ces inquiétudes : comment les sciences sociales ont-elles pensé les transformations alimentaires ? Et comment ont-elles analysé l'évolution du regard qui est porté sur celles-ci dans la société française ?

¹² Avec l'industrialisation, la société et les pratiques alimentaires connaissent une forme d'hygiénisation, et la répugnance pour les odeurs de putréfaction s'accroît.

1. Une histoire de l'inquiétude envers les transformations alimentaires industrielles

1.1. L'industrialisation progressive des transformations alimentaires

Sans prétendre faire une histoire exhaustive des transformations alimentaires et préférant laisser cette tâche aux historiens de l'alimentation (Flandrin et Montanari, 1996 ; Quellier, 2020a), il convient d'introduire tout de même quelques éléments de contexte historique.

Les aliments sont transformés depuis des millénaires pour être rendus propres à la consommation, plus faciles à digérer, plus sûrs d'un point de vue sanitaire, meilleurs au goût, ou pour une prolongation de leur conservation. Les actions effectuées sur l'aliment permettent de modifier sa texture, sa structure, ou sa composition. Transformer est une manière de faire entrer l'aliment dans la catégorie du mangeable (Poulain, 1985, 2002c). En faisant passer l'aliment d'une catégorie à l'autre, la transformation permet d'associer un imaginaire différent à l'aliment. La transformation est physique, mais aussi symbolique : l'aliment se pare de sens, de symboles nouveaux, de valeurs nouvelles.

L'action de « transformer » des aliments remonte aux origines de l'humanité. Avant la découverte du feu, il y a plus de 400 000 ans, la viande est déjà transformée : elle est découpée à l'aide d'outils en pierre, et éventuellement séchée. Lorsque l'homme apprend à maîtriser le feu, ce dernier lui permet de transformer les aliments en les cuisant, et en particulier les viandes. Une fois cuites, elles sont plus faciles à mâcher, à digérer, et plus goûteuses.

L'homme se sédentarise il y a environ 10 000 ans et le développement de l'agriculture et de l'élevage l'invite alors à revoir son système alimentaire. Les denrées alimentaires doivent être stockées d'une année à l'autre. Les denrées périssables sont transformées dans un objectif de conservation, les risques alimentaires courants étant principalement ceux de la contamination microbologique et du manque de nourriture. Entre le néolithique et le XVII^e siècle, les techniques utilisées sont relativement constantes dans le temps. Le séchage, le fumage, le salage et la fermentation constituent les principaux procédés de conservation en vigueur. Certains procédés de conservation comme l'ajout de sel ou la fermentation avec du vinaigre ou de l'acide lactique ont ainsi une très longue histoire. Le « salpêtre »,

constitué de nitrates (au cœur de débats actuels sur les charcuteries), est utilisé depuis l'Antiquité et mélangé aux salaisons pour conserver les viandes (Renard, 2022)¹³.

Dans certaines cités, l'accroissement significatif de la population urbaine impose, très tôt dans l'histoire de l'humanité, d'industrialiser une partie des processus de transformation. Par exemple, la transformation de céréales en farine s'effectue déjà à grande échelle dans l'Égypte ancienne, au moment de l'émergence de la métropole d'Alexandrie¹⁴ (Agut, 2020). Au II^e siècle avant notre ère, la mégapole compte un demi-million de citoyens à nourrir, ce qui nécessite de produire et transformer de grandes quantités de denrées. Les villes deviennent rapidement centrales dans l'organisation alimentaire des territoires. Au Moyen-Âge, les campagnes sont essentielles dans la production, mais il faut acheminer les marchandises jusqu'aux zones urbaines¹⁵. Les animaux y arrivent vivants pour faciliter le transport et la conservation. La transformation et la vente s'effectuent alors directement en ville.

Les découvertes des XVIII^e et XIX^e siècles (appertisation, pasteurisation, stérilisation) permettent d'envisager la transformation à une autre échelle : les aliments peuvent désormais être conservés de manière saine, tout en préservant leur qualité nutritionnelle. La mise au point de l'appertisation est souvent considérée comme une étape majeure dans la naissance de l'industrie agroalimentaire. C'est l'invention des conserves stérilisées : le stockage d'aliments périssables dans un récipient hermétique, dont la production peut être industrialisée. Elle va de pair avec l'utilisation d'étain (fer blanc) par les

¹³ Catherine Renard (2022) donne d'autres exemples d'additifs utilisés depuis l'Antiquité : des colorants alimentaires comme le safran, la cochenille, le curcuma, ou le pourpre, sont utilisés depuis longtemps dans les repas luxueux.

¹⁴ L'historien Damien Agut écrit à ce sujet : « L'accroissement significatif de la population urbaine avec l'émergence d'Alexandrie impose d'industrialiser le processus de mouture. La farine obtenue est souvent de qualité médiocre. Il y a une certaine quantité de sable qui passe ensuite dans le pain. La présence de ces éléments minéraux dans le pain use prématurément la partie supérieure des dents ; l'examen de la dentition des momies révèle souvent des pulpes dentaires à vif. » (Agut, 2020, p. 135)

¹⁵ Concernant les échanges, un commerce alimentaire international est attesté dès l'Antiquité. De nombreuses denrées alimentaires comme le vin ou les épices font déjà l'objet d'échanges internationaux. Par exemple, dans l'Empire Romain, les biens et marchandises circulent dans toute l'Europe, l'Afrique du Nord et le Proche Orient (Badel, 2020). Les échanges alimentaires internationaux se renforcent avec les grandes expéditions de la Renaissance, puis avec la colonisation. L'historien de l'alimentation Florian Quellier qualifie la mise en relation des continents de « première mondialisation alimentaire » (2020b). Au XVII^e siècle, la canne à sucre est déjà transformée en grande quantité dans les plantations coloniales des Antilles. Cet exemple est particulièrement intéressant pour évoquer les échanges pré-existants à l'époque contemporaine, puisque la canne à sucre est une plante initialement originaire d'Asie du Sud-Est, introduite aux Antilles par Christophe Colomb, et développée par les colons espagnols et portugais dès le XVI^e siècle au Brésil et en Nouvelle-Espagne (*Ibid.*).

Anglais qui permet d'éviter la rouille. Nicolas Appert, né en 1749, est confiseur après avoir travaillé dans les métiers de bouche (aubergiste et cuisinier). Il découvre « par hasard » l'appertisation à la toute fin du XVIII^e siècle¹⁶ (Lepiller, 2012b). À partir de 1802, il cultive les fruits et légumes qu'il embouteille dans sa demeure de Massy et embauche une cinquantaine de personnes. Les archives permettent d'affirmer qu'en 1803, il envoie déjà des conserves jusqu'en Russie et en Bavière dans des pots en verre (*Ibid.*). L'appertisation permet de dépasser les contraintes saisonnières et de découpler les rythmes des consommations alimentaires et de leur production. Appert est aussi pionnier de la technique de concentration du lait à la fin des années 1820 (au bain vapeur), ainsi que de la production de bouillons en tablettes sèches (*Ibid.*). La découverte de la pasteurisation en 1865 marque un second tournant dans la transformation des aliments à grande échelle : par exemple, des préparations pour enfants à base de farine lactée peuvent dorénavant être produites et exportées à travers le monde (Thiron et Soula, 2021).

En France, la « Révolution industrielle » s'opère dans la durée. La croissance des industries alimentaires se déroule sur environ deux siècles (Bruegel, 2021). Les industries de première transformation (meunerie, distillerie, huilerie, sucrerie...) se développent au XIX^e siècle, et les industries de seconde transformation (conserverie, confiterie, fabrication de pâtes, farines lactées, biscuits...) dans la seconde moitié du XIX^e siècle (*Ibid.*). Des entreprises comme Bonduelle, Saupiquet, Lu, ou William Saurin voient alors le jour. Les usines sont de plus en plus nombreuses et les exportations augmentent. Les nouvelles industries agroalimentaires se concentrent sur la sécurité sanitaire, sur la standardisation organoleptique et sur la praticité. La seconde moitié du XIX^e connaît aussi une période d'expansion des connaissances physico-chimiques, qui permettent dans d'autres pays d'Europe de développer, entre autres, les bouillons Liebig, la poudre de cacao Van Houten et les premières préparations infantiles Nestlé. Le café instantané est breveté à la fin du XIX^e siècle (Renard, 2022). En parallèle, plusieurs innovations font leur apparition dans la chaîne du froid : un commerce de glace international est déjà bien installé depuis le début du XIX^e siècle (la glace naturelle vient des États-Unis ou de Norvège selon les saisons), mais celui-ci présente de fortes contraintes logistiques. La surgélation est inventée dans les années 1920 aux États-Unis, et en France les foyers s'équipent de congélateurs dans les années 1960 (Guillou et Guibert, 1989).

¹⁶ Dans la seconde édition de *L'Art de conserver* (1813, 1^e édition de 1810), Appert écrit que c'est le hasard qui lui a fait découvrir 20 ans plus tôt l'appertisation (Lepiller, 2012b).

Dans les foyers, la transformation des aliments connaît aussi des changements au cours des XIX^e et XX^e siècles : alors que jusqu'au début du XX^e siècle, la cuisine s'effectue essentiellement à la cheminée ou à la cuisinière à bois ou à charbon, le gaz, puis l'électricité vont venir bouleverser les cuisines. La cuisinière à gaz est brevetée dès 1826 et entrera dans les foyers à partir de la toute fin du XIX^e siècle (Williot, 2015). Le premier prototype de plaque électrique est mis au point en 1892, et la *Simplex Electric Company* commercialise le premier poêle électrique en 1910. Enfin, la première plaque en vitrocéramique est créée en 1974 par les établissements Eugène Scholtès. La plaque à induction, qui repose pourtant sur l'électromagnétisme (connu depuis plus de 200 ans), n'est développée qu'à partir des années 1980 et commercialisée à fin du XX^e siècle. Les frigidaires font leur apparition dans les foyers à partir des années 1970 (Renard, 2022) et les micro-ondes dans les années 1990. Par la suite, de nouveaux appareils électroménagers continuent d'être développés (robots plus ou moins autonomes), ce qui engendre des modifications dans les procédés de transformation et de conservation des aliments dans les foyers.

Au milieu du XX^e siècle, l'industrialisation de l'alimentation est déjà bien avancée et certains produits transformés font l'objet d'un commerce international depuis longtemps. Toutefois, une vraie rupture pour le système alimentaire français a lieu au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. L'industrialisation des filières alimentaires, de la production à la distribution, s'accélère dans la seconde moitié du XX^e siècle.

Au niveau de la production, le plan Marshall, puis la PAC européenne (Politique Agricole Commune, à partir de 1957), renforcent l'agriculture productiviste et incitent financièrement à mécaniser les exploitations et à les rassembler. En parallèle, au niveau scientifique, la recherche agronomique se développe : l'Inra (Institut National de Recherche Agronomique) est créé en 1946, et met au point des modes de culture et variétés aux rendements plus élevés, dans le but d'augmenter la productivité agricole. À l'époque du rationnement, les progrès sur la productivité et les rendements sont les bienvenus. Ces mesures ont un effet direct sur les modèles agricoles. Les méthodes de culture et d'élevage s'intensifient. Après-guerre, les rendements agricoles augmentent fortement avec la sélection génétique végétale et animale, l'utilisation d'intrants chimiques (engrais et pesticides) et la mécanisation des exploitations. Cette période est surnommée la « Révolution verte ». Les exploitations sont en moyenne plus grandes et moins nombreuses et le besoin de main-d'œuvre agricole diminue. Les Français sont alors de plus en plus nombreux à travailler dans les secteurs secondaire et tertiaire. Ces profondes mutations des espaces ruraux sont étudiées par les sociologues dans les années 1960 (Mendras, 2000). Mendras (1967) décrit dès la fin des Trente Glorieuses une perte de l'identité paysanne au profit d'une agriculture productiviste intégrée au système capitaliste, et le malaise

identitaire qui en découle. En 1967, dans *La Fin des paysans*, il prédit la fin de la société paysanne et son remplacement par la société technicienne¹⁷. La situation contemporaine connaît une très forte baisse du nombre d'agriculteurs, à tel point que les sociologues ruraux évoquent « une agriculture sans agriculteurs » (Hervieu et Purseigle, 2022).

Au niveau de la transformation, l'organisation des filières avec des intermédiaires du champ à l'assiette se renforce. La transformation des aliments bruts est industrialisée selon les principes du taylorisme et du fordisme¹⁸ (division des tâches au sein de l'usine de production, et travail à la chaîne). En termes de procédés, sont développés pendant la seconde moitié du XX^e siècle : le recours aux hautes pressions hydrostatiques, la pascalisation, l'irradiation par rayonnements ionisants, les chauffages volumétriques (par micro-ondes, par radiofréquences), de nouvelles méthodes de séparation (filtration, microfiltration, ultrafiltration, osmose inverse), des procédés de mélange et de formage (extrusion, homogénéisation haute pression) (Renard, 2022). Les enzymes quant à elles, sont utilisées à partir des années 1960 (*Ibid.*). Le développement de ces nouveaux procédés est à relier au contexte contemporain¹⁹ : l'énergie est peu chère, les procédés sont envisagés sans limites et les ressources semblent alors inépuisables. Ce contexte permet à une manufacture de pointe de se développer, dans la recherche d'un idéal de performance et de précision. Cette valorisation du progrès et de la technique est caractéristique d'une grande partie du XX^e siècle (Morin, 1975).

Au niveau de la distribution, les premiers supermarchés puis hypermarchés se développent dans les années 1960. Le premier supermarché²⁰ ouvre en France en 1958 à Rueil-Malmaison, et le premier

¹⁷ L'étude de ces mutations sera poursuivie par des sociologues des espaces ruraux tels que Bertrand Hervieu (qui a effectué sa thèse sous la direction de Mendras, soutenue en 1976) ou François Purseigle (Eizner et Hervieu, 1979 ; Hervieu, 1993 ; Hervieu et Viard, 2011 ; Hervieu et Purseigle, 2013, 2022 ; Purseigle, Nguyen et Blanc, 2017).

¹⁸ L'application de ces principes à la transformation alimentaire n'est toutefois pas nouvelle : aux États-Unis, la mécanisation des transformations alimentaires démarre dès les années 1880 dans les abattoirs de Chicago, dans lesquels plusieurs millions de bêtes par an sont tuées pour produire du *corned beef* (Giedion, 1980). Mais en France, la transformation mécanisée dans les usines et dans des filières intégrées ne devient systématique qu'au cours du XX^e siècle. Poulain (2002a) parle d'un processus qui « chosifie » l'aliment, le dévitalise (p. 36).

¹⁹ Aujourd'hui à l'inverse, les crises de l'énergie et des ressources posent de nouvelles questions, et invitent les chercheurs en sciences des aliments à développer des procédés dans de nouvelles directions.

²⁰ Le terme de « supermarché » renvoie ici à la notion de grande surface avec un libre-service (et un parking). Il existait déjà auparavant des magasins en libre-service. Par exemple, Leclerc a ouvert sa première enseigne en 1949 et Carrefour en 1954. Par rapport au supermarché, l'« hypermarché » propose à la vente, en plus des denrées alimentaires très variées, des appareils électroménagers, des équipements domestiques et des produits textile.

hypermarché en 1963 à Sainte-Geneviève des Bois. Dans les grandes surfaces, les aliments sont emballés. La logique de choix se construit alors sur les informations disponibles et non plus sur la confiance interindividuelle. En s'appuyant sur les données de l'Insee entre 1960 et 2006, le rapport de l'expertise collective de l'Inra de 2010 sur les comportements alimentaires témoigne de l'expansion rapide des grandes surfaces :

« Celles-ci recueillent désormais 70 % des dépenses alimentaires des ménages, dont environ 15 % dans les hard discount. Cette concentration de l'offre s'est opérée en à peine 40 ans. En 1970, les hypermarchés représentaient moins de 5 % des parts de marché des produits alimentaires, contre un tiers à la fin du XX^e siècle. À l'opposé, les petits commerces alimentaires sont passés de 20 % de parts de marché à moins de 10 %, les boulangeries résistant le mieux. » (Etiévant et al., 2010, p. 10)

Au niveau de la restauration, les premières chaînes de restauration rapide voient le jour à la même période²¹. Les mutations rapides de la restauration sont étudiées quelques années plus tard par des sociologues tels que Vanhoutte (1982, 1989).

Ainsi, dans la deuxième moitié du XX^e siècle, tout le système alimentaire, de la production à la vente, se voit transformé. La production et la consommation de masse gagnent du terrain (Morin, 1975). Les profondes mutations des filières agroalimentaires, les transformations sociétales avec l'essor du travail féminin, l'urbanisation et l'essor du capitalisme, les évolutions dans l'électroménager domestique et dans les produits alimentaires proposés et leur accessibilité conduisent à modifier le modèle alimentaire. Le temps accordé à la préparation baisse, parallèlement à l'augmentation du travail féminin (Herpin, 1980). Les nouveaux appareils électroménagers permettent d'envisager des moyens de cuisson ou de chauffage différents. Les repas se simplifient. La consommation de repas hors domicile devient plus fréquente. La diversité des aliments proposés et facilement accessibles s'accroît, et les produits transformés par l'industrie agroalimentaire prennent de plus en plus de place dans les consommations des Français (d'après les données de l'Insee entre 1960 et 2006 étudiées dans le rapport de l'expertise collective de l'Inra de 2010) :

²¹ Bien qu'aux États-Unis, la chaîne de restauration rapide McDonald's soit fondée en 1952 par Ray Kroc, des chaînes de *fast food* y existent déjà depuis plusieurs décennies, sur le modèle des *diners* : des restaurants populaires apparus à la fin du XIX^e siècle aux États-Unis suite à la Révolution industrielle (Rial, 2012). Ce système reste toutefois peu répandu hors des États-Unis avant les années 1960.

« Dès 1960, les produits issus de l'industrie agroalimentaire représentaient 80 % des dépenses alimentaires des ménages français. Cette part atteint 84 % en 2000 et reste stable par la suite (83 % en 2006) » (Etiévant *et al.*, 2010, p. 10)

La consommation et l'achat de plats déjà préparés augmentent depuis le milieu du XX^e siècle²² (Nichèle *et al.*, 2008 ; Herpin et Verger, 2008 ; Etiévant *et al.*, 2010 ; Larochette et Sanchez-Gonzalez, 2015 ; Anses, 2017 ; Caillavet *et al.*, 2018). Leur consommation varie avec l'âge (Plessz, 2013) : les plus jeunes achètent plus de produits déjà transformés que les plus âgés. Marie Plessz (2013) propose trois explications à cette observation : 1) les populations retraitées ont potentiellement plus de temps à consacrer à la préparation, 2) il y a un effet de génération, les aliments déjà transformés ne sont pas forcément rentrés dans les habitudes des plus âgés, et 3) un effet économique, le niveau de vie tendant en général à augmenter avec l'âge. Ensuite, deux variables jouent à l'intérieur des classes d'âge : chez les moins de 40 ans, les niveaux de diplôme les plus élevés ont tendance à consommer plus de légumes frais, ainsi que les personnes vivant en famille. Chez les plus de 60 ans, la consommation de légumes frais ou transformés est surtout fonction du revenu, les foyers plus aisés consomment plus de légumes frais. La distribution sociale de cette consommation s'est inversée entre le milieu du XX^e siècle et aujourd'hui : les plats préparés étaient alors essentiellement consommés par les classes sociales plutôt favorisées et peu par les classes populaires (Grignon et Grignon, 1980).

Depuis la fin des années 2010, la consommation d'aliments prêts à manger est abordée sous l'angle des aliments « ultra-transformés ». Globalement, les chercheurs en épidémiologie tendent à montrer un lien entre une position socio-économique peu élevée (notamment le niveau de revenu et le niveau de diplôme) et une consommation accrue d'aliments ultra-transformés dans les pays ayant déjà effectué leur transition nutritionnelle²³ (Schnabel *et al.*, 2019 ; Rauber *et al.*, 2020). Toutefois, des

²² D'après Caillavet *et al.* (2018), la consommation des plats préparés est passée de 0,6 à 56,6 g/2000 kcal dans les achats entre 1973 et 2010. Et d'après Nichèle *et al.* (2008) : « Les achats de légumes frais ont fortement diminué entre 1969 et 2001 avec une chute de 9,1 kg/personne/an. En revanche, les achats de légumes en conserve et surgelés sont en très importante augmentation, de 10 kg/personne/an entre 1969 et 2001. Les achats de fruits frais ont également connu une chute très importante (- 12,3 kg/ personne/an) sur cette période » (p. 127). Plessz ajoute néanmoins que « la consommation de légumes frais reste de loin supérieure à la consommation de légumes transformés (respectivement 40 kg environ par personne et par an et près de 10 kg pour les légumes surgelés et en conserve). Depuis les années 1990, la consommation de légumes frais se stabilise, malgré des fluctuations de court terme, tandis que celle de produits transformés semble conserver une tendance à la hausse, pour les légumes comme pour les autres produits alimentaires. » (Plessz, 2013, p. 14)

²³ Pour rappel, les déterminants des consommations alimentaires sont différents dans les pays n'ayant pas encore terminé leur transition nutritionnelle (Popkin, 1993). La forte consommation d'aliments transformés et ultra-transformés est l'une des caractéristiques d'un stade avancé de la transition nutritionnelle (Colombet, 2020).

études sur les déterminants socio-démographiques de produits ultra-transformés à partir de données plus anciennes montrent des résultats contradictoires (Adams et White, 2015 ; Calixto Andadre *et al.*, 2021²⁴). Les résultats concernant l'influence de la position socio-économique dépendent en partie du jeu de données étudié et de l'interprétation qui est faite de la catégorie des aliments « ultra-transformés » (Colombet, 2023). En revanche, l'effet de l'âge semble confirmé : les plus âgés tendent à consommer moins d'aliments ultra-transformés (Calixto Andrade *et al.*, 2021 ; Schnabel *et al.*, 2019).

Après avoir dressé un portrait général des évolutions des systèmes alimentaires en relation avec les transformations des aliments, la suite de cette partie porte sur l'émergence et l'affirmation de critiques envers les transformations alimentaires industrialisées.

1.2. Fin du XIX^e siècle et première moitié du XX^e siècle : les premières traces de doutes

Les nombreux bouleversements du système alimentaire et les changements rapides de pratiques soulèvent des questions. Peu à peu, les aliments préparés par l'industrie font l'objet de discours ambivalents : d'un côté, ils permettent d'alléger une charge qui pèse essentiellement sur les femmes, et de l'autre, ils sont critiqués pour leur qualité gustative, nutritionnelle, voire sur des aspects moraux et politiques. Pourtant, les inquiétudes relatives aux transformations des aliments ne sont pas nouvelles. Les historiens de l'alimentation décrivent l'existence de peurs alimentaires depuis plusieurs siècles (Ferrières, 2002 ; Bruegel, 1995, 1997 ; Hachez-Leroy, 2019). Au début du XX^e siècle, la confiance accordée aux produits alimentaires est écornée du fait des nombreuses falsifications, et la défiance envers les produits manufacturés, de plus en plus nombreux, augmente (Dessaux, 2006). La méfiance envers les aliments transformés issus des premières usines existe dès leur invention et leur production à l'échelle industrielle, comme le montrent par exemple les travaux de Martin Bruegel (1995, 1997) sur la conserve, ou ceux de Florence Hachez-Leroy (2019) sur les emballages en aluminium. La conserve a du mal à se faire accepter dans les troupes armées à la fin du XIX^e-début XX^e. Les soldats sont méfiants quant à la qualité de la viande ou le type de viande qu'ils peuvent y trouver et n'apprécient pas le goût de l'appertisation. Les premiers doutes et critiques des aliments transformés dans les usines à grande échelle arrivent donc très tôt. Face à la méfiance croissante, les premiers laboratoires d'analyse pour tester la qualité des aliments voient le jour : à Grenoble en 1887

²⁴ L'étude de Adams et White (2015) analyse les données nationales de consommation britannique de 2008 à 2012, et la recherche de Calixto *et al.* (2021) se base sur les données françaises de ENNS (2006-2007). Les études les plus récentes sur l'évolution de ces déterminants au Royaume-Uni montrent que ceux-ci ont évolué entre 2008 et 2018, et tranchent en faveur d'une augmentation d'aliments ultra-transformés plus élevée dans les populations moins diplômées (Colombet *et al.*, 2022 ; Chavez-Ugalde *et al.*, 2023).

puis à Paris, Brest ou Lyon (Paquy, 2004 ; Cardon, Depecker, Plessz, 2019). Même s'il existait déjà des réglementations dans l'Ancien Régime (Bruegel et Stanziani, 2004), la première loi nationale²⁵ sur les fraudes alimentaires ne voit le jour qu'en 1905 et témoigne des questionnements montants dans la société. Celle-ci vient directement encadrer les pratiques de transformation alimentaire sur les aliments mis à la vente. Les fraudes alimentaires ont longtemps été monnaie courante (le lait frelaté, le vin coupé...). La méfiance envers les aliments « manufacturés » est donc présente dès les débuts de l'industrialisation et pousse à réglementer les pratiques.

« En ce début de XX^e siècle, la confiance accordée aux produits s'est écornée aussi bien du fait de pratiques de différenciation des produits aboutissant parfois à des falsifications que de la méfiance plus générale qui accompagne la dépendance croissante de la population envers les produits alimentaires manufacturés. En préambule du dépôt de son projet de loi à l'Assemblée nationale, Jules Méline est ainsi amené à citer les pâtes diététiques, enrichies en gluten, parmi les produits pour lesquels fraudes et falsifications tendent à devenir courantes. » (Dessaux, 2006, p. 103)

La loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles marque un tournant majeur dans la lutte contre les pratiques déloyales. Résultant des tensions générées par les nombreuses fraudes et falsifications, elle fixe le montant des amendes et des peines de prison. Elle a été établie initialement pour réguler les fraudes sur les produits alimentaires (nom, poids, corruption de la composition...) et pharmaceutiques, mais en réalité, elle s'applique à l'ensemble des marchandises. Si, à l'origine, elle vise essentiellement à garantir aux producteurs et vendeurs une concurrence loyale²⁶, et non à protéger les acheteurs (Canu et Cochoy, 2004), elle deviendra rapidement un levier pour la protection des consommateurs.

La loi du 1^{er} août 1905 est déposée en 1898 par Jules Méline (président du conseil, républicain modéré) et fait suite à une loi de 1867 sur les engrais (Dessaux, 2006). Cette loi instaurait déjà l'idée d'avoir des normes en matière de qualité et de composition. Méline propose dès 1884 de la revoir pour définir les méthodes d'analyse exactes des produits, et leur composition. Dans un premier temps, appliquer cette idée aux denrées alimentaires semble impossible aux acteurs (la Chambre de Commerce et d'Industrie

²⁵ Bien que la loi 28 juillet 1824 punissait déjà les altérations ou suppositions de noms sur les produits fabriqués, celle-ci n'était pas spécifique à l'alimentation.

²⁶ Au début du XX^e siècle, le secteur viticole est touché par la crise du phylloxéra, un parasite qui oblige à arracher de nombreuses vignes touchées. En parallèle, des produits étrangers sont importés. Les viticulteurs demandent alors une intervention politique pour encadrer la concurrence (Canu et Cochoy, 2004). La loi de 1905 est en partie acceptée car elle donne un cadre à la protection des appellations viticoles. Mais si elle est acceptée en partie pour cette raison, elle s'applique à bien plus (Dessaux, 2006).

de Paris rejette cette proposition sans appel). L'idée de standards concernant les produits alimentaires est difficilement entendable. C'est en opposition totale avec la vision de liberté de commerce en vigueur à l'époque. S'il a été accepté de concéder le pouvoir aux experts et autorités publiques pour le commerce d'engrais, l'opposition est forte pour les denrées alimentaires : les résultats scientifiques sont inconstants, et même si la chimie a beaucoup progressé, la reproductibilité des expériences reste instable. La confiance envers les scientifiques est relative. La science est vue comme toujours « faillible » (Dessaux, 2006). Toutefois, la loi finit par être votée en 1905, après plusieurs années de discussion. Elle ouvre le chemin sur trois points essentiels (Canu et Cochoy, 2004) : elle donne la possibilité aux pouvoirs publics de prendre les mesures nécessaires sans en référer au parlement, elle institue un service de la répression des fraudes, et décale la responsabilité de l'acheteur vers le vendeur qui est désormais engagé à vendre un produit conforme à ses dires. En effet, la loi du 1^{er} août 1905 implique la mise en place d'un service national de répression des fraudes, réparti entre les laboratoires des ministères de l'Agriculture et des Finances. L'une des premières campagnes médiatiques de ce service est l'affaire des viandes avariées dans certaines garnisons militaires au printemps 1908. L'affaire est couverte par le journal *L'Aurore* et souligne la méfiance qui existe déjà autour des aliments industrialisés. Ce service symbolise la reconnaissance d'un nouveau pouvoir de la science, qui est mise au service de la justice, de par les contrôles effectués et analyses scientifiques de produits finis (Canu et Cochoy, 2004 ; Dessaux, 2006). Il s'agit d'une période où les expertises chimique et agronomique se diffusent.

« L'élaboration des normes de vente et d'analyse est elle aussi normalisée. Elle se déroule, à huis clos, dans des commissions spécialisées, composées de grands savants qui ont tout pouvoir en la matière. Ces commissions constituent ainsi un bon moyen pour imposer les résultats de la recherche. » (Jas, 2001, p. 321)

Les commissions des boissons, vins et spiritueux et des « corps gras alimentaires, conserves alimentaires, sucres et confiseries, chocolats, matières amylacées, épices, produits coloniaux, etc. » sont mises en place en 1905 pour la recherche et le contrôle des produits. Une commission similaire pour les produits pharmaceutiques est créée en 1907 (Dessaux, 2006). Ces commissions rassemblent des industriels, des producteurs, des scientifiques, des politiques. Des revues voient le jour : *Les Annales des falsifications de l'expertise chimique*, ou le *Bulletin international de la répression des fraudes*. Le service s'institutionnalise peu à peu sous la conduite d'Eugène Roux. À partir de 1908, Eugène Roux fait aussi des congrès internationaux pour conquérir une légitimité auprès des professionnels et faire reconnaître la légitimité scientifique du service auprès des producteurs (qui restent critiques envers ce service) (*Ibid.*).

La loi de 1905 est votée dans un contexte d'hygiénisme montant (Lhuissier, 2002). Elle a été précédée de la loi de 1902 « relative à la protection de la santé publique en France » et de la loi de 1904 créant la Société scientifique d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle (Canu et Cochoy, 2004). Dans les années qui suivent, juste avant la Première Guerre mondiale, une « crise de la vie chère » amène les ménagères du Nord puis d'autres régions de France à des révoltes relatives au prix de vente des marchandises. Les premières ligues de consommateurs se constituent, et la « Ligue des consommateurs français » est officiellement créée en 1910 par Charles Gide (dans un premier temps, les associations de consommateurs se constituent donc pour dénoncer des abus financiers) (*Ibid.*). En 1913, un « Congrès international pour la lutte contre les falsifications » est organisé à Gand. Il témoigne de la volonté d'éduquer les populations aux questions de qualité des aliments vendus, mais l'attention reste essentiellement tournée vers la dimension économique.

D'autres textes suivront la loi de 1905 encadrant les fraudes alimentaires, et commencent à réguler les transformations (voir la liste des lois en annexe 1.1). Le décret du 15 avril 1912 encadre des emballages et inscriptions, et l'utilisation d'additifs. Il interdit la vente de denrées alimentaires lorsque des « produits chimiques » autres que ceux autorisés y ont été ajoutés (article 1). Lorsque les denrées alimentaires sont vendues au poids, le poids doit être indiqué sur les emballages et récipients (article 5). Les indications susceptibles d'induire en erreur l'acheteur sur le poids, le volume, l'origine ou la nature des produits sont interdites (article 6). Plusieurs circulaires suivront dans les mois suivants, notamment l'arrêté du 28 juin 1912 relatif à la coloration, la conservation et l'emballage des denrées alimentaires. Celui-ci porte sur l'ajout de métaux lourds et de certains colorants dans l'alimentation. La liste des colorants autorisés est publiée. Il est donc intéressant de constater que dès 1912, la question des additifs et des colorants attire l'attention et suscite des questions qui nécessitent une régulation législative. Les appellations d'origine concernant les vins et spiritueux sont encadrées légalement dès le début du siècle (comme le montre la loi sur les appellations d'origine parue au journal officiel le 8 mai 1919), mais la création du statut des appellations d'origine contrôlée ne devient officielle qu'en 1935. L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) est créé en même temps pour lutter contre les falsifications. Il faudra attendre 1992 pour que la législation sur les appellations soit harmonisée au niveau européen.

Si d'un côté, l'industrie et la technologie fascinent au début du XX^e siècle, elles suscitent aussi la méfiance (Bruegel, 2021). Des traces de critiques envers une transformation « chimique » des aliments sont visibles tout au long la première moitié du XX^e siècle. Par exemple, en 1931, Louis-Guillaume

Rancoule²⁷ écrit un tract intitulé « comment on nous empoisonne par les aliments ‘chimiqués’ » avec pour sous-titre : « Les aliments chimiqués étant des aliments mortifères comme maintenant ils le sont à peu près tous sont à l’origine de dégénérescence et de la plupart des maladies graves » (figure 1).

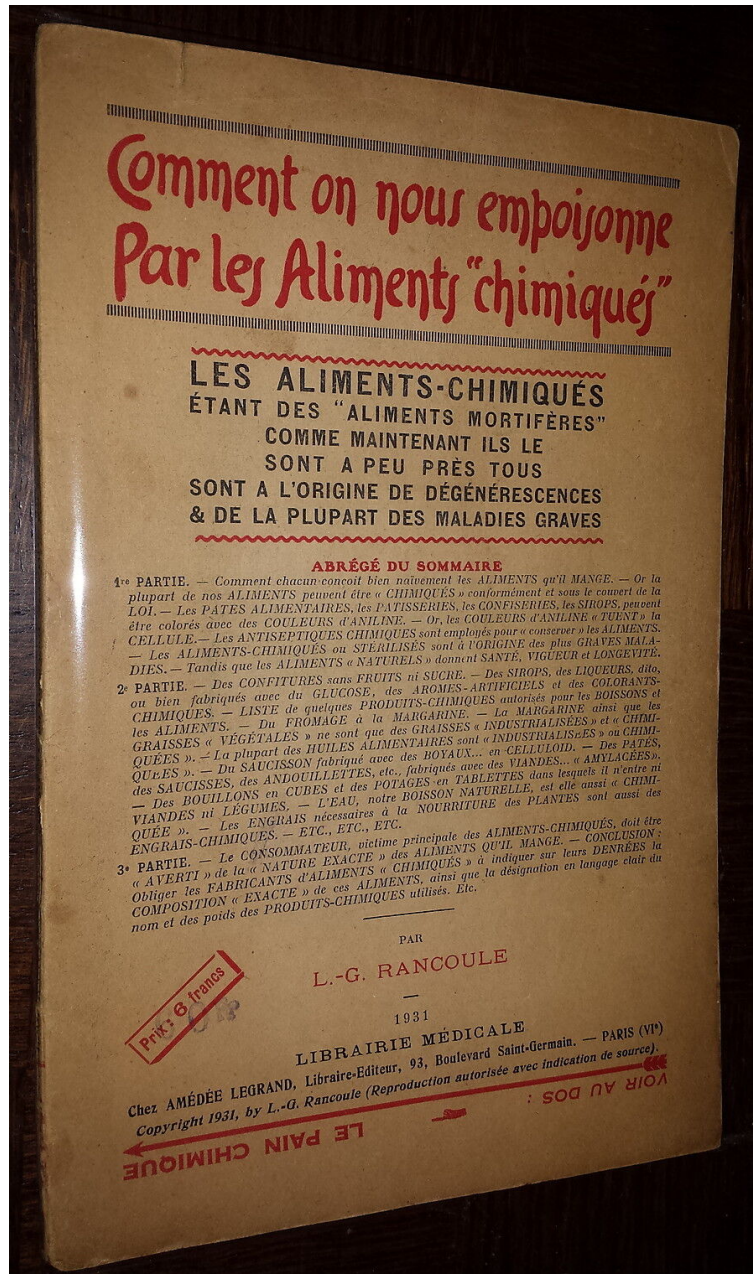


Figure 1 : Image du tract de Rancoule de 1931 (source image : exemplaire en vente sur ebay.fr)

²⁷ Rancoule est un essayiste français ayant vécu entre 1866 et 1946. Il a écrit plusieurs ouvrages sur la santé et l’alimentation, par exemple : *Pourquoi nous sommes malades et comment nous guérir* (1922), *Doit-on manger cru ou cuit ? ... ou l’art de réapprendre à manger pour ne plus jamais être malade* (1933), *La Médecine par les couleurs. La Chromothérapie* (1935).

Les critiques de la transformation des aliments par l'industrie existent donc dès la fin du XIX^e siècle, conjointement à l'essor de la transformation de masse en usine et des exportations à grande échelle²⁸. Elles se poursuivent dans les décennies suivantes, mais restent mineures dans un premier temps. Le progrès, la science et la technologie restent valorisés dans la première moitié du XX^e siècle.

1.3. L'après-guerre : des critiques marginales

Malgré l'existence de premiers mouvements contestataires antérieurs, les critiques ne prennent véritablement leur envol que dans la seconde moitié du XX^e siècle. Il n'y a pas de réels mouvements de consommateurs ni de politique de la consommation dans la première moitié du XX^e siècle (Canu et Cochoy, 2004). Après la Seconde Guerre mondiale, les nombreuses évolutions que connaît le modèle de production agroalimentaire français engendrent de nouveaux doutes. Un changement de regard s'opère petit à petit. Des critiques émergent au sein d'un mouvement de tradition végétarienne hygiéniste. Il s'agit d'une résistance « académique », animée notamment par des médecins (Lepiller, 2012a). Le docteur Paul Carton prône le végétarisme dès la première partie du XX^e siècle, en lien à une vie ascétique, pieuse et naturelle, qui permet d'accéder à la dimension mystique du catholicisme (César, 2003 ; Lepiller, 2012a). En parallèle, la biodynamie arrive en France par l'Alsace à partir de 1940²⁹, et se structure après-guerre en différents mouvements (Union des cercles biodynamistes, Syndicat d'agriculture biodynamique...) (César, 2003). Dans l'ouest de la France, le Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Ouest (GABO³⁰) se constitue dans les années 1950. Il se positionne contre la monoculture et l'augmentation de la consommation d'intrants. Il veut favoriser la polyculture-élevage. L'agriculture bio en France est l'héritière d'une « nostalgie communautariste » agrarienne³¹

²⁸ Ces doutes précoces existent aussi Outre-Atlantique. L'historien Jean-Paul Gaudillière (2001), a montré que dès le début du siècle aux États-Unis, l'angoisse alimentaire s'exacerbe avec le processus d'industrialisation de la filière alimentaire. Les préparations industrielles pour enfant par exemple ne font pas tout de suite l'unanimité (Thiron et Soula, 2021), elles sont soupçonnées d'être de mauvaise qualité nutritionnelle et de participer au scorbut infantile (Fomon, 2001).

²⁹ L'agriculture biologique se développe en Europe au carrefour de trois mouvements : la biodynamie de Rudolf Steiner apparue dans les années 1920 en Autriche, l'agriculture organique apparue dans les années 1940 en Angleterre avec Albert Howard, et l'agriculture biologique suisse de Rusch et Muller « fondée sur l'utilisation des ressources renouvelables et la préservation d'une nature qui a cessé d'être inépuisable » (Lamine, 2008, p. 50).

³⁰ En 1962, le GABO, qui était jusque-là régional, devient l'AFAB (Association Française d'Agriculture Biologique), et porte désormais la cause à l'échelle nationale. À partir des années 1960, les réseaux se multiplient : Nature et Progrès est créé en 1964 et la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) en 1978.

³¹ « L'agrisme » est un terme proposé par Pierre Barral pour désigner une idéologie renvoyant au corporatisme, au protectionnisme économique, à la religion, à une société et à des valeurs paysannes conservatrices. Le bio a soutenu différents discours idéologiques, d'abord de droite, puis plus tard de gauche avec l'utopie communautaire anti-conformiste des années 1970. Durant la première période la représentation de la nature

dans les années 1940 (*Ibid.*). Le développement de l'agriculture biologique (qui ne sera officiellement reconnue qu'en 1980³²) repose sur trois dynamiques : la dénonciation du matérialisme productiviste, la mythisation du passé avec un imaginaire des gestes anciens porteurs d'une harmonie fantasmée et un essentialisme de la Nature. Le changement est perçu comme un facteur de dégénérescence. Les sociétés précapitalistes sont glorifiées. C'est le fantasme d'un ordre fixe, d'une nature éternelle, qui se retrouve aussi dans le respect de la saisonnalité (la soumission aux contraintes « naturelles », comme par le passé) (*Ibid.*).

Henri-Charles Geffroy fonde *La Vie Claire* en 1946 (d'abord un magazine avant d'être une enseigne de magasins), et Raymond Dextreit fonde *Vivre en Harmonie* en 1952 (Lepiller, 2012a). Dans leurs revues respectives, ils prônent une résistance à l'industrialisation. *La Vie Claire* est d'abord un magazine conservateur, qui pointe du doigt le délitement des valeurs familiales et religieuses et mobilise la « tradition » face au capitalisme (César, 2003).

« Nous vivons au milieu d'un effondrement social effarant et angoissant. À qui la faute ? [...] À la base au couple père-mère, au sommet de la Société au couple social État-Église ; [...] Que peut faire la Société ? Mettre la famille, et non l'individu, à la base de son système social. [...] Mais cela suppose, initialement la suppression du régime capitaliste, qui est essentiellement antifamilial, et l'instauration d'un régime de répartition rationnelle des biens et des charges » (*La Vie Claire*, n° 5, décembre 1946, cité par César, 2003, p. 199)

Ces premiers mouvements bio sont donc associés à une idéologie conservatrice (César, 2003). Par exemple, *La Vie Claire* défend une conception de la famille dans laquelle la femme est censée se consacrer au foyer, son premier devoir est de procréer et de s'occuper des enfants. L'avortement est une erreur et les contraceptifs aussi puisqu'ils facilitent l'acte sexuel en dehors de ses desseins naturels. L'avis de l'Église est régulièrement convoqué.

Un courant académique critique de l'alimentation industrielle est animé par deux autres disciples de Carton : Jacques Chauveau et André Schlemmer. Ils deviennent les principaux animateurs de *La Revue*

est convoquée pour imposer une idéologie de l'ordre (dans une idéologie plutôt pensée de droite), et dans la seconde elle l'est pour dénoncer les méfaits environnementaux du capitalisme (dans une pensée écologiste plutôt de gauche) (César, 2003).

³² Selon les auteurs, on peut trouver la date de 1980 ou de 1981 : la loi d'orientation de l'agriculture biologique est promulguée en juillet 1980, et le décret sur l'homologation des cahiers des charges définissant « les conditions de production de l'agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse » est publié en mars 1981.

Naturiste fondée par Carton en 1922, renommée par eux en 1969 *Les Cahiers de la méthode naturelle* (Lepiller, 2012a). Ce courant est soutenu par l'Association Française pour la Recherche de l'Alimentation Normale (AFRAN), créée en 1952 (Le Bras, 2020).

La critique de l'après-guerre est associée à un conservatisme religieux et moral et une idéologie de droite, alors que le contexte national est à la mécanisation et l'industrialisation. Ce mouvement est donc marginal, surtout cantonné aux milieux urbains parisiens et à certains cercles professionnels restreints de médecins.

1.4. Les années 1960-1970 : une première vague d'affirmation des critiques

À la fin des années 1960, la critique se diffuse plus largement. Mai 68 marque une rupture. Alors que la logique industrielle avait bénéficié d'une grande légitimité depuis la Seconde Guerre mondiale, elle est remise en cause (Morin, 1975). La critique de l'alimentation industrielle devient plus virulente et prend de l'ampleur. Le capitalisme et la logique de productivité sont contestés. Le « mythe prométhéen » du progrès s'effondre, la simplicité rustique est de nouveau valorisée. Une opposition entre gastronomie rustique et nourriture industrialisée se structure (*Ibid.*). L'écologie fait son entrée en politique. Le premier candidat écologiste à la présidentielle, René Dumont, se présente en 1974. Morin (1975) décrit un « éco-mouvement », une « nouvelle conscience écologique » (p. 226), qui remettrait en question le mode de vie de la société de consommation, ferait jaillir la question des pollutions et le souci de respecter un nouvel équilibre homme-nature. En outre, la crise du « veau aux hormones » tout au long des années 1970 vient éroder la confiance dans le système agro-industriel (Fischler, 2019). « D'une manière plus générale, la décennie 1970 est celle du procès public de la société technicienne » (Lepiller, 2013b, p. 136), ce que l'on peut aussi constater au travers des célèbres films *Soleil Vert* (1973) ou *L'Aile ou la Cuisse* (1976). La thématique du progrès devient ambivalente, « une forme d'angoisse, de culpabilité, face aux produits de la science, produits industriels, pollués, souillés, altérés » (Poulain, 1985, p. 281) apparaît. Derrière les fourneaux, le mouvement de la Nouvelle Cuisine prône une cuisine plus simple. Du côté de la production, l'agrobiologie s'affirme et vient soutenir la critique de l'industrialisation. Nature et Progrès établit un premier cahier des charges de l'agrobiologie en 1972, et la labellisation biologique est officiellement reconnue en 1980. La consommation de bio passe de plus en plus du côté des consommateurs « avertis », dans une nouvelle pensée écologiste plutôt de gauche (César, 2003).

« Au niveau de la société globale, l'institutionnalisation de l'agriculture biologique comme processus a incidemment conforté l'idée (très présente dans le sens commun mobilisé par les consommateurs) selon laquelle l'accroissement de la quantité obtenu grâce à "l'industrialisation" de l'agriculture s'était accompagné d'une diminution généralisée de la qualité. » (César, 2003, p. 206)

La montée des critiques s'observe aussi dans de petites anecdotes comme celle du « tract de Villejuif » (Hubert, 2002 ; Fischler, 2019). Il s'agit d'une liste d'additifs alimentaires dont une majorité est qualifiée de toxique, largement diffusée sur des tracts à partir de 1976. Ce tract est présenté comme émanant du centre de cancérologie de l'hôpital de Villejuif, alors que l'hôpital dément être à l'origine du document. Sa diffusion fait suite à la législation européenne de 1975, qui oblige à mentionner les additifs sur les emballages sous la forme harmonisée de « E et trois chiffres » (E XXX).

Le tract, tapé à la machine, « affirme qu'une dizaine de produits connus (Coca Cola, Martini, Schweppes citron, La Vache qui Rit, la moutarde Amora, Banga et quelques autres), utilisent des additifs qui, quoiqu'autorisés, seraient toxiques ou cancérigènes. Un sous-titre adjure le lecteur : « Pensez à la santé de vos enfants ». Suit une liste de codes de produits classés en trois catégories : « toxiques cancérigènes », « suspects » et « inoffensifs ». L'additif présenté comme « le plus dangereux » est le E330, qui n'est autre que l'acide citrique (dont le citron est naturellement riche). En revanche, parmi les additifs présentés comme inoffensifs, un certain nombre sont en réalité nocifs et interdits en France... Trois ans après la diffusion, 43 % d'un échantillon national de mères de famille interrogées par Gallup ont lu le tract. » (Fischler, 2019, p. 26)

Des copies circulent à travers toute l'Europe. Le tract est reproduit dans des journaux, dans des livres, mis dans des cabinets médicaux, des écoles, et trois ans plus tard, une enquête Gallup montre que 43 % des mères françaises ont lu le tract (Fischler, 2019). Ses auteurs initiaux ne sont toujours pas connus, mais son succès témoigne de la défiance ambiante envers ces aliments. Ce tract est encore parfois cité par des politiques aujourd'hui (le député Richard Ramos s'y réfère en 2018). Jean-Noël Kapferer, professeur à HEC, étudie l'affaire et montre que le tract a en particulier pénétré dans les catégories sociales les plus instruites et les plus aisées. Il ne s'agit donc pas de « croyances populaires » (Fischler, 2019). La thématique des « produits chimiques » remonte à Rudolf Steiner ou Paul Carton qui prônaient déjà une doctrine néo-hippocratique dans *La Revue Naturiste* (1922).

Du côté des comportements alimentaires, les diététiques alternatives initiées par Carton et ses disciples se développent. Les critiques portées par les diététiques alternatives sont peu à peu reprises par la nutrition, qui s'institutionnalise à cette période en France sous l'impulsion du nutritionniste Jean Trémolières. Il interroge la consommation de viande (Trémolières et Claudian, 1968), relie l'appauvrissement nutritionnel des aliments aux procédés industriels (Trémolières, 1969), et de manière générale regrette les évolutions de l'alimentation et sa perte de sens dans la société industrielle.

Ces interrogations sont peu à peu intégrées aux réflexions scientifiques et institutionnelles. Dans les années 1960, Trémolières lance les premières enquêtes d'envergure sur l'alimentation des Français, il

fonde la première unité de recherche consacrée à la nutrition de l'Inserm en 1964, la revue *Cahiers de Nutrition et de Diététique* en 1965 (entre autres) et lance les Journées Nutrition à partir de 1967 (devenues aujourd'hui les Journées Francophones de Nutrition) (Lepiller et Poulain, 2015). Suite aux questions soulevées par l'alimentation industrielle dans les années 1970, un comité « contamination des chaînes biologiques », dont Trémolières est le président, est mis en place sous l'égide du Cnam (Conservatoire National des Arts et Métiers) en 1975.

La fin des années 1960 et le début des années 1970 voient donc les critiques des transformations industrielles s'affirmer. Toutefois, la décennie suivante connaît une période d'accalmie. La critique a lieu en 2 temps : après la forte critique du progrès des années 1960-1970, celle-ci s'amenuise dans les années 1980 et reprendra dans les années 1990.

1.5. Les années 1970-1980 : une période d'accalmie

L'affaiblissement de la critique de l'alimentation industrielle entre la fin des années 1970 et le milieu des années 1990 renvoie à ce que Lepiller appelle le « tournant préventif en nutrition » (Lepiller, 2012a). La culture diététique se diffuse, et dans le même temps, la culture économique libérale devient de plus en plus prégnante. Les critiques sont vues comme étant régressives pour le progrès socio-économique (Mariscal *et al.*, 2015). Les campagnes d'éducation se développent et la responsabilité se déplace des industriels vers les individus. Apfelbaum, élève de Trémolières, pose les bases du tournant préventif en 1978, en expliquant que pour prévenir les maladies comme l'obésité et les maladies cardiovasculaires, il faut promouvoir les bons comportements pour que l'individu puisse devenir acteur de sa propre santé. La responsabilité de bien choisir ses aliments revient de plus en plus au mangeur. Les comportements des consommateurs attirés par des aliments « plus gras et plus sucrés » sont de plus en plus pointés du doigt. Les Français sont appelés à être de plus en plus réflexifs sur leur alimentation. Les thématiques du cholestérol (Fournier, 2011) au début des années 1980, puis celle du cancer dans la deuxième moitié des années 1980, et enfin, celle de l'obésité à partir du milieu des années 1990, sont de plus en plus visibles. La frontière entre nutrition et diététique alternatives s'efface petit à petit. En 1983, l'OMS reconnaît le rôle des « médecines traditionnelles occidentales » comme la naturopathie (OMS, 1983). L'alimentation est de plus en plus reliée à la santé dans les représentations des Français, et la demande de normativité diététique est forte. Les études de consommation alimentaire deviennent de plus en plus courantes à la fin des années 1980, ainsi que l'approche épidémiologique en nutrition. Le lien entre alimentation et santé est de mieux en mieux renseigné (les études MONICA puis SU.VI.MAX sont lancées respectivement en 1985 et 1994). Les chercheurs étudient les liens entre la qualité nutritionnelle de l'alimentation et les facteurs de risques de maladies (cancers, maladies cardiovasculaires...). L'industrialisation n'est pas directement mise en

cause durant cette période. La critique se concentre sur la dimension nutritionnelle de l'alimentation, et non pas sur la question de l'industriel ou du naturel (Lepiller, 2012a).

En outre, les résultats de l'inventaire national de la qualité alimentaire présidé par Trémolières, qui paraissent en 1982, sont assez rassurants sur la qualité toxicologique des aliments proposés à la vente. En parallèle, l'offre alimentaire industrielle travaille la qualité nutritionnelle des produits proposés. Lepiller (2012a, 2013a) montre que face aux critiques de l'alimentation industrielle, les acteurs de l'offre ont développé des réponses à la fois dans leurs arguments de vente et dans les manières de produire. Les acteurs industriels adoptent des arguments pensés à l'origine contre l'industrialisation. Lepiller observe une co-construction de la critique et de la justification par les acteurs de l'industrie. Par exemple, les discours argumentés sur les additifs, ou la richesse en certains nutriments sont apparus pour répondre aux critiques. Par conséquent, les critiques envers les industries transformatrices sont moins présentes, et les discours sont tournés vers un changement des pratiques individuelles pour une alimentation plus « saine ».

Les scandales sanitaires ne sont toutefois pas absents durant cette période, à l'instar des vacherins suisses contaminés par la bactérie *Listeria* en 1988. Mais à la différence des années 1970, les substances présentes initialement dans l'aliment ne sont pas considérées comme « à craindre ». L'accent est mis sur l'amélioration des analyses, avec une certaine confiance en l'expertise.

1.6. Fin du XX^e siècle – début du XXI^e siècle : généralisation des critiques envers l'alimentation industrielle et stratégies de réponse

1.6.1. Une critique de plus en plus totalisée

La critique est vivement relancée en 1996, au moment de la crise dite « de la vache folle ». Les consommateurs attendent de moins en moins des comportements spontanément vertueux de l'industrie agroalimentaire et les critiques se tournent vers les instances chargées de régulation (Lepiller, 2012a). Avant ce scandale, le grand public ignorait le fait que des bovins pouvaient être nourris avec des farines fabriquées à partir de carcasses d'animaux, y compris de bovins. Cela choque et renvoie notamment aux imaginaires véhiculés dans les films *Soleil Vert* et *l'Aile ou la Cuisse* deux décennies plus tôt. Une idée d'opposition entre des systèmes alimentaires « industriels » et ceux considérés comme étant « respectueux de la nature » se construit et se renforce (Lepiller, 2012a, 2013b). La critique de l'alimentation industrielle gagne en virulence avec des leaders comme José Bové, le Professeur Belpomme ou Jean-François Narbonne.

Dans sa thèse (2012a), Olivier Lepiller décline une typologie des différents types de critiques existantes, établie à partir de l'analyse des articles parus sur l'alimentation dans *Le Nouvel Observateur* entre 1968 et 2009 :

- La critique toxicologique dénonce les dangers des aliments industriels sur la santé (appuyée par de la science expérimentale). C'est une vision dans laquelle l'industrie empoisonne les humains : dangers pour la santé, contamination des aliments, etc. Cette critique est légitimée par des preuves scientifiques, et/ou des savoirs médicaux. À la fin du XX^e siècle et au début du XXI^e, cette critique est très présente : avec la crise de la vache folle, les questionnements montants autour des OGM, et la thématique des pesticides (cette dernière n'est pas nouvelle et existait déjà dans les années 1970, mais revient au sujet des dangers pour l'organisme, et la possibilité d'effet cocktail).
- La critique politique et morale accuse l'industrie de ne pas respecter la dignité des humains, et parfois celle des animaux. C'est une vision de l'industrie qui trompe, fraude, dissimule. Lepiller y inclut plusieurs sous-types de critiques :
 - Une critique consumériste englobant les fraudes et tromperies des industriels. Celle-ci est portée notamment par les associations de consommateurs.
 - Une critique gastronomique et identitaire, qui invoque une destruction des goûts provoquée par la standardisation industrielle.
 - Une critique ruraliste qui dénonce la disparition des petits paysans français.
 - Une critique tiers-mondiste accusant la domination des grandes firmes sur les populations des pays du sud.
 - Une critique altermondialiste qui fait suite à la critique tiers-mondiste et décrie la mondialisation en général (représentée entre autres par la Confédération Paysanne et la figure de José Bové).
 - Une critique animaliste qui désapprouve la logique productiviste appliquée aux animaux d'élevage et considère les animaux comme des sujets dignes. Dans sa forme la plus radicale, cette critique est antispéciste et pose la question de la dignité et des droits des animaux. Les conditions de l'élevage industriel sont pointées du doigt, la mise en place de dispositifs pour améliorer le bien-être des animaux est exigée.

À la fin du XX^e siècle, la critique politique et morale se dirige de plus en plus vers les experts scientifiques et les politiques, et non plus seulement vers les seuls acteurs industriels. C'est notamment l'une des conséquences de la crise de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine). Les critiques visent l'Europe, et les administrations. Selon Lepiller (2012a), avec l'expansion de la vision libérale du monde économique, il apparaît de plus en plus évident et normal que les industries agissent selon leur intérêt marchand (et non selon des valeurs civiques). Ce sont donc les instances de contrôle et de régulation qui ont failli. Les politiques sont mis en cause pour n'avoir pas su gérer la situation et les scientifiques pour n'avoir pas eu des connaissances suffisantes. Cette mise en cause s'observe pour la vache folle aussi bien que pour les autres questions de cette période : OGM, pesticides, dioxines, hormones, édulcorants...³³

Cette critique politique et morale peut aussi prendre la forme de consommations alternatives. Claire Lamine (2008) explique que pour certains, manger bio est un acte politique, une manière de critiquer les dérives du système agroalimentaire qu'ils ne cautionnent pas. Sophie Dubuisson-Quellier (2009) ajoute que si la consommation est un moyen d'expression identitaire, elle permet aussi de faire valoir des positionnements politiques et éthiques.

- La critique écologique dénonce les conséquences des productions alimentaires industrielles sur l'environnement. Cette critique est écocentrée dans le cas où la destruction est dommageable pour la valeur intrinsèque de l'environnement et des êtres vivants, et anthropocentrée dans le cas où elle est dommageable pour la valeur qu'ils représentent pour l'humain. Cette forme de critique est très présente à partir de la crise de la vache folle et culmine à la fin de la période étudiée par Lepiller, au début du XXI^e siècle. L'agriculture productiviste est jugée responsable de la pollution des terres, des eaux, de l'appauvrissement des sols, d'émission de gaz à effet de serre, de la perte de biodiversité, etc. Cette forme de critique semble avoir continué de monter au cours du XXI^e siècle.

³³ Pour faire le parallèle avec les événements récents, la gestion politique et scientifique de la crise de la vache folle peut rappeler celle du Covid-19. Les pouvoirs publics et les experts scientifiques, manquant d'expérience et de connaissances face à la situation, se voient mis en cause. Dans ces deux crises, la confiance envers les politiques et leur capacité à gérer des crises, ainsi qu'envers les scientifiques et leur capacité à trouver des solutions, est mise à l'épreuve. La crise de la vache folle montre que la confiance est détruite durablement. Nous n'avons pas le recul nécessaire pour la crise du Covid-19, mais on peut faire l'hypothèse qu'elle aura elle aussi modifié les rapports et la confiance des Français envers les différents acteurs économiques, institutionnels et scientifiques.

- La critique diététique réproche la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments (gras, sucre...), en appuyant son discours sur la science. Les acteurs industriels sont pointés du doigt, ainsi que les acteurs de la restauration rapide. Cette critique apparaît à la fin des années 1970, lors du « tournant préventif en nutrition », et avec les connaissances qui se développent sur les liens entre régime alimentaire et pathologies. Cette critique se présente comme experte puisqu'elle est issue des discours académiques médicaux et nutritionnels. L'industrie est accusée de détraquer le fonctionnement nutritionnel de l'humain, sur des thématiques telles que l'excès de sel et le développement de l'obésité. La critique diététique et la critique politico-morale sont souvent associées : « Les industriels sont souvent accusés de fabriquer des produits alimentaires de faible qualité nutritionnelle tout en cherchant à le dissimuler et à agir selon une recherche de profit perçue comme contraire à l'intérêt collectif » (Lepiller, 2013, p. 302).
- Lepiller évoque également une critique esthétique qui dénonce « l'appauvrissement des qualités sensibles » (2013a, p. 300), mais celle-ci serait souvent reliée à l'un des quatre grands types précédents.

La littérature en sciences sociales permet de compléter la typologie de critiques identifiées par Lepiller. Il existe aussi une critique sociale des aliments industriels relative à l'impact qu'ils ont sur les relations humaines. Albertini et Bereni (2009) expliquent que l'utilisation d'aliments industrialisés est « désocialisante ». La préparation est l'occasion d'échanger des astuces et des recettes, qui ne sont plus partagées lors de l'achat de produits préparés. En prenant l'exemple de l'arrivée de la grande distribution sur l'île de la Réunion, Laurence Pourchez (2006) accuse ces aliments d'avoir remplacé les aliments « traditionnels » de l'alimentation infantile, préparés à partir d'ingrédients locaux (divers rhizomes, dont la rouroute, féculent local) et de nuire ainsi à la transmission du savoir et du savoir-faire. En outre, l'industrie s'insère dans l'ordre du vivant en se plaçant comme acteur nourricier et vient bousculer l'ordre social. Elle n'intervient pas uniquement à travers les aliments qu'elle propose, mais à travers sa présence au sens large. Elle produit des aliments, mais est aussi à l'origine de discours, et dispose de capitaux financiers qui lui permettent de soutenir des projets de sensibilisation renforçant certaines représentations de la « bonne » alimentation. En prenant le cas de l'alimentation infantile, Marie Berthoud et Simona De Iulio (2015) montrent que l'industrie intervient dans l'éducation des enfants de façon indirecte par les publicités et les discours diffusés dans les médias, et de façon directe par des actions de sensibilisation et de mécénat. Dans la sphère publique, les industriels interviennent avec les pouvoirs publics en tant que co-acteurs de l'éducation alimentaire des enfants. Enfin, la thèse de Mélanie Porte (2021) sur les impacts sociaux et culturels de produits issus de l'industrie agroalimentaire dans les familles montre que ceux-ci sont porteurs de systèmes

normatifs quant à la « bonne » alimentation et impactent les pratiques, les interactions sociales et les systèmes de représentations.

Les critiques sont tout aussi affirmées dans les pays anglo-saxons : le mouvement de la *countercuisine* aux États-Unis, étudié par Warren Belasco (1989), considère dès les années 1960 que les filières agroalimentaires ne produisent pas la meilleure alimentation et prône d'autres modèles alimentaires, notamment le végétarisme, le bio, etc. George Ritzer dénonce la « McDonaldisation » de la société dans son ouvrage *The McDonaldisation of society* en 1993, avec une standardisation des goûts et des préférences³⁴. Eric Schlosser publie *Fast food nation : the dark side of the all-american meal* en 2001, et la nutritionniste Marion Nestle met en cause l'alimentation industrielle dans son ouvrage de 2002 *Food politics: how the food industry influences nutrition and health*. Elle pointe du doigt les aliments industriels pour leur impact sur la santé et explique que l'industrie alimentaire est responsable d'orienter l'offre alimentaire. En sélectionnant les produits qui sont mis sur le marché, elle conditionne l'éventail des possibilités offertes au mangeur³⁵. Pour Amy Bentley (2014), l'industrie est responsable d'une certaine modification des goûts et des préférences des populations. Les enfants sont habitués dès leur plus jeune âge au goût des procédés, et la consommation accrue d'aliments « industriels » depuis les années 1950 aurait fini par modifier le goût et les préférences de la population américaine sur le long terme. Marc-Olivier Déplaud (2016) nuance ce positionnement en expliquant que le changement de goût et de préférences est probablement lié à des évolutions plus larges de l'alimentation, et non pas seulement à la consommation de produits industriels dans l'enfance. Il rappelle qu'il est très difficile d'extraire une variable (la consommation de produits industriels dans l'enfance) et de la relier directement à une conséquence (la modification des préférences de toute la population américaine). En outre, Bentley (2014) dresse la liste des questions possibles lorsqu'un parent achète une préparation pour enfant, et explique que les aliments « industriels » créent du

³⁴ En France, Paul Ariès (1997) se fera le porte-parole de Ritzer et de sa théorie de la manipulation des goûts et préférences par l'industrie capitaliste.

³⁵ L'idée que l'environnement oriente les comportements se répand depuis le début du XXI^e siècle. Leann Birch (1999) montre que les préférences des enfants sont façonnées par ce qui est disponible dans leur environnement. Alors que les politiques publiques étaient tournées vers la sensibilisation du consommateur, celles-ci incluent de plus en plus l'idée de faciliter les comportements souhaités en agissant sur l'environnement du mangeur. Saadi Lahlou (2017) voit 3 couches « d'installation » qui guident les comportements humains et qu'il faut modifier conjointement : l'environnement physique, les représentations et les institutions qui régulent les pratiques par des lois et des programmes. L'installation est un modèle pour analyser et décrire un arrangement local, spécifique, où les individus se comportent de manière prévisible. Elles vont canaliser le comportement en offrant un choix limité d'alternatives (Lahlou, 2017). L'approche des comportements par l'environnement est aussi poussée par la montée de la théorie des pratiques (Plessz et Dubuisson-Quellier, 2013 ; Warde, 2016).

stress supplémentaire : la composition non maîtrisée et la perte de contrôle peuvent accroître les questionnements et le risque perçu.

L'alimentation industrielle est aussi abordée dans la littérature anglo-saxonne sous l'angle de la « *convenience food* » [*alimentation pratique* en anglais] (Warde, 1999). L'ouvrage *Reframing Convenience Food* de Peter Jackson *et al.* (2018) revient sur l'histoire de cette catégorie et sur le manque de définition consensuelle. Tout comme la catégorie des aliments « industriels », la définition de la catégorie des *convenience foods* est variable et socialement construite (Buckley *et al.*, 2005 ; Carrigan *et al.*, 2006 ; Jackson *et al.*, 2018). Les travaux de Marylyn Carrigan *et al.* (2006) soulignent l'importance qu'ont pris ces aliments dans le quotidien des familles anglaises. La *convenience food* est intégrée à l'alimentation quotidienne de la famille, avec une hiérarchisation des aliments acceptables au sein de cette catégorie. Malgré les doutes qui subsistent à leur sujet, ils sont entrés dans le modèle alimentaire et jouent un rôle central dans l'alimentation et l'unité familiale. À l'image des légumes déjà épluchés et lavés, sans conservateurs, certains de ces aliments constituent une alimentation socialement acceptable tout en assurant un gain de temps et d'organisation (Carrigan *et al.*, 2006).

Au début du XXI^e siècle, la critique de l'alimentation industrielle est ainsi de plus en plus totalisée (Lepiller, 2012a, 2019). La crise de la vache folle a fait naître une critique globalisée du système alimentaire, en même temps qu'elle a souligné le lien entre système alimentaire et santé des mangeurs. Dans la deuxième partie des années 2000, le consommateur est soucieux à la fois de sa santé, de l'environnement et de la justice sociale (Dubuisson-Quellier, 2009). La critique de la transformation industrielle s'agrège dans le terme de « malbouffe » qui englobe les critiques. Celui-ci est forgé par les De Rosnay, dans un livre de 1979, *La malbouffe. Comment se nourrir pour mieux vivre*. Il est issu d'une contraction des termes « malnutrition » et « bouffe »³⁶ dans un contexte où le lien entre alimentation et santé se fait de plus en plus évident. Les différentes formes de critiques identifiées par Lepiller s'articulent dans ce terme, qui vient traduire une opposition aux manières de produire, de transformer, de commercialiser et de consommer. La malbouffe dénonce à la fois les injustices sociales, économiques, politiques et écologiques du système alimentaire industriel. Le terme est repris dans les médias au moment de l'action de José Bové au McDonald's de Millau en 1999. Le

³⁶ D'après une interview de Joël de Rosnay sur la malbouffe daté de 1979, disponible sur le site de l'Institut National des Archives : <https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/1979-joel-de-rosnay-denoncait-la-malbouffe> [consulté le 07/02/23 à 12h21]

fonctionnement des systèmes alimentaires, et de manière plus générale la mondialisation économique sont de plus en plus remis en question.

1.6.2. Stratégies de réponses à la critique et gestion des inquiétudes

Dans ce contexte, une réponse à cette critique totalisée se structure et s'institutionnalise de plusieurs manières. « Le propre de la crise est de déclencher la recherche de solutions nouvelles, et celles-ci peuvent être, soit imaginaires, mythologiques ou magiques, soit au contraire pratiques et créatrices. » (Morin, 1973, p. 156). Luc Boltanski et Ève Chiapello (1999) soulignent la capacité du capitalisme et de ses institutions à digérer la critique sociale pour se transformer, conquérir de nouveaux publics, et éteindre les critiques.

Le marché alimentaire se réorganise et fait ainsi place à de nouvelles offres, qui répondent aux 4 types de critiques : les AMAP³⁷ (lien avec le producteur, éthique, local, biologique), le développement du bio³⁸ (qui répond aux critiques écologique, politique et morale), ou encore le commerce équitable (Lepiller, 2012a). Au niveau des mangeurs, l'alimentation locale, ou saisonnière, est de plus en plus valorisée, que ce soit pour des raisons écologiques, politiques ou gustatives. La fin des années 2000 voit aussi le début du locavorisme et la revalorisation du terroir (Tibère et Bessière, 2011). Le mangeur tente de réenraciner le produit : dans des terroirs, dans des cuisines, dans une saison et dans des modes de production (Poulain, 2002a). En parallèle, le « fait-maison » est de plus en plus valorisé et peut être lu comme une stratégie de réappropriation et de diminution de l'incertitude.

En étudiant les mangeurs d'aliments bio, Lamine (2008) cherche à saisir les différentes stratégies des mangeurs pour réguler les incertitudes. Le thème de l'inquiétude est plus présent chez ceux qu'elle appelle les mangeurs bio « intermittents » que chez les mangeurs bio « puristes » (qui ne mangent que bio). Pour éviter d'avoir une explication trop réductrice en reliant la consommation du bio uniquement aux peurs sanitaires et diététiques contemporaines, Lamine entre par les pratiques pour rendre intelligibles les changements dans les rapports aux systèmes agroalimentaires. Comment le choix du bio vient-il réduire l'incertitude ? Et quelles sont les formes de cette incertitude ? Lamine distingue le souci du sain, le souci gustatif, le souci de sécurité sanitaire, le souci de l'environnement et le souci éthique. Ces différentes formes de souci s'articulent entre elles : un aliment présente plusieurs manières d'être « bon » en répondant à ces différentes formes de souci (il est « bon » gustativement,

³⁷ Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

³⁸ Le bio s'institutionnalise peu à peu, et l'Agence Bio est créée en 2001.

nutritionnellement, etc.), et le mangeur trouve un compromis selon ses propres inquiétudes en privilégiant l'une ou l'autre de ces formes. En cas d'incertitude, le mangeur peut avoir recours à plusieurs types de registres pour se rassurer et retrouver de la confiance : le registre sensoriel (sentir si le produit est avarié ou non), le registre expert (informations, labels, composition, etc.), ou orienté (choix du lieu de vente, etc.). Lamine définit ainsi trois pôles dans la construction de la confiance :

- Mode institutionnel : ce qui est codifié (prix, label, marque). La confiance se construit par délégation à ces dispositifs. Il faut donc à la base une confiance primaire dans les dispositifs garants eux-mêmes, par exemple la confiance dans le label. Ainsi, pour Lamine, le choix du label bio peut être lu comme une manière de se rassurer face à la « métamorphose » opérée par la filière agro-industrielle, car cette métamorphose, en suivant un cahier des charges précis, devient codifiée et normée. Le label bio réduit les incertitudes sur les opérations assurées par la filière agro-industrielle, en assurant un certain cadre.
- Mode sensoriel : accès direct à des informations, comme l'aspect, le goût, l'odeur...
- Mode relationnel : l'accès à des informations et construction de la confiance au travers d'intermédiaires (relations interpersonnelles, producteurs...).

Les récents travaux de la chaire In'FAAQT (2023) portent aussi sur les labels et leur fonction de réassurance vis-à-vis des aliments proposés. La chaire observe une accélération des démarches de labellisation depuis la fin du XX^e siècle. Le tissu des labels français se densifie. Plusieurs explications à ce phénomène peuvent être proposées : les labels viennent rassurer et répondre à la défiance montante, mais aussi construire de nouveaux repères et de nouvelles normes pour les mangeurs perdus dans la cacophonie nutritionnelle telle que décrite par Fischler (1990). La Chaire In'FAAQT précise qu'il n'y a aucun autre pays au monde qui a autant de labels que la France. En particulier, le contenu de ces labels évolue : les premiers labels étaient centrés sur les produits, alors que les nouveaux labels intègrent de plus en plus des volets environnementaux et sociaux. Ces nouveaux labels sont créés notamment pour répondre à de nouvelles exigences éthiques et environnementales, à une nouvelle demande normative et à de nouvelles inquiétudes, auxquelles les anciens labels ne répondaient pas. Cette évolution peut être reliée à une évolution des normes sociales : la moralisation sur les enjeux éthiques et environnementaux est de plus en plus forte. Les labels existants modifient leur cahier des charges pour y répondre. Les SIQO (Signes Officiels de Qualité) publics et privés s'adaptent donc à ces nouvelles exigences pour rassurer sur ces nouveaux aspects des inquiétudes.

Du côté des politiques, les pouvoirs publics mettent en place des instances de réflexivité suite à la crise de la vache folle : des États généraux de l'alimentation sont organisés en 2000 à la demande de Jospin.

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA), créé en 1985, se voit attribuer un rôle élargi : il doit pérenniser la consultation publique suite aux États généraux. Pour gérer la critique corrective et toxicologique, l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) est lancée par le ministre de la Santé Bernard Kouchner en 1999. L'Afssa évalue les risques sanitaires et nutritionnels selon une approche scientifique³⁹ (le CNA, lui, est une instance de dialogue entre différents acteurs). Les fonctionnaires deviennent experts de la gestion du risque alimentaire (Gimbert, 2005 ; Keck, 2008). Le 1^{er} juillet 1998, une loi sur les risques alimentaires est promulguée. Elle vient renforcer le contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, et entérine la création de l'InVS (Institut de Veille Sanitaire). Elle liste les additifs, enzymes, arômes, nouveaux ingrédients, OGM, vitamines dans les compléments alimentaires, etc. qui sont soumis à une procédure d'autorisation préalable à leur utilisation. Pour que ceux-ci soient autorisés, il faut notamment que l'innocuité de l'additif ait été prouvée, que le besoin technologique soit réel, et assurer une transparence pour le consommateur. Dans la deuxième moitié du XX^e siècle, une importance croissante est accordée à l'information du consommateur. L'information devient un outil politique (Depecker et Déplaud, 2017), et suite à la crise de la vache folle, la traçabilité des aliments est renforcée.

Suite aux États généraux, le premier PNNS est lancé en 2001 pour répondre à la demande de normes diététiques. Les scientifiques sont sollicités pour ce travail au sein du Haut Comité de la Santé Publique (HCSP), dont le nutritionniste Serge Hercberg qui rédige avec Anne Tallec le rapport « Pour une politique nutritionnelle de santé publique : enjeux et propositions »⁴⁰ en 2000. Les nutritionnistes comme Hercberg et son équipe critiquent l'alimentation industrielle et se placent en régulateur de l'offre alimentaire. De leur côté, les acteurs industriels mettent aussi en place des instances de réflexion. Des espaces de dialogue entre les différents acteurs tel que celui porté par l'Ocha (qui a été

³⁹ En 2010, l'Afssa devient l'Anses (Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). L'Anses a pour rôle de rendre des avis scientifiques et d'évaluer les risques. Elle répond aux questions du ministère de l'Agriculture (à la Direction Générale de l'Agriculture), du ministère de l'économie (à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) et du ministère de la Santé (Direction Générale de la Santé) et ses avis sont utilisés dans la construction des politiques publiques.

⁴⁰ Ce rapport fait suite à une saisine du HCSP par le ministère de l'Emploi et de la Solidarité en 1999, en les personnes de Martine Aubry et Bernard Kouchner. Il décline les objectifs d'un éventuel programme national nutrition-santé autour de 6 axes différents : les objectifs nutritionnels prioritaires de santé publique et les objectifs spécifiques, les outils de santé publique, les mesures et actions à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs prioritaires de santé publique et les objectifs spécifiques, le développement des actions de formation, la recherche en nutrition, et la surveillance de l'état nutritionnel de la population.

créé en 1992 par le Cidil, interprofession laitière devenue le Cniel aujourd'hui) agissent comme des « capteurs »⁴¹ pour accroître la réflexivité des acteurs économiques (Lepiller, 2012a).

Les premières tentatives d'harmonisation à l'échelle européenne s'effectuent à la même période. Dans les années 1990, plusieurs directives sont adoptées, dont les directives 89/107/CEE du 21 décembre 1988, 94/36/CE du 30 juin 1994 sur les colorants alimentaires autorisés, les édulcorants et les additifs⁴². La réglementation évolue au cours de la décennie suivante, avec les règlements européens 178/2002⁴³ et 1333/2008 sur les additifs alimentaires autorisés.

Au niveau des industriels, face à la virulence des critiques, ceux-ci essaient de « naturaliser » les produits vendus, en ayant un discours vantant la dimension naturelle de leurs produits et de leurs procédés de transformation. Lepiller (2012a, 2013a) distingue les discours s'appuyant sur des arguments minimisant l'intervention humaine (absence d'éléments chimiques de synthèse, et d'interventions techniques), les arguments « écologiques » (peu de conséquences sur l'environnement), les arguments identitaires (mettent en avant l'héritage, la tradition et l'« authenticité »), et les arguments invoquant la notion d'efficacité (maîtrise de la nature efficace pour la santé comme les probiotiques ou les médicaments).

Daniel Benamouzig et Juan Cortinas Muñoz (2022) proposent une autre lecture des stratégies de réponse de l'industrie agroalimentaire, en s'inscrivant dans la théorie de production de l'ignorance (Proctor, 1995 ; Proctor et Schiebinger, 2008) : les industries agroalimentaires manœuvreraient sur plusieurs plans pour manipuler les populations et leurs perceptions des aliments industriels. Ils identifient trois types d'activités visant à lutter contre les critiques : la production de

⁴¹ Dans d'autres contextes, la Fondation Benjamin Delessert, soutenue par l'industrie sucrière, est créée en 1976, et la fondation Nestlé est, elle, créée en 2010. Ces fondations travaillent avec des acteurs de la recherche en nutrition et en sciences humaines et sociales, et constituent d'autres espaces d'échange entre acteurs économiques et scientifiques.

⁴² Ces directives viennent toutefois s'appuyer sur et modifier la directive plus ancienne du Conseil européen du 23 octobre 1962, relative au rapprochement des réglementations des États Membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.

⁴³ Le règlement européen 178/2002 définit les denrées alimentaires comme toute substance ou produit, transformé, partiellement ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Il inclut les compléments alimentaires et l'eau, par exemple. Le règlement présente un volet sécurité alimentaire, en listant les substances autorisées, des règles d'hygiène, et une liste de contaminants avec des limites de résidus ; un volet traçabilité sur la conservation des documents pour les contrôles ; un volet d'information sur l'étiquetage et la publicité ; et un volet de responsabilité des opérateurs avec des exigences sur l'analyse de risque, la méthode HACCP, le retrait et rappel de produits, les sanctions et contrôles officiels, les inspections par la Commission européenne.

discours scientifiques en finançant des recherches et des laboratoires d'idées, les activités de relation ou de représentation auprès de décideurs politiques, mais aussi auprès de la société civile, et les activités politiques consistant à renforcer ou réduire la légitimité d'autres acteurs ou organisations.

Face à la deuxième vague d'affirmation des critiques des transformations alimentaires industrielles depuis la fin des années 1990, le marché se restructure avec le déploiement de nouvelles offres, les industriels adaptent leurs discours et leurs activités, les mangeurs mettent au point des stratégies de réassurance et des politiques sont développées. Les critiques impactent également les représentations du « bien manger » et la critique de la transformation « industrielle » se cristallise également dans la valorisation de la transformation culinaire domestique.

1.7. Début du XXI^e siècle : valorisation du « fait-maison »

L'affirmation des critiques des transformations industrielles va de pair avec une valorisation de la transformation domestique, c'est-à-dire de la « cuisine ». Le rapport à la cuisine domestique a connu des variations dans la deuxième moitié du XX^e siècle. Les jeunes femmes françaises rejettent le modèle culinaire de leur mère à la fin des années 1960. La cuisine est associée à l'image de la ménagère. Les plats préparés sont alors consommés par les classes sociales plutôt favorisées, dans une logique d'émancipation, et peu par les classes populaires (Grignon et Grignon, 1980). Dans les enquêtes de Trémolières en 1968, le discours dominant est celui d'une sortie de la cuisine dans une optique féministe de libération de la femme. Mais dans le contexte où les critiques de l'alimentation industrielle se généralisent, les symboles de la cuisine faite-maison et les significations qui lui sont associées évoluent. Lorsque Poulain fait une enquête en 1998 auprès des femmes de 50-60 ans, la génération de femmes qui avait rejeté la cuisine en 1968 a changé de positionnement. Les femmes qui ont des niveaux d'éducation élevés s'interrogent et regardent la cuisine comme valeur positive (Poulain, 1998). Cette valorisation de la cuisine domestique s'est renforcée et diffusée dans la société. Au tournant des années 2010, le faire soi-même reprend de l'importance dans les représentations du bien manger⁴⁴ de la population française (Mathé, Beldame, Hébel, 2014).

⁴⁴ Le Crédoc conduit des études régulières sur les représentations du « bien manger ». En 1988, le bien manger est attaché à un modèle alimentaire de repas culturellement ancré. Bien manger en 1988 « c'est manger une entrée ou deux, un plat de viande avec légumes, du fromage, de la salade, un dessert avec un petit coup de vin » (Mathé, Pilorin, Hébel, 2008, p. 47). En 1995, la dimension hédoniste du modèle alimentaire français a pris de l'importance, et le bien manger ne se trouve plus seulement dans le suivi d'un modèle, mais dans le plaisir gustatif partagé (*Ibid.*). En 2007, le discours sur les représentations du bien manger est marqué par la médicalisation. La bonne alimentation se trouve dans la mesure et l'équilibre (*Ibid.*).

« L'année 2013 montre la volonté d'aller vers une cuisine faite soi-même, à partir de produits bruts, pour des raisons de goût et de qualité. Cuisiner soi-même permet d'allier le plaisir de préparer et de déguster et apporte de la confiance dans son alimentation. » (Mathé, Hébel, 2015, p. 1)

Le cuisiné maison c'est aussi « la réappropriation des produits alimentaires pour en maîtriser la transformation » (Mathé, Hébel, 2015, p.2). En 2013, cette revalorisation du fait-maison apparaît en partie comme l'une des conséquences du scandale des lasagnes à la viande de cheval, et plus généralement de la défiance installée à l'égard des filières agroalimentaires industrielles. « Elle illustre aussi un déficit de confiance vis-à-vis des produits industriels tels que les produits transformés ou les plats préparés » (Mathé, Beldame, Hébel, 2014, p. 7). Mais ces représentations témoignent aussi de la mouvance récente pour le « faire soi-même » comme réalisation de soi (Mathé, Beldame, Hébel, 2014, p. 44). La transformation domestique est à la fois un moyen de faire des économies suite à la crise économique de 2008, de se rassurer suite aux scandales alimentaires récents et passés, et c'est une manière de conférer aux aliments une valeur affective (Fuchs *et al.*, 2015). Les produits faits-maison seraient plus attirants parce qu'ils auraient été « faits avec amour ». Une certaine valeur affective leur est attribuée parce que des humains auraient fourni un certain effort à leur conception. Par contagion symbolique, l'attention mise à la fabrication de l'aliment par son créateur est ensuite portée par l'aliment lui-même et devient l'une de ses caractéristiques. Même dans le cas où le mangeur ne connaît pas directement celui qui l'a confectionné, il projette la valeur affective mise dans l'aliment.

*« L'émotion spécifique du créateur du produit (l'amour mis à sa confection) peut symboliquement être transférée au produit et augmente l'attractivité du produit pour le consommateur. » (Fuchs *et al.*, 2015, p. 107 – traduit de l'anglais⁴⁵)*

Dans une forme de marchandisation de l'expérience émotionnelle et de l'affect (Illouz, 2019), l'aliment « fait-maison » gagne alors en valeur économique, car sa valeur affective est plus élevée que celle d'un aliment transformé de manière « industrielle ». Si les machines produisent de la valeur économique, elles ne produisent pas de valeur affective. Les origines de cette différence de valeur entre l'homme et la machine invitent à remonter aux travaux de Marx (1844), qui pointe du doigt l'aliénation indissociable des modes de production industriels. La standardisation, la répartition de micro-tâches qu'humains et machines répètent en boucle conduisent à une dépersonnalisation symbolique des productions, de laquelle toute émotion est exclue. Plus aucune valeur affective n'est conférée à l'objet

⁴⁵ La citation originale en anglais est la suivante : "The studies herein suggest that a specific emotion of the product's creator (love) can symbolically transfer to the product and affect the attractiveness of that product to consumers." (Fuchs *et al.*, 2015, p. 107)

produit : d'un côté, les machines ne sont pas capables d'attachement, et de l'autre, les humains qui travaillent dans ces systèmes sont aliénés et ne sont plus capables d'émotions⁴⁶. C'est l'inverse du système où l'artisan a le pouvoir sur sa création du début à la fin, et y investit de son envie et de ses idées personnelles.

Les consommateurs accordant de l'importance au fait-maison appartiennent plus souvent aux catégories très diplômées, vivant dans des grandes villes, et aisées (Mathé, Hébel, 2015). L'injonction à la cuisine apparaît comme une nouvelle norme : est-elle au cœur d'un processus de distinction sociale ? Aujourd'hui, les normes sanitaires invitent de plus en plus à la transformation culinaire domestique. Celle-ci peut être vécue comme une injonction culpabilisante par certains foyers. Ainsi, Tharrey *et al.* (2020) soulignent dans leur étude que bien qu'à l'achat les plats préparés coûtent plus cher que les ingrédients bruts, si le temps de préparation est pris en compte et rémunéré au SMIC horaire, il revient alors plus cher de cuisiner. Ces résultats remettent au goût du jour les réflexions de Gary Becker (1965)⁴⁷. Pour les foyers défavorisés, et notamment les parents célibataires en manque de temps, l'injonction à cuisiner peut accentuer les inégalités. En outre, historiquement, l'injonction à la cuisine repose beaucoup sur les femmes. Le temps de préparation moyen baisse avec l'augmentation du travail féminin. La valorisation de la transformation domestique se trouve donc prise dans un étau entre deux discours : d'un côté, l'injonction à la cuisine, la culpabilisation et la moralisation qui ne pèsent pas de manière homogène sur tous, et en face, la montée de la critique des transformations industrialisées pour des raisons à la fois sanitaires, écologiques, morales et sociales.

Les transformations effectuées par l'agro-industrie concentrent les critiques. Les interrogations sont croissantes depuis le milieu du XX^e siècle, comme en témoigne l'intérêt porté aux « aliments industriels » (figure 2).

⁴⁶ Comme cela sera détaillé dans le chapitre 6 (paragraphe 4.3), cette vision de la technique n'est pas consensuelle. Dans le prolongement de ce que pouvaient penser les jeunes femmes des années 1960-1970, une autre vision de la technique considère qu'elle permet d'effectuer des tâches répétitives, voire dangereuses, à la place de l'humain, lui libérant du temps et permettant d'accroître son autonomie et son bien-être.

⁴⁷ Ce prix Nobel d'économie (1992) étudie les coûts liés au temps et aux ressources consacrés au travail, et considère que si le taux de rémunération du travail est supérieur à l'économie faite en cuisinant, alors l'individu a intérêt à travailler au lieu de cuisiner.

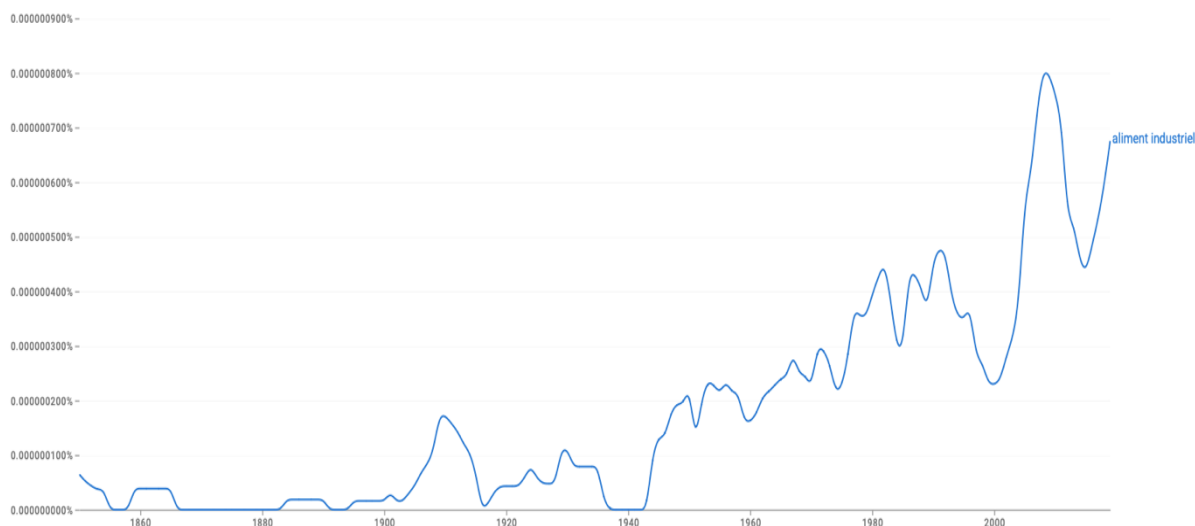


Figure 2 : Part de documents numérisés contenant le terme « aliment industriel » entre 1850 et 2019, d'après le corpus « French » de Google Books sur l'outil Google Books Ngram Viewer

Dernièrement, la critique de la transformation industrielle des aliments semble s'être renforcée et susciter de plus en plus d'anxiété. Quelles formes prend-elle actuellement ? Ces dix dernières années, un certain nombre de nouveaux éléments sont venus compléter et transformer la critique envers l'industrialisation de l'alimentation (tableau 1). Les crises se succèdent et sont relayées par les médias. Parmi les derniers scandales en date, on pourra citer entre autres les lasagnes à la viande de cheval (2013), les œufs au fipronil (2017), le lait infantile Lactalis contaminé (2017-2018), ou plus récemment les scandales des pizzas Buitoni ou des œufs Kinder (2022). Comment cette critique a-t-elle évolué ? Dans une thèse soutenue en 2021, Bruno Cardinale s'intéresse aux représentations de l'aliment industriel dans la restauration collective. Ceux-ci semblent toujours être perçus négativement : ils sont associés à une perception sensorielle négative, au mauvais goût, à une mauvaise qualité, la praticité, au dégoût, à la malbouffe... avec une idée d'opacité, de méfiance, d'inconnu (Cardinale, 2021). Aujourd'hui, il nous semble que la transformation des aliments par l'industrie est beaucoup discutée au travers de la notion d'aliment « ultra-transformé ». Cette controverse fait l'objet d'une partie de notre enquête, présentée dans le chapitre 5, dans lequel les nouvelles formes prises par la critique de l'alimentation industrielle sont analysées.

Tableau 1 : Chronologie socio-historique : événements relatifs à la montée des préoccupations envers l'industrialisation des transformations alimentaires en France

	XIXe siècle	1900-1939	1940-1949	1950-1959	1960-1969	1970-1979	1980-1989
Contexte global pouvant impacter le système alimentaire français			Seconde Guerre mondiale 1945 : Création ONU 1949 : Fin du rationnement	« Révolution Verte » 1948 - 1952 : Plan Marshall 1958 : Traité de Rome et début de la PAC	Trente Glorieuses 1958 : Premier supermarché 1963 : Premier hypermarché 1968 : Révolution de Mai 68	Fin des Trente Glorieuses. Montée des critiques 1973 : 1er choc pétrolier 1972 : Rapport Meadows / du club de Rome 1979 : 2e choc pétrolier	1986 : Tchernobyl
Contexte scientifique, grandes découvertes et innovations	1810 : Première publication sur l'appertisation (découverte à la fin du XVIIIe siècle) 1827-1840 : Découverte des macronutriments 1865 : Pasteurisation	1920 : Surgélation rapide	1947 : Invention du four micro-ondes		1968 : Premier ouvrage de nutrition reconnu dans le milieu scientifique (Trémolières) 1969 : Première enquête de l'Insee sur la consommation alimentaire des ménages		1985 : lancement de l'étude MONICA (1985-1994) par l'OMS 1987 : premières tables CIQUAL
Scandales sanitaires relatifs à l'alimentation				1951 : grande intoxication liée à de la farine avariée		1971 - 1978 : Crise huile de Colza 1974 : Scandale Nestlé autour du lait infantile 1976 : Affaire du tract de Villejuif (liste d'additifs)	1981 : Huile frelatée en Espagne avec des dérivés pétroliers 1987 : Listeria vacherin Suisse 1988 : Scandale du veau aux hormones 1989 : éclats de verre dans des pots bébé
Contexte politique, légal et institutionnel		1905 : première loi sur les fraudes et falsifications	1941 : Création de l'INH (Institut National d'Hygiène) 1945 : Création FAO 1946 : Création INRA 1948 : Création OMS		1963 : Codex Alimentarius créé sous l'égide de l'OMS et la FAO 1964 : INH devient INSERM	1976 : Interdiction de 10 colorants dans l'alimentation (1976)	1980 : Reconnaissance officielle label bio 1985 : Création du CNA 1986 : Création de Slow Food en Italie

	1990 - 1999	2000 - 2008	2009	2010	2011	2012	2013
Contexte global pouvant impacter le système alimentaire français	1990 : Premier Rapport du GIEC 1991 : Affaire du sang contaminé 1992 : Sommet de la Terre à Rio 1995 : COP1 à Berlin 1997 : Protocole de Kyoto sur la réduction des émissions	2003-2006 : Grippe aviaire 2008 : Crise économique	Grippe A H1N1	Affaire du Mediator Inscription du repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco	Fukushima	Lancement d'OpenFoodFacts	
Contexte scientifique, grandes découvertes et innovations	1992 : premier Baromètre Santé 1994 : lancement SU.VI.MAX (1994-2002) 1999 : étude INCA 1	2006-2007 : étude INCA 2	Lancement de NutrinetSanté Première publication de Monteiro sur différents degrés de transformation				
Scandales sanitaires relatifs à l'alimentation	1990 : Traces de Benzène Perrier 1992-1993 : Épidémie listériose 1993 : Verre dans les bières Bavaria et Heineken 1994 : Salmonelle jambon Marks & Spencer 1995 : Listériose brie de Meaux 1999 : Verre dans Coca Cola 1999 : Crise des œufs/volaille à la dioxine 1996-2000 : ESB - "vache folle"	2000 : Beurre au suif et aux hydrocarbures 2008 : Lait de Bufflonne à la dioxine			Bactéries E.Coli dans des concombres		Lasagnes viande de cheval Tartes Ikea contaminées aux matières fécales
Contexte politique, légal et institutionnel	1992 : Création AOP européen 1994 : 1 ^{er} colloque de sociologie de l'alimentation (Fischler+Ocha) 1997 : Règlement sur les Novel Foods 1999 : Création Afssa 1999 : création InVS (ministère du Travail)	2000 : États généraux de l'alimentation PNNS 1 (2001-2005) 2002 : Création INPES (ministère de la Santé) 2004 : Loi publicité aliments manufacturés PNNS 2 (2006-2010) avec proposition de L'Oqali 2006 : Textes réglementaires Paquet Hygiène pour harmoniser la sécurité sanitaire à l'échelle de l'UE avec mise en place du PMS (Plan de maîtrise sanitaire) 2007 : Création EPRUS (urgences sanitaires) 2008 : Plan ecophyto mis en place par la DGAL	Inscription du CNA dans la loi	1er PNA (2010 - 2014) Plan obésité (2010 - 2013) Loi de modernisation de l'agriculture Création Anses (Afssa + Afsset)	PNNS 3 (2011-2015)	Taxe Soda entre en vigueur en France	

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Contexte global pouvant impacter le système alimentaire français		COP21 à Paris		Lancement de Yuka (en projet depuis 2016)			Covid-19	Covid-19	Guerre en Ukraine	Inflation
Contexte scientifique, grandes découvertes et innovations	étude INCA 3 étude ESTEBAN (2014-2016)		Premières viandes in vitro							
Scandales sanitaires relatifs à l'alimentation				Lait infantile Lactalis contaminé par salmonelle Œufs au fipronil					Pizzas Buitoni contaminées par E.Coli Kinder contaminés par salmonelle	Pastabox Lustucru contaminée par Listeria
Contexte politique, légal et institutionnel	Loi d'avenir sur l'alimentation et l'agriculture Deuxième PNA (2014-2017)		Affichage nutritionnel obligatoire (règlement INCO) Création de Santé Publique France (INPES+ InVS+Eprus) Loi sur le gaspillage alimentaire	Adoption officielle du Nutri-Score États généraux de l'Alimentation	Loi EGAlim (loi Agriculture et Alimentation)	PNAN (2019-2023) PNNS 4 (2019-2023) Troisième PNA (2019-2023) Deuxième plan obésité (2019-2022)		Loi Climat et Résilience		

2. Regards portés sur les transformations alimentaires par les sciences sociales depuis le milieu du XX^e siècle

La filière alimentaire se voit étirée sur plusieurs dimensions avec l'industrialisation (selon l'expression de Jean-Pierre Corbeau) : un étirement spatial entre les lieux de production et de consommation⁴⁸, un étirement entre les matières premières et les produits vendus (le produit fini est de plus en plus éloigné de la matière première), et un étirement temporel (grâce à la chaîne du froid, le temps entre la récolte et le moment de consommation est plus long). Ces étirements entraînent une montée des incertitudes et des questionnements. Les multiples transformations des systèmes et des pratiques alimentaires et l'émergence des critiques attirent l'attention des sociologues dans la deuxième moitié du XX^e siècle. Alors que jusqu'au milieu des années 1960 l'alimentation ne fait que rarement l'objet d'un regard sociologique⁴⁹ (Poulain, 2002a), les sciences sociales cherchent à proposer une lecture des différents phénomènes observés. Elles s'intéressent à l'alimentation dans ce contexte (Barthes, 1961 ; Lévi-Strauss, 1964, 1965 ; Aron 1967, 1973 ; Moulin, 1967, 1975). Dans les années 1970, les travaux des sociologues et anthropologues se multiplient (de Garine, 1979, 1980 ; Fischler, 1979, 1990 ; Herpin, 1980 ; Grignon et Grignon, 1980, 1981 ; Hubert, 1984 ; Poulain, 1985, 2002a ; Lambert, 1987)⁵⁰. En 1979, Claude Fischler dirige un numéro spécial de la revue *Communications* sur l'alimentation, avec une approche transdisciplinaire. Jean-Pierre Poulain soutient sa thèse en 1985, Claude Fischler publie *L'Homnivore* en 1990 et soutient sa thèse la même année, et Jean-Pierre Corbeau le suit une année plus tard. Un premier colloque de l'Ocha avec Fischler se tient en 1994 sur la pensée magique. Il rencontre un important succès auprès du public⁵¹, et inaugure une longue série d'événements co-organisés par l'Ocha et les sociologues de l'alimentation français. Au sein de la communauté

⁴⁸ Dans le sens de cet étirement spatial, Ascher (2005) utilise, lui, l'expression de « délocalisation alimentaire » pour désigner la distance croissante entre le lieu où la nourriture est préparée et où elle est consommée.

⁴⁹ Bien que Durkheim (1912) mentionne déjà la dimension sociale des repas, et Mauss (1934) place l'alimentation à l'articulation du social, du biologique et du psychologique.

⁵⁰ Dans les années 1970, une sociologie du mangeur émerge dans le sillon du mouvement lancé par Edgar Morin sur la nature de l'homme (1973). Les dimensions cognitives et imaginaires deviennent centrales pour interroger la construction de l'identité du mangeur. Ce courant hérite à la fois du structuralisme lévi-straussien et de l'anthropologie de l'imaginaire durandienne (Poulain, 2002a).

⁵¹ Il faut ouvrir une seconde salle, les retombées presse sont nombreuses, deux ouvrages aux éditions Autrement suivront ce colloque, puis la collection « Le mangeur OCHA » sera lancée.

scientifique, une prise de conscience s'opère sur l'intérêt d'accentuer la réflexion interdisciplinaire autour de l'alimentation⁵².

Au sein de ces travaux, au cours de la deuxième moitié du XX^e siècle, les transformations alimentaires ont été abordées à travers la notion de catégories (Lévi-Strauss, 1964 ; Douglas, 1979 ; Poulain, 1985, 2002c), puis en entrant par les concepts de naturel ou naturalité (Rozin *et al.*, 2004 ; Rozin, 2005 ; Lepiller, 2006 ; Lamine, 2008 ; Mathiot, 2018, 2019), et sous l'angle de la défiance envers l'industrialisation (Fischler, 1990 ; Hubert, 2002 ; Poulain, 2002a ; Lepiller, 2012a, 2013b).

2.1. Réflexions des structuralistes sur les catégories alimentaires et les logiques de catégorisation

Comment penser, comment catégoriser, comment définir les transformations alimentaires ? Lévi-Strauss s'intéresse aux transformations culinaires au début des années 1960, en adoptant une approche structuraliste⁵³. Les structuralistes étudient la manière dont les phénomènes peuvent être agencés en catégories, et ce que révèle l'organisation de ces catégories entre elles quant aux structures sociales.

Lors d'une interaction avec un aliment, l'une des premières questions qui se pose à tout individu est celle de l'identification de cet aliment : pouvoir le classer avec certitude dans la catégorie des éléments « mangeables », comestibles, non toxiques. Dans *Le Cru et le Cuit* (1964), Lévi-Strauss propose une première réflexion sur les catégories de transformations culinaires. Il voit dans l'étude des catégories un outil de compréhension des cultures et des sociétés.

« Le but de ce livre est de montrer comment des catégories empiriques, telles que celles de cru et de cuit, de frais et de pourri, de mouillé et de brûlé, etc., définissables avec précision par la seule observation ethnographique et chaque fois en se plaçant au point de vue d'une culture particulière, peuvent néanmoins servir d'outils conceptuels pour dégager des notions abstraites et les enchaîner en propositions. » (Lévi-Strauss, 1964, p. 9)

⁵² Nutritionnistes, historiens, sociologues, psychologues et anthropologues se retrouvent régulièrement dans les événements et publications orchestrées par l'Ocha. De leur côté, les industriels prennent conscience de l'intérêt de prendre en compte la pensée magique plutôt que de la combattre et de la considérer comme irrationnelle.

⁵³ Le structuralisme est en vogue au milieu du XX^e siècle. Le développement de la psychologie et de l'ethnologie ouvre sur une nouvelle manière de regarder l'imaginaire et le symbole. Aux côtés de Gaston Bachelard et Gilbert Durand, Lévi-Strauss est une grande figure du structuralisme. Outre les structures du culinaire, il s'est intéressé aux structures de la parenté, et fonde le Laboratoire d'anthropologie sociale en 1960, laboratoire qui existe encore sous ce nom aujourd'hui.

Pour mettre au jour ces catégories, Lévi-Strauss dresse un inventaire des mythes de tribus indiennes brésiliennes : les mythes d'origine du feu et de la cuisine, les mythes de la viande et de la nourriture crue... En les mettant en parallèle, il dévoile les liens et les oppositions qui les définissent. L'analyse structurale des mythes permet de révéler des filiations, des normes et d'éclairer la place des différentes institutions sociales. En particulier, Lévi-Strauss oppose formellement les concepts de culture et de nature⁵⁴. Pour lui, l'acquisition du feu et la cuisine marquent l'entrée en culture. L'acte de transformer la matière en élément mangeable par la cuisson est donc culturel, alors que celui de laisser pourrir l'aliment est naturel.

Les mythes autour de l'origine du feu « opèrent au moyen d'une double opposition : entre cru et cuit d'une part, entre frais et corrompu de l'autre. L'axe qui unit le cru et le cuit est caractéristique de la culture, celui qui unit le cru et le pourri, de la nature, puisque la cuisson accomplit la transformation culturelle du cru, comme la putréfaction en est la transformation naturelle. » (Lévi-Strauss, 1964, p. 152)

La cuisine et le feu permettent de transformer la matière en « aliment », et de faire entrer l'homme en culture.

« Nous commençons ainsi à comprendre la place vraiment essentielle qui revient à la cuisine dans la philosophie indigène : elle ne marque pas seulement le passage de la nature à la culture ; par elle et à travers elle, la condition humaine se définit avec tous ses attributs, même ceux qui – comme la mortalité – pourraient paraître les plus indiscutablement naturels. » (Lévi-Strauss, 1964, p. 172)

Lévi-Strauss distingue ainsi quatre « états » de transformation : cru, cuit, frais, et pourri, et deux « types » de transformations : culturelle (la cuisson, qui se fait avec l'acquisition du feu), et naturelle (la putréfaction).

« Le cuit est une transformation culturelle du cru, tandis que le pourri en est une transformation naturelle. Sous-jacente au triangle primordial, il y a donc une double opposition entre : élaboré/non-élaboré, et entre : culture/nature, d'autre part. » (Lévi-Strauss, 1965, p. 20)

⁵⁴ Cette opposition a depuis été remise en question (Latour, 1991 ; Descola, 2005 ; Larrère et Larrère, 2015), et la dynamique actuelle en sciences sociales tend plutôt à dépasser cette ontologie dualiste. « Cette dualité antithétique homme/animal, culture/nature se heurte à l'évidence : il est évident que l'homme n'est pas constitué de deux tranches superposées, l'une bio-naturelle l'autre psychosociale, il est évident qu'aucune muraille de Chine ne sépare sa part humaine et sa part animale, il est évident que chaque homme est une totalité bio-psycho-sociologique. » (Morin, 1973, p. 22). Morin (1973) parle de nature bio-psycho-socio-anthropologique de l'homme. Il décrit de profondes interrelations entre les systèmes génétique, cérébral, socio-culturel et l'écosystème qui s'influencent directement les uns les autres dans leurs évolutions.

Dans tous les mythes, Lévi-Strauss retrouve une opposition entre nourriture cuite et nourriture crue ou pourrie. Pour Lévi-Strauss, si le contenu des catégories varie, les catégories elles-mêmes ou les relations entre elles sont au moins en partie universelles (Fischler, 1990). Ainsi, la place de la frontière entre nature et culture varie. Elle est différente dans les mythes Gé, Bororo et Tupi. Chez certains, elle se situe entre le cru et le cuit, et chez les autres, entre le cru et le pourri. « Les Gé font donc de l'ensemble (cru+pourri) une catégorie naturelle ; les Tupi font de l'ensemble (cru+cuit) une catégorie culturelle » (Lévi-Strauss, 1964, p. 152). Tandis que « Le mythe bororo pourrait alors traduire un refus, ou une incapacité, de choisir entre les deux formules, et dont il faudra chercher la raison. » (Lévi-Strauss, 1964, p. 152). Lévi-Strauss souligne ainsi l'existence universelle de catégories, tout en montrant la variabilité culturelle de ces catégories (toutes les tribus ont des catégories, mais celles-ci sont variables de l'une à l'autre).

Un an après *Le Cru et le Cuit* (publié en 1964, écrit en 1962-1963), Lévi-Strauss synthétise ses réflexions sur la cuisine dans *Le triangle culinaire* (1965). Il y compare la cuisine au langage. Tous deux se structurent sur des oppositions et des distinctions. Il s'intéresse aux modalités de cuisson, qui pour lui font apparaître de nouvelles oppositions : le rôti et le bouilli s'opposent par leur contact direct ou indirect avec le feu (l'aliment rôti est directement exposé au feu alors que l'eau et le récipient évitent le contact direct dans le cas de l'aliment bouilli), le fumé et le bouilli s'opposent sur l'élément intermédiaire de cuisson (l'air, ou l'eau), et le fumé et le rôti s'opposent par la place plus ou moins importante que prend l'air entre l'aliment et le feu. Pour Lévi-Strauss, le rôti, historiquement antérieur, est du côté de la nature et le bouilli du côté de la culture. Lévi-Strauss distingue aussi un axe non-élaboré/élaboré, sur lequel le rôti s'associe avec le cru, car il n'est jamais cuit également de tous les côtés, en-dehors et en-dedans, et le bouilli s'associe au pourri (pot-pourri, viande faisandée...). Le fumage, de son côté, est une opération sans médiation (il n'y a pas d'obstacle entre le feu et la viande, pas de récipient ou d'immersion dans l'eau par exemple), une cuisson lente, profonde et régulière. Par rapport au rôtissage, lors duquel l'espace entre l'aliment et la flamme est minimum, il y a plus d'espace entre la flamme et l'aliment dans le fumage. Cela fait apparaître deux autres oppositions : la distance entre le feu et l'aliment (rapproché/éloigné) et la vitesse (rapide/lent). À l'intérieur du triangle culinaire cuit/cru/pourri, Lévi-Strauss intègre ainsi un second système, le triangle des recettes : du rôti, du bouilli, et du fumé (figure 3).

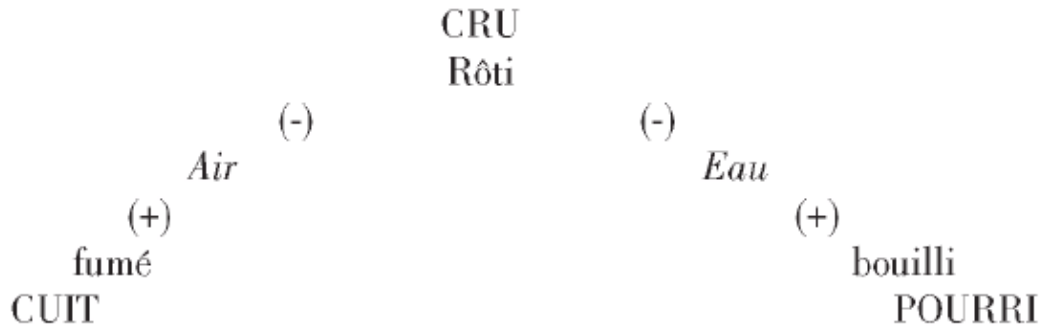


Figure 3 : Le triangle culinaire, extrait de Lévi-Strauss, 1965, p. 28

Il n'existe pas de société qui ne fasse pas cuire ses aliments, la cuisine est une « forme d'activité humaine véritablement universelle » (Lévi-Strauss, 1965, p. 20). Cependant, l'observation révèle que ce que chacun entend par cru, cuit et pourri peut varier d'un groupe à l'autre. Par exemple, certains fromages français appartiennent pour les Américains à la catégorie du pourri, pour eux non consommable.

Le triangle de Lévi-Strauss est critiqué par certains sociologues anglosaxons (Leach, 1974 ; Goody, 1982 ; Mennell, 1985) qui le mettent à l'épreuve des faits dans différents contextes culturels. À son tour, Poulain (1985, 2002c) émet deux critiques quant aux travaux de Lévi-Strauss : l'opposition entre le relativisme et l'universalisme (Lévi-Strauss est coincé entre un désir d'universalité et la volonté d'intégrer à la réflexion tous les faits observés dans les tribus d'Amérique du Sud), et l'incapacité du modèle structuraliste à expliquer le changement. En outre, il souligne que le triangle culinaire appliqué à l'analyse du système de cuisson de la gastronomie française fait apparaître certains manques : le grillé, le frit, le poêlé, ou le braisé, entre autres. Lévi-Strauss suggérait de rajouter l'huile comme troisième élément de transformation pour arriver à un tétraèdre. En appliquant ces remarques au système français, Poulain arrive alors à un schéma de catégorisation des transformations en étoile (figure 4).

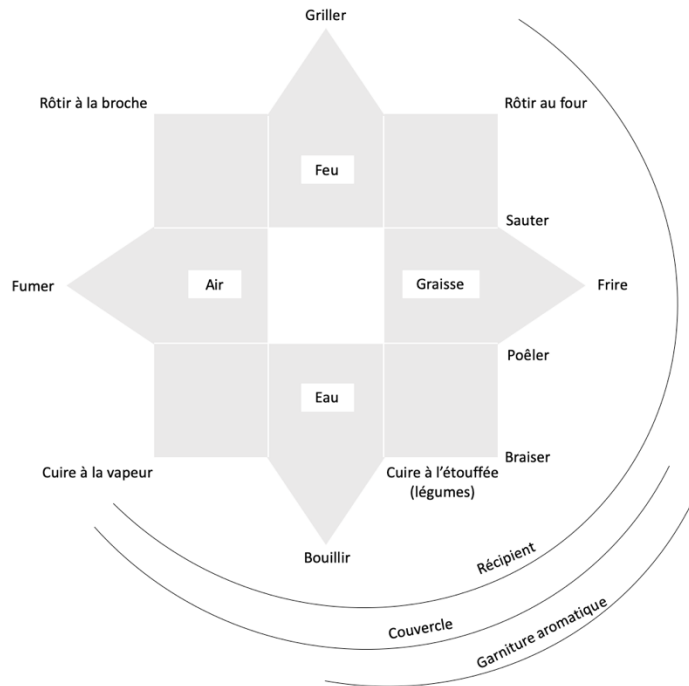


Figure 4 : Le système des cuissons de la gastronomie française des XIX^e et XX^e siècles
selon Poulain, 2002c, p.180

À la suite de Lévi-Strauss, Mary Douglas contribue à importer le structuralisme en Angleterre. L'ouvrage *De la souillure (Purity and Danger, 1967)* et l'article « Les structures du culinaire » (1979) s'appuient sur l'approche structurale pour affirmer qu'« il est parfaitement inutile de faire porter les interrogations sur un élément culturel isolé de son contexte » (Douglas, 1979, p. 145). Contrairement à Lévi-Strauss, qui s'inscrit dans un structuralisme plutôt universaliste et étudie les catégories dans l'objectif de tirer des conclusions universelles, Douglas met en avant la variabilité culturelle des catégories, et s'inscrit dans un structuralisme culturaliste. Elle insiste sur la nécessité de prendre en compte le contexte culturel et social pour étudier les choix alimentaires, et ne pas réduire les explications comportementales à leur seule dimension physiologique. Elle prend l'exemple de sociétés qui se régalaient de mets dangereux pour la santé, et de celles qui, au contraire, éliminent certains aliments de bonne qualité nutritive de la catégorie du mangeable pour rappeler que les choix ne peuvent être fondés entièrement sur la physiologie, et connaissent des déterminants culturels.

« Le choix des aliments est sans doute, de toutes les activités humaines, celle qui chevauche de la façon la plus déroutante la ligne de partage entre nature et culture. Le choix des aliments est lié à la satisfaction des besoins du corps, mais aussi dans une très large mesure à la société. » (Douglas, 1979, p. 145)

Pour comprendre un tabou alimentaire et les logiques qu'il y a derrière, il faut ainsi le replacer dans son contexte : « les règles locales de comestibilité sont modelées sur des règles de conduite sociale » (Douglas, 1979, p. 147). L'analyse structurale permet de comprendre comment ces règles s'organisent,

mettant au jour « l'ordre selon lequel nous structurons notre expérience globale de la vie » (Douglas, 1979, p. 148). Les principes qui permettent de classer un aliment dans la catégorie du comestible sont donc culturels. Finalement, « l'idée que nous nous faisons de ce qui est comestible est, pour l'essentiel, enracinée dans la culture et non dans la nature. » (Douglas, 1979, p. 165). Les logiques de catégorisations, tout comme les catégories, sont culturelles.

« Les principes de sélection qui guident l'être humain dans le choix des ressources alimentaires, selon toute vraisemblance, ne sont pas d'ordre psychologique, mais culturel. [...] C'est la culture qui crée, entre les hommes, le système de communication qui porte sur le comestible, le toxique, sur la satiété. La culture est cette activité cognitive caractéristique de l'homme qui consiste à classer, évaluer, hiérarchiser. Elle organise l'environnement en systèmes et sous-systèmes en perpétuel changement. » (Douglas, 1979, p. 146)

Les travaux des structuralistes invitent ainsi à réfléchir à la manière dont sont définies les catégories d'aliments, à la construction sociale de ces catégories et à leur variabilité. Les catégories et leurs logiques d'organisation sont reliées aux situations et aux systèmes sociaux. Les travaux présentés jusqu'ici se sont majoritairement intéressés à catégoriser des modes de cuisson. Ils s'enracinent dans la seconde moitié du XX^e siècle, lorsque les transformations sont encore majoritairement regardées sous l'angle culinaire. Or, d'autres manières de regarder les transformations se répandent par la suite. Les sociologues intègrent ces nouveaux regards sur les transformations dans leurs analyses.

La pensée classificatoire est reprise par Poulain dans sa thèse (1985) et Fischler dans *L'Homnivore* (1990). Toutes les cultures ont un appareil de catégories et de règles alimentaires, avec des prescriptions ou des interdictions qui fixent un ordre du mangeable.

« Un modèle alimentaire se présente sous la forme d'une formidable série de catégories emboîtées, imbriquées, qui sont quotidiennement utilisées par les membres d'une société – sans qu'ils en aient véritablement conscience – de façon implicite, comme « allant de soi » ». (Poulain, 2002c, p. 148)

Dans les schémas de pensée, les aliments sont catégorisés selon ce qui est mangeable, ce qui ne l'est pas, ce qui est bon, ce qui n'est pas bon, ce qui est connu, ce qui ne l'est pas, etc. (Fischler, 1990 ; Poulain, 1985, 2002c). Catégoriser l'aliment revient à l'identifier, lui assigner un sens, des valeurs, lui associer des idées.

« Pour devenir un aliment, un produit naturel doit pouvoir être l'objet de projections de sens de la part des mangeurs. Il doit pouvoir devenir signifiant, s'inscrire dans un réseau de communications, dans une constellation imaginaire, dans une vision du monde. » (Poulain, 2002b, p. 113)

Un produit qui ne peut pas être identifié clairement est source d'angoisse, car la personne ne sait pas si elle peut le classer dans la catégorie des aliments non toxiques avec certitude.

Selon Poulain (1985, 2002c), deux grandes familles de catégorisations existent :

- Les catégories qui organisent le mangeable et le non mangeable (figures 5 et 6),

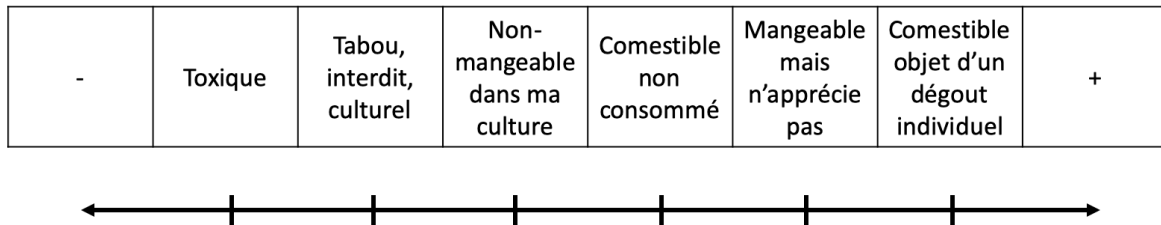


Figure 5 : Les catégories du « non-comestible » selon Poulain, 2002c, p. 149

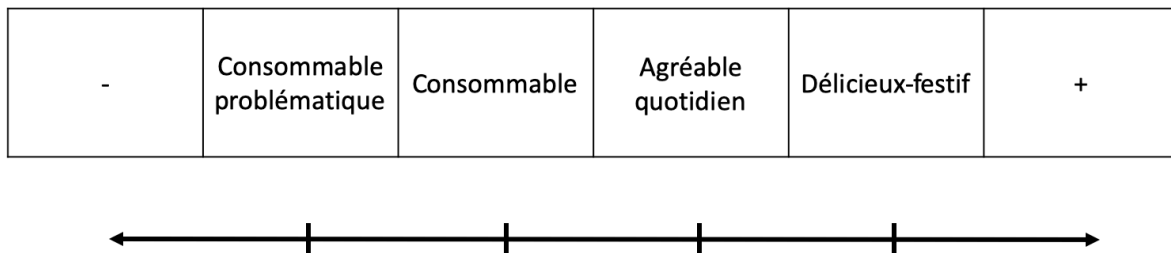


Figure 6 : Les catégories du « comestible » selon Poulain, 2002c, p. 150

- À l'intérieur des catégories du mangeable, les aliments peuvent être regroupés selon plusieurs logiques : une logique nutritionnelle (les aliments sont regroupés selon leur composition en micro et macro nutriments), une logique culinaire (usages et fonctions de la fabrication), et les manières de table (les règles d'organisation des prises alimentaires) (figure 6).

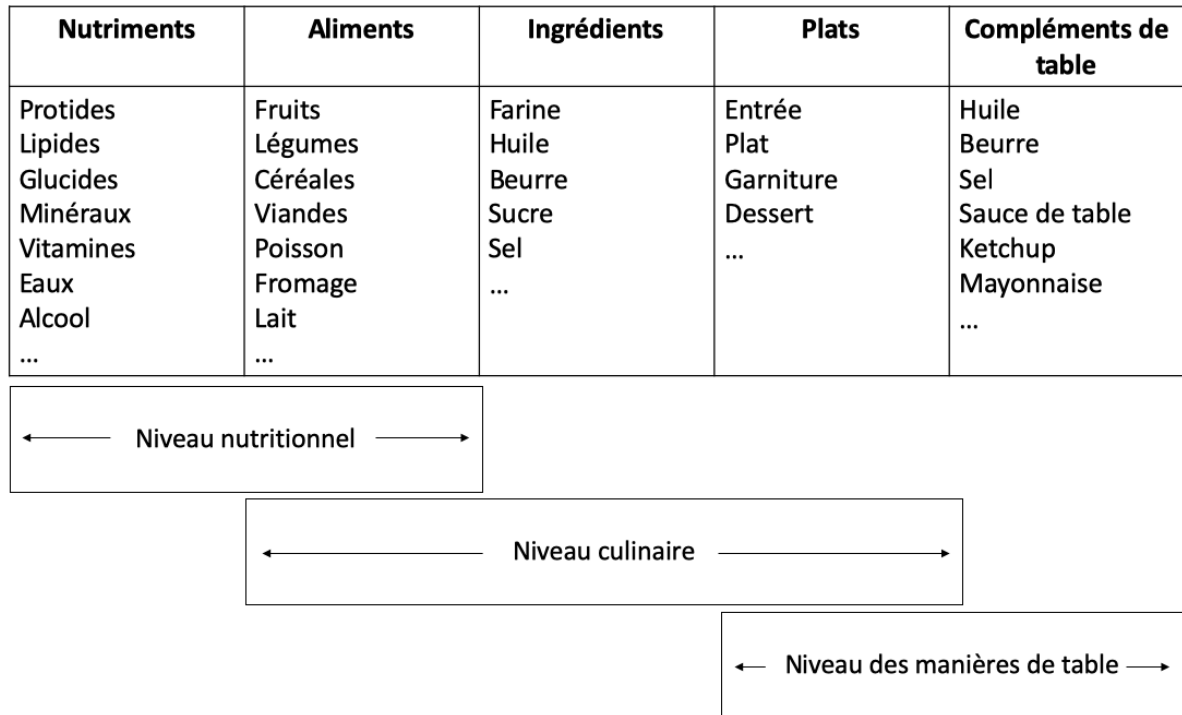


Figure 7 : Les catégories cognitives du raisonnement alimentaire, selon Poulain (2012), p. 887

Poulain (2012) précise qu'actuellement, « le processus de médicalisation⁵⁵ tend à privilégier par exemple la catégorisation nutritionnelle » (p. 261). Les manières de catégoriser les plus en vogue sont donc révélatrices d'un certain rapport à l'alimentation, et les tendances sociétales peuvent participer à populariser certaines manières de catégoriser. À la fin du XX^e siècle, en France, les aliments sont très souvent catégorisés par famille d'aliments (fruits, légumes, viande...). Cela s'observe dans les politiques alimentaires avec, par exemple, l'utilisation de la pyramide des aliments. Au début du XXI^e siècle, la classification des aliments selon la composition nutritionnelle monte peu à peu. Cela se constate dans l'arrivée du Nutri-Score, ou l'utilisation d'applications comme Yuka. Dernièrement, une nouvelle manière de classer qui ordonne les aliments selon leur degré de transformation semble prendre de l'ampleur et marquer l'arrivée d'un nouveau paradigme sur la façon d'aborder les transformations alimentaires.

Avec l'émergence de la critique de l'alimentation « industrielle », les transformations ne sont plus systématiquement classées par systèmes de cuisson. Les logiques de catégorisation s'alignent sur l'opposition entre « industriel » et « naturel » qui se répand dans la société. Claire Lamine (2008) décrit

⁵⁵ « La médicalisation est un processus dynamique d'élargissement du champ d'application de la raison médicale à des questions qui, jusqu'alors, ne relevaient pas explicitement de son territoire » (Poulain, 2002b, p. 192). C'est-à-dire que peu à peu, les discours médicaux prennent le pas sur les autres manières d'envisager l'alimentation.

un système de catégories qui, cette fois, considère la transformation essentiellement dans sa dimension industrielle, en opposant « transformation industrielle » et « cuisine ». Lorsqu'elle analyse les transformations des aliments, qu'elle appelle « métamorphoses », Lamine distingue la métamorphose de premier niveau, opérée par l'industrie agroalimentaire et la métamorphose de deuxième niveau, opérée par le mangeur en cuisine. Lamine (2008) opère donc une distinction relative à l'acteur qui effectue la transformation, et introduit ainsi une nouvelle dimension à la pensée classificatoire sur les transformations. Cette vision ne regarde plus la transformation sous l'angle culinaire, mais sous celui de l'industrialisation, en accord avec l'évolution du regard porté par la société sur les transformations.

Suite aux travaux de Lamine, d'autres auteurs se sont essayés à proposer des définitions de catégories de transformation, en entrant par cette conception industrielle. Dans l'objectif de dépasser le clivage entre produits « frais » et « transformés », Marie Plessz (2013) propose une nomenclature selon le « degré de transformation » (*a priori* sans connaître la classification NOVA⁵⁶, qui n'est alors pas encore arrivée en France) :

« Plus un légume est vendu dans un état proche de ce qu'il sera dans l'assiette (épluché et/ou lavé, cuit, assaisonné, accompagné de viande et/ou de féculents) et éloigné de ce qu'il est au moment de la récolte, plus il est considéré comme « transformé ». Notre typologie ne regroupe donc pas nécessairement des modes de conditionnement ou de conservation, mais croise plusieurs dimensions. Nous avons ainsi pris en compte une large variété de produits qui ont été transformés, à un degré variable, par les industries agroalimentaires :

- *les légumes frais en vrac ;*
- *les légumes crus, épluchés, en sachet, autrement dit les produits crus de « quatrième gamme » (ex : salade en sachet). Ces produits sont considérés par les industriels comme « transformés a minima » (minimally processed) ;*
- *les légumes surgelés après avoir été lavés, coupés et souvent blanchis, qui doivent être cuits par l'utilisateur (« surgelé cru ») ;*
- *les conserves de légumes, y compris les légumes sous vide (haricots verts en boîte ou en bocal, betteraves sous vide...);*
- *les potages qu'ils soient liquides, surgelés ou déshydratés ;*

⁵⁶ Classification proposée par le chercheur brésilien Carlos Monteiro et son équipe (Monteiro, 2009, 2010 ; Monteiro *et al.*, 2010) de laquelle est issue la terminologie des aliments « ultra-transformés » et qui détaille des degrés ou niveaux de transformation.

- *les légumes cuisinés qu'ils soient en conserve, surgelés ou frais, à partir du moment où ils sont assaisonnés et/ou que des variétés sont mélangées (ratatouille en boîte, poêlée de légumes...)* ;
- *les plats complets contenant au moins une portion de légumes (ex : lasagnes aux légumes ; plat de colin, riz et petits pois) quel que soit leur conditionnement (surgelés, sous vide, conserve, barquette, frais), y compris les petits pots et plats préparés destinés aux bébés. C'est en examinant l'intitulé de la recette de l'article dans les données que nous avons jugé s'il contenait au moins une portion de légumes par part. Les pizzas, cakes et quiches n'ont pas été retenus, quelle que soit la recette. »*
(Plessz, 2013, p. 17)

La question des catégories alimentaires a aussi été traitée en sciences de gestion et en marketing⁵⁷. En s'intéressant aux manières de classer les aliments « industriels », Cardinale (2021) distingue lui :

- La classification des produits française (CPF) émise par l'Insee,
- Le classement des aliments industriels « selon leur nature » : dans lequel il distingue les natures animale et végétale,
- Le classement des aliments industriels « selon leur procédé de conservation » dans lequel il inclut la classification des gammes 1 à 6,
- Le classement des aliments industriels « selon leur degré d'élaboration »,
- La classification des aliments industriels « selon le type de marque » (marque produits, marques de gamme, marques ombrelles, marques distributeurs...),
- La classification « selon leur disponibilité pour les particuliers » (aliment disponible ou non, et connu ou non),
- Le classement des produits industriels « par leur niveau de prix » : différence entre le haut de gamme, le « noble », et le démocratisé, le standard,
- Le classement des produits industriels selon le « bénéfice santé »,
- Le classement des produits « par proximité de l'industriel » (PME locale, ou grande entreprise éloignée),
- Le classement des produits industriels « selon leur signe de qualité ».

Différentes logiques de classifications peuvent ainsi être envisagées. Les sociologues et anthropologues ont interrogé la construction de catégories et exploré différentes modalités. Ils ont souligné la variabilité socio-culturelle des manières de classer les aliments dans l'une ou l'autre de ces

⁵⁷ Ces disciplines étudient notamment les symboles associés aux catégories cognitives (Rosch et Mervis, 1975 ; Alba et Hutchinson, 1987 ; Cohen et Basu, 1987 ; Loken et Ward, 1990 ; Tuorila *et al.*, 1998 ; Pantin-Sohier et Miltgen, 2012).

catégories et de l'utilisation de ces catégories. La manière de classer les aliments est variable, mais les catégories et leur logique organisationnelle le sont aussi. Actuellement, différentes manières de classer les transformations semblent coexister (dans une conception plutôt culinaire ou gastronomique, ou sous l'angle plutôt de l'industrialisation). Les réflexions amenées par la littérature sur les catégories posent un certain nombre de questions : comment les transformations alimentaires sont-elles définies, classifiées et pensées dans la société actuelle ? Quelles sont les catégories utilisées par le mangeur aujourd'hui pour penser les transformations ? Quelles sont les logiques de classification derrière ces catégories ? Et comment celles-ci varient-elles socialement ? Ces questions feront l'objet du chapitre 4.

2.2. Des recherches pour appréhender la notion de naturel

Durant la seconde moitié du XX^e siècle, dans le contexte de mutation des filières alimentaires, avec l'opacification progressive de l'identité des aliments et des transformations, le concept de naturalité prend de l'importance. La question des transformations alimentaires est alors traitée au prisme de l'opposition entre naturel et artificiel.

Au milieu du XX^e siècle, Jean Trémolières et ses collègues nutritionnistes œuvrent à l'institutionnalisation de la nutrition en France. En 1966, dans leur première « enquête sur les facteurs de choix des aliments », ils questionnent le rapport aux innovations industrielles. Pour Trémolières, les catégories de naturel et artificiel s'opposent. Il lit dans la valorisation du naturel une réaction à l'industrialisation. Les Français seraient en recherche de repères face aux questionnements suscités par l'industrialisation.

Claude et Christiane Grignon publient au début des années 1980 deux articles (1980, 1981) sur la consommation alimentaire et les styles de vie des Français, en essayant de relier les appartenances sociales et les comportements alimentaires. Ils identifient alors une « crise de la croyance dans la qualité des aliments » (1981, p. 215). Deux visions qui valorisent le naturel ressortent : les classes moyennes plutôt de gauche qui se tournent vers le bio, et les artisans et petits commerçants qui mettent en avant le traditionnel, le gastronomique, et qui sont plutôt des conservateurs.

En parallèle, Raymond Ledrut et son équipe du centre de recherches sociologiques de Toulouse Le Mirail cherchent à analyser les signes du changement social à travers l'alimentation. Ils publient un rapport de recherche en 1979 sur « l'alimentation naturelle ». Les enquêtés appartiennent essentiellement aux classes moyennes. Plusieurs représentations de la nature y sont identifiées : la réalité authentique, le mythe de l'âge d'or perdu, la nature source de vie et de santé, l'opposition entre naturel et artificiel. Ils ne voient pas uniquement une appartenance de classe dans le fait de manger

« naturel », mais l'analysent comme une critique du monde social : l'alimentation est utilisée pour exprimer des valeurs. Manger « naturel » n'est donc plus l'affaire d'un divertissement ou d'une appartenance de classe, mais un moyen de contestation, de faire entendre une idéologie (Ledrut *et al.*, 1979).

Le psychologue américain Paul Rozin étudie la perception du naturel aux États-Unis et dans différents pays d'Europe (Rozin, 2008 ; Rozin *et al.*, 2012). La représentation du « naturel » varie d'une culture à l'autre et d'une période de l'histoire à l'autre. Le qualificatif « naturel » est connoté très positivement, que ce soit en Europe ou aux États-Unis. Seule différence entre les deux côtés de l'Atlantique, la référence à la bonne santé est plus présente chez les Français, tandis que du côté américain le naturel renvoie avant tout à la pureté. Rozin (2008) met en avant trois raisons pour lesquelles le qualificatif de « naturel » est perçu positivement : les aliments naturels seraient plus sains (meilleurs pour la santé), auraient plus de goût et de meilleures retombées écologiques. Il distingue les raisons idéelles (idéaux moraux ou esthétiques) à la préférence pour le naturel, des raisons instrumentales (santé, efficacité ou propriétés sensorielles supérieures) (Rozin, 2004). Les raisons idéelles sont basées sur une croyance en la supériorité morale et esthétique des entités naturelles : la hiérarchisation opérée place le naturel au-dessus de l'intervention humaine. Le naturel est meilleur de par les caractéristiques qui sont inhérentes à la nature. Les croyances instrumentales consistent à considérer que le naturel est meilleur parce que l'intervention humaine abîme la nature. De plus, les entités naturelles seraient plus saines, leurs propriétés sensorielles plus plaisantes, elles seraient plus pures et aussi plus sûres du point de vue de la toxicité. De manière générale, les raisons instrumentales tendent à prendre le dessus sur les raisons idéelles. La santé sert souvent de prétexte à la préférence pour le naturel, alors que la véritable préférence est en fait davantage fondée sur des considérations idéelles (Rozin, 2008). Mais les individus se sentent plus à l'aise de justifier leur choix par l'argument santé plutôt que de devoir fournir des explications intellectuelles. Les raisons instrumentales jouissent d'une aura plus scientifique, sont vues comme plus rationnelles et sont de fait plus faciles à défendre dans la société contemporaine. Rozin définit ainsi quelques grands principes sur la notion de naturel (Rozin, 2005, 2008) :

- Lorsque des entités naturelles sont mélangées, le caractère naturel diminue très peu. Mélanger des entités naturelles ne réduit pas la naturalité de façon marquée (par exemple : des eaux de différentes sources).
- Le concept de naturel est d'abord associé à tout ce qui est végétal. Il existe un lien particulier entre les plantes et le naturel : les aliments végétaux sont mentionnés beaucoup plus souvent que les aliments d'origine animale (à l'exception du yaourt chez les Britanniques).

- L'ajout de composants artificiels altère le caractère naturel d'un aliment, ainsi que la suppression de composants initialement présents. L'ajout d'une substance a des conséquences plus importantes sur le caractère naturel du produit que sa suppression. Le naturel est ainsi surtout défini par l'absence de caractères négatifs comme les additifs, la pollution ou les interventions humaines plutôt que par des caractères positifs (Rozin *et al.*, 2012).
- Le principe de contagion (quand deux objets se touchent, les propriétés de l'un se passent à l'autre)⁵⁸ stipule que lorsqu'une entité naturelle entre en contact avec une entité non naturelle, même si celle-ci est retirée ensuite, la naturalité baisse. La loi de contagion intervient dans plusieurs aspects de la réduction de la naturalité. Ce n'est pas la dose de ce qui a été ajouté qui compte. Le fait qu'un élément ait été ajouté est suffisant, que ce soit en petite ou grande quantité. Le principe de contagion joue en faveur de la préférence pour le naturel. La contagion est systématiquement biaisée par le côté négatif. Quand l'humain est en contact avec la nature, il la contamine plus que lui n'est purifié.
- Les transformations chimiques réduisent la naturalité plus que les transformations physiques. Les manipulations chimiques comprennent l'extraction de composants naturels, les additions, les manipulations génétiques, etc⁵⁹. Alors que les modifications physiques apportées aux aliments par les humains n'ont que peu d'effets sur le caractère naturel. Les modifications physiques comme la congélation ne modifient pas, ou peu, le caractère naturel d'un aliment. Ainsi, toute intervention technique d'ordre culinaire n'est pas forcément considérée comme dénaturante.
- L'historique des transformations subies par l'aliment est plus important que sa composition finale.
- La domestication (d'une espèce) fait baisser la naturalité, mais pas de beaucoup (moins de 10 %, là où les OGM font baisser le score de 54,1 %). Pour Rozin c'est un résultat intéressant, car la domestication consiste pourtant en une intrusion humaine massive, sur des générations, qui a changé complètement le génotype et le phénotype des espèces, alors que les OGM consistent à ne changer qu'une seule séquence d'ADN. Il en conclut que c'est le niveau de l'intervention

⁵⁸ Le principe de contagion a été proposé par Frazer dès 1911 (deux objets en contact continuent de s'affecter même après avoir été séparés), et Rozin l'applique à la notion de naturel dans l'alimentation.

⁵⁹ Il s'agit de la conception de Rozin des transformations physiques ou chimiques, car par exemple les OGM ne sont pas forcément classés comme une manipulation « chimique » par tous les acteurs de l'alimentation.

humaine qui semble critique. Au niveau idéologique, l'idée de jouer avec les gènes revient à intervenir directement dans le « travail de Dieu ».

Ces travaux ayant aujourd'hui une vingtaine d'années, leur adéquation à la société actuelle peut être interrogée : les nombreuses conclusions de Rozin sur la naturalité sont-elles toutes encore d'actualité ? Par exemple, les mangeurs sont aujourd'hui de plus en plus sensibilisés et informés sur les compositions des produits avec l'obligation depuis 2016 de faire figurer la liste complète des ingrédients sur l'emballage, et l'utilisation croissante d'applications. Alors que Rozin souligne la primauté de la transformation subie sur la composition finale, la composition du produit n'est-elle pas aujourd'hui devenue un critère essentiel de la « naturalité » ?

À la fin du XX^e siècle, l'alimentation naturelle est largement valorisée. L'idée que maîtriser la nature a ses limites se renforce avec les scandales sanitaires comme la crise de l'ESB. Ce désir de naturalité est visible dans les recommandations nutritionnelles, dans les publicités, mais aussi dans les pratiques. Les recherches en sciences sociales sur la naturalité dans l'alimentation se tournent vers le bio et les modifications génétiques. Bien qu'en France le premier groupement d'agriculteurs biologiques soit créé dès 1958 dans l'Ouest⁶⁰, les sciences sociales ne s'intéressent à l'alimentation biologique qu'à la toute fin des années 1990, quand la thématique de la naturalité est au plus fort, en partie suite à la crise de la vache folle.

Chronologiquement, l'une des premières études menées en sciences sociales sur la question du bio, est celle d'Arouna Ouédraogo (1998). Elle analyse la réception sociale des produits biologiques en faisant une enquête par questionnaire auprès des acheteurs en magasin bio. Il en ressort que la consommation de produits biologiques est associée à une forte valorisation de « la vie simple, la nature et le naturel, l'artisanal et le rustique, qu'ils associent à la santé, à l'écologie, à la pureté, à la solidarité, bref, au « bon goût » » (Ouédraogo, 1998, p. 3), et au refus de consommer des produits issus de l'agro-industrie. Dès ses débuts, la consommation d'aliments bio est opposée à l'alimentation industrielle. Les convictions de ces consommateurs, notamment environnementales, les enjoignent à redéfinir ce qui entre dans la catégorie du mangeable ou non. De manière générale, les adeptes des magasins bio font preuve de défiance envers la grande distribution. Marchés et magasins spécialisés sont plus valorisés. Les aliments sont en lien direct à la santé : la bonne alimentation permet d'éviter d'être

⁶⁰ Voir le paragraphe 1.3. du présent chapitre.

malade. Ouédraogo note un rejet de la médecine classique. Des modes de cuisson préservant les vitamines et les minéraux des aliments sont privilégiés.

L'année suivante, Christine César (1999) soutient sa thèse de sociologie. Elle combine psychologie sociale et sociologie pour étudier les pratiques des consommateurs d'aliments biologiques. Pour elle, l'alimentation bio cristallise l'opposition entre nature et culture. Elle cherche à cerner les sens et les usages attribués au « naturel », et montre dans sa thèse que la notion de naturel repose sur des associations binaires : naturel d'un côté - artefact de l'autre, mais aussi les oppositions biologique - chimique, avec-sans additifs, sain-malsain, authentique – artificiel, traditionnel – moderne, et vivant – mort.

Quelques années plus tard, Claire Lamine publie un livre (2008) issu de ses travaux de thèse sur le bio (soutenue en 2003). Lamine se concentre sur les mangeurs qui achètent bio par intermittence, et relie ses études sur les pratiques de consommation du bio à des réflexions sur le concept de naturel. Lamine identifie ainsi 3 dimensions du naturel :

- la non-intervention humaine (tant dans la production agricole que dans la cuisine),

« l'idée de ne pas porter atteinte, de ne pas transformer, l'idéal étant le produit sauvage ou du jardin, non traité, et en cuisine, le goût du brut, du cru et du sauvage ou encore le principe de séparation ou de juxtaposition des aliments : le produit naturel est peu ou pas transformé par la main de l'homme, tant dans la production agricole que dans la cuisine » (Lamine, 2008, p. 178)

Dans cette perspective, les mangeurs de bio catégorisent les modes de production selon leur caractéristique « forcée » et « non forcée ». Par exemple, donner des farines animales en nourriture à des animaux au régime végétarien est un mode de production « forcé ». L'opposition entre le forcé et le non forcé apparaît comme nouvelle frontière du mangeable : un produit naturel est un produit sur lequel l'homme n'intervient pas trop, surtout pas chimiquement. Cette conception du naturel s'oppose aussi à la vision hygiéniste en vogue depuis la fin du XIX^e siècle, qui valorisait l'intervention humaine pour contraindre la nature.

- la transformation respectueuse de l'environnement (sans intrants ou additifs chimiques, ou bien des méthodes de production considérées traditionnelles),
- et la « force vitale » des aliments, qui n'est pas détruite (au contraire des aliments morts issus de procédés industriels).

« Cette opposition aliment mort/aliment vivant concerne d’abord la viande [...] mais peut aussi toucher le sucre blanc, déconseillé dans tous les ouvrages, car raffiné donc dénaturé et mort, voire nocif, et plus largement les produits issus de productions industrielles. » (Lamine, 2008, p. 180)

Ainsi, au début du XXI^e siècle, le contrôle de la nature est de plus en plus opposé à l’idée d’un produit « naturel ». Un aliment naturel n’est ni trop régulier, ni trop parfait. L’artificiel se caractérise par une trop grande perfection (Bessy et Chateauraynaud, 1995) à laquelle peuvent parfois renvoyer l’aseptisation et l’hygiénisme alimentaires poussés à l’extrême.

« Ce souci de naturel renvoie à la pureté au sens d’absence d’artifice et de transformation, par opposition à un souci d’hygiénisme, qui fait préférer à certains des produits bien aseptisés, emballés, protégés de tout contact extérieur et qui renverrait à la notion d’apuré comme issu d’un processus de purification ou d’épuration. » (Douglas, 1998, citée par Lamine, 2008, p. 177)

Dans l’esprit des mangeurs, l’industrialisation de la production agroalimentaire détache les aliments de leurs caractéristiques naturelles, physiques et biologiques et il y a une opposition entre le domaine du naturel et de l’artificiel-industriel.

Lepiller se concentre sur les trajectoires suivies par les critiques de l’alimentation industrielle et remarque que la logique de production qualifiée « d’industrielle » est souvent opposée à une logique « en accord avec la nature ». Il montre aussi que le phénomène de naturalisation des aliments augmente au cours de la période qu’il étudie (1969 – 2009). Un système à la « logique industrielle » basée sur le gain de productivité et le profit est ainsi opposé de plus en plus systématiquement à un système de production qui serait plus respectueux de la « nature ». Il résume l’opposition construite dans le tableau suivant :

Tableau 2 : Tableau construit par Lepiller (2019, p. 102) pour décrire la vision du système alimentaire considéré comme respectueux de la nature face au système avec une logique industrielle.

Système alimentaire respectueux de la « nature »	Système alimentaire avec une « logique industrielle »
Ordre, justice et justesse	Désordre et transgression sanctionnés
Bienfaisance	Risques sanitaires mal évalués
Vérité	Imitation
Respect des contraintes « naturelles »	Conséquences risquées qui échappent au contrôle humain
Technique comme « pilotage »	Technique comme « maîtrise »
Éthique du respect	Éthique de la responsabilité
Coopération avec la nature	Domination de la nature
Lenteur	Forçage
Naturel	Industriel
Complexité de la « nature »	Simplisme de la technique
Complexité des aliments et du goût	Standardisation, appauvrissement
Nature intérieure guidant les choix, instinct	Perturbation du choix, égarement
Nature sacrée à protéger	Nature profanée

D'après Lepiller, ce système d'opposition a été renforcé avec la crise de la vache folle. L'ordre considéré comme « naturel » (vaches qui mangent de l'herbe) a été transgressé (farine animale). La légitimité des experts est alors remise en cause, ils sont vus comme des « apprentis sorciers ». Les industriels sont accusés de falsifier le « naturel » et d'en proposer une version factice, qui s'opposerait à une version authentique. Les représentations de l'alimentation « naturelle » reposent sur une certaine idéalisation de la nature. Le naturel désigne ce qui demeure intact de toute intervention humaine, ou qui n'a subi qu'une influence minimale des êtres humains. Dans la société contemporaine, la nature est « dotée d'une autorité suprême et d'une fonction d'institution de la réalité » (Lepiller, 2012a, p. 302). Cette catégorisation est ainsi révélatrice d'une vision du monde.

Les derniers travaux en sociologie de l'alimentation francophone que nous avons recensés sur la naturalité à date sont ceux de Louis Mathiot, sur la manière dont les mangeurs français et israéliens catégorisent les aliments naturels (issus d'une recherche post-doctorale effectuée entre 2013 et 2015). Mathiot (2018, 2019) montre que les représentations (et les catégories) sont liées au contexte de vie et aux affiliations socio-culturelles. La « naturalité » est en général valorisée, mais la perception et la définition qui en sont faites peuvent varier en fonction de tout un ensemble de critères. Les logiques de catégorisation et les perceptions changent selon les profils. Mathiot retrouve l'opposition entre les concepts de « naturel » et « industriel » déjà identifiée. L'aliment perd de son naturel quand il est coupé de son environnement naturel et qu'il passe dans la chaîne industrielle. De même, si les conditions de production dévient trop des lois de la nature, le mangeur a l'impression que l'aliment est séparé de son origine naturelle. C'est la non-transgression des « principes de la nature » qui importe (ou ce qui est considéré comme tel). Mais celle-ci n'est pas exclusivement liée à l'intervention humaine. Certaines interventions sont perçues comme « traditionnelles » et la dimension traditionnelle permet de conserver le caractère naturel. Mathiot donne les exemples du bœuf bourguignon ou de la ratatouille en France et du houmous en Israël. Pour que les interventions humaines ne soient pas vues comme dénaturant l'aliment, il doit s'agir d'une technique de naturalisation domestique, de transformations devenues familières au cours des siècles, ce qui leur permet d'être qualifiées de « traditionnelles ». C'est par exemple le cas d'aliments qui requièrent de la fermentation : fromage, vin, pain... En résumé, Mathiot identifie 3 manières de voir le naturel chez les Français au début des années 2010 :

- La non-intervention humaine : cette idée est empruntée à Claire Lamine. Par exemple, les fruits, légumes, huiles, viandes, etc. qui n'ont pas été modifiés génétiquement. La composition de l'aliment n'a pas été affectée par un processus chimique ou synthétique. Dans l'idéal, l'aliment naturel est donc issu d'un processus de production respectueux de l'environnement proche, d'une

chaîne de distribution courte, et a un packaging limité, voire pas de packaging. Si la transformation reste effectuée à une échelle « artisanale » et que le nombre d'interventions est limité, le produit peut aussi être considéré naturel, comme le pain, les yaourts, ou le fromage. Cette conception du naturel correspond aux mangeurs les plus privilégiés économiquement, ou avec un capital culturel élevé.

- Le bas niveau d'élaboration (non-manufacturé) : les aliments naturels sont considérés comme « non raffinés ». Ce ne sont pas les méthodes de production qui comptent ici, mais le degré d'élaboration. Pour les aliments qui nécessitent de toute façon une transformation (pain, vins, fromages, etc.), des stéréotypes sur la fabrication traditionnelle permettent de conserver l'image d'aliment naturel. Les viandes fraîches, les légumes frais, etc., sont ainsi souvent opposés aux plats préparés en conserve, sous vide ou surgelés. « Mais la frontière n'est pas toujours si évidente, notamment lorsqu'il s'agit de produits bruts conditionnés par les filières. » (Mathiot, 2019, p. 8). Ainsi, l'acteur qui effectue la transformation va aussi influencer la perception de la naturalité : un même aliment proposé par un artisan ou par une grosse industrie n'aura pas le même degré de naturalité perçue. Souvent, cette manière de voir est plutôt caractéristique de la classe moyenne et des employés.
- Enfin, il existe une vision critique de la naturalité, exprimant le fait que celle-ci n'existe plus vraiment à cause des activités humaines. Il n'y aurait ainsi plus rien de 100 % naturel. Ce discours est celui de personnes qui achètent des produits agro-industriels dans les supermarchés/hypermarchés (Mathiot, 2018). Il est marqué par une forte méfiance envers le système agro-industriel, qu'il soit conventionnel ou alternatif. La « modernité » aurait érodé la qualité de l'alimentation. Souvent ce sont des personnes de la classe populaire, employées ou sans emploi. Contrairement aux deux catégories précédentes, ces personnes pensent que l'aliment peut être naturalisé après l'achat. La cuisine à la maison restaure la naturalité. En d'autres termes, quand les choix sont limités par des facteurs socio-économiques, c'est la culture culinaire qui prend le dessus pour restaurer la confiance (*Ibid.*).

En outre, Mathiot note des différences entre les zones rurales et urbaines. En zone urbaine, la non-intervention humaine arrive en premier critère de naturalité, avec « l'exposition aux agents chimiques extérieurs produite par le système agro-industriel » (Mathiot, 2019, p. 10). L'aliment naturel est cultivé dans des conditions où il n'y a pas ces interventions humaines. La non-manufacturation est aussi présente, mais arrive en second. Les achats de produits frais, labellisés bio si possible, sont valorisés (considérés comme plus sain pour la santé et pour l'environnement). L'idéal est de « faire soi-même » et d'éviter que les opérations de cuisine ne soient extérieures. Mais la contrainte temporelle conduit

à une alimentation mixte entre produits frais et surgelés, entre préparations culinaires à la maison et industrielles. En zone rurale, c'est plutôt la non-manufacturation qui est valorisée. Les procédés d'agriculture et d'élevage sont bien sûr aussi questionnés, et « le recours à des agents chimiques soulève des critiques, mais, pour beaucoup, il n'y aurait plus la possibilité de garantir aujourd'hui la non-intervention humaine dans les espaces cultivables. » (Mathiot, 2019, p. 9). Le label bio a en revanche moins d'importance qu'en zone urbaine, souvent considéré comme surfait et réservé à une niche. En zone rurale, la congélation est très courante, et souvent vue comme ayant peu d'impacts sur la qualité nutritionnelle et gustative du produit. D'autres modes de conservation sont aussi utilisés : séchage, conditionnement à la cave, appertisation. L'appertisation en bocaux faite domestiquement est perçue comme un moyen de conservation traditionnel.

Enfin, la littérature existant sur le naturel en analyse sensorielle et en marketing invite à faire un pas disciplinaire de côté. Le sujet est largement traité dans les études sur la perception des aliments. Les résultats rejoignent ceux des études sociologiques : le procédé de transformation a un impact direct sur la perception de la naturalité des aliments (Coppola et Verneau, 2010 ; Evans *et al.*, 2010 ; Asioli *et al.*, 2017), la présence d'éléments chimiques comme les additifs tend à faire baisser la naturalité perçue du produit (Devcich *et al.*, 2007 ; Romàn *et al.*, 2017), et parmi les procédés, les procédés perçus comme naturels sont ceux que l'on peut faire à domicile et/ou en ayant recours à des méthodes de transformation connues depuis plusieurs générations. En prenant l'exemple de pizzas préparées à la maison, semi-préparées, ou achetées toutes faites, avec des ingrédients similaires, Anne Saint-Eve et ses collègues (Saint-Eve, 2023) mettent en évidence une différence significative : les pizzas achetées déjà préparées sont perçues comme beaucoup moins « naturelles », plus transformées et moins bonnes pour l'environnement que les pizzas préparées et cuites à la maison, alors que les ingrédients utilisés, la composition, et les étapes de préparation sont similaires. Finalement, la perception de la naturalité est plus impactée par le mode de préparation que par la recette (jambon fromage ou 4 fromages) (Saint-Eve, 2023). Aussi, les chercheurs de ce domaine ont développé un indice pour mesurer la naturalité perçue : le *Food Natural index* (Sanchez-Siles *et al.*, 2019) qui intègre les méthodes de production, la présence d'additifs ou d'autres ingrédients inattendus, et le degré de transformation.

Les recherches en sciences sociales suivent et révèlent les préoccupations sociétales. Elles s'intéressent à la notion de naturel lorsque celle-ci est valorisée. Cette valorisation est lue comme une réaction à l'industrialisation : peu à peu l'anxiété ne découle plus des risques de toxicité des aliments, mais provient de leur caractère industriel et transformé (tromperies, intoxications liées aux processus,

etc.). Les travaux sur le naturel montrent ainsi que la conception du naturel, la conception de l'industriel ainsi que le lien entre ces deux catégories sont variables. Peu à peu, l'idée de transformation est associée à celle d'industriel et opposée à celle de naturel, et suscite la méfiance des mangeurs. Tout récemment, l'étude « écoute des consommateurs »⁶¹ conduite par l'institut C Ways pour l'Ocha, confirme le lien direct entre la perception des transformations alimentaires et la perception de la naturalité : les aliments perçus comme les plus transformés sont aussi ceux perçus comme les moins naturels. Le degré perçu de transformation de l'aliment (non transformé / peu transformé / très transformé / ultra-transformé) et le degré de naturalité (très naturel / plutôt naturel / plutôt pas naturel / pas du tout naturel) sont directement opposés. Un glissement sémantique s'est donc opéré. Dans le langage courant, le terme d'aliment transformé est de plus en plus assimilé à celui d'aliment industriel. Du fait de l'agrégation actuelle des termes d'aliment « industriel » et d'aliment « transformé », les transformations alimentaires sont de plus en plus souvent envisagées sous l'angle de la transformation industrielle et opposées à la notion valorisante et valorisée de naturel.

2.3. Analyser les inquiétudes et l'anxiété alimentaire

De nouvelles formes d'inquiétudes voient donc le jour à la fin du XX^e siècle. Les inquiétudes se tournent vers la qualité et la nature des aliments proposés (tant sur les aspects toxicologiques, qu'éthiques et nutritionnels) et non plus sur la peur de manquer. La confiance dans les acteurs de l'alimentation se dégrade depuis les années 1990, au gré des crises sanitaires. Les sociologues s'intéressent alors à cette métamorphose : les inquiétudes envers les transformations alimentaires industrialisées ont été traitées au travers de plusieurs grilles d'analyse. Avec la crise de la vache folle, la notion de risque devient très utilisée. Les risques sanitaires sont analysés et mesurés de toutes parts et un courant de recherches sociologiques s'interroge sur le risque perçu par les différents mangeurs (Douglas et Wildavsky, 1982 ; Slovic, 1987). En parallèle, la sociologie de l'alimentation pose des principes anthropologiques fondamentaux : l'anxiété est inhérente à l'alimentation humaine du fait de ses enjeux sanitaires, symboliques et identitaires (Fischler, 1990). Elle développe des explications complémentaires avec les théories sur la gastro-anomie, sur les difficultés d'identification de l'aliment liées à l'industrialisation et sur la perception du risque qui se métamorphose avec les mutations des filières. Dans le prolongement de ces différents courants, Poulain (2016, 2020) propose de faire appel à la notion d'inquiétudes. Il s'agit de prendre en compte les craintes et inquiétudes des mangeurs pour

⁶¹ Étude annuelle conduite par C ways pour l'Ocha. La vague de 2022 a été réalisée en ligne auprès de 2000 individus de plus de 18 ans, entre le 5 et le 12 juillet 2022 en suivant les quotas d'âge, de sexe, de région et de PCS.

travailler à les comprendre et dépasser la seule préoccupation sanitaire. Enfin, un autre terme fait récemment son apparition : celui de « défiance » pour désigner un manque de confiance généralisé qui ne touche plus seulement les acteurs des industries agroalimentaires, mais aussi les acteurs scientifiques et politiques (Fischler, 2019 ; Lefranc, 2022). Cette partie s'attache à présenter ces différents courants en s'appuyant sur la lecture chronologique proposée par Poulain (2016, 2019, 2020)⁶².

2.3.1. Les éclairages apportés par la sociologie du risque

Le risque est vu par certains sociologues comme une caractéristique des sociétés modernes (Giddens, 1990 ; Beck, 1997, 2001 ; Beck *et al.*, 1994 ; Le Breton, 1991, 1995). En 1986⁶³, Ulrich Beck décrit une « société du risque » qui serait directement liée au progrès et aux changements technologiques. Son œuvre rencontre un certain succès, notamment dans le contexte faisant suite à la survenue d'accidents industriels particulièrement graves : les catastrophes nucléaires de *Three Mile Island* en 1979 et de Tchernobyl en 1986, et la catastrophe chimique de Bophal en 1984. Pourtant, la notion de risque existe dès le XIX^e siècle⁶⁴. Beck fait même remonter l'apparition de la notion de risque aux grandes découvertes, lorsque l'homme arrête d'interpréter les événements comme des actes contrôlés par les dieux et/ou le destin. Le calcul des probabilités se développe à partir du XVII^e siècle et un événement malheureux apparaît alors comme le résultat de décisions inadaptées (Beck, 2001). Au milieu du XX^e siècle, lorsque le nucléaire se développe, les modèles d'analyse standards des risques permettent de calculer les seuils de risque acceptables. Ces calculs doivent permettre de maîtriser et réduire les incertitudes⁶⁵ (Bourg, Joly, Kaufmann, 2013).

⁶² Cette lecture chronologique est résumée en introduction de la thèse (p. 17-18).

⁶³ L'ouvrage de Beck *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne* est traduit en 1992 en anglais, et en 2001 en français.

⁶⁴ Par exemple, les techniques de l'assurance sont développées dès la toute fin du XIX^e siècle (Fressoz et Pestré, 2013). En France, la notion de « risque professionnel » est proposée en 1882 au Parlement, et devient en 1898 la règle de droit. Avec le progrès, le risque est vu comme inhérent au travail et la loi de 1898 rend obligatoire une forme d'assurance collective (des compagnies d'assurance existent toutefois déjà dans la seconde moitié du XIX^e siècle et des mutuelles ouvrières fournissent aux ouvriers une protection alternative) (*Ibid.*).

⁶⁵ Les sociologues travaillant sur la notion de risque semblent le plus souvent utiliser le terme d'incertitude pour parler de ce qui préexiste à la notion de risque (Barthe, Callon et Lascoumes, 2001). Le terme de précaution est aussi parfois employé (Lascoumes, 1996).

Beck cherche à caractériser les transformations sociales et politiques en Allemagne durant les années 1970. Il distingue deux stades de la modernité⁶⁶ : le premier correspond à une augmentation de la rationalité scientifique avec une « dé-traditionalisation » des sociétés, et une forte confiance dans le progrès. Cette première modernité ouvre sur la « société industrielle » (Beck, 2001). Dans le second stade de la modernité, les modèles normatifs ont perdu de la force et de la légitimité, la réflexivité quant aux conséquences des découvertes scientifiques et innovations technologiques est plus importante et la notion de risque prend le dessus sur celle de progrès. Cette modernité est critique, incertaine de ses propres valeurs et de la confiance à accorder au progrès et à la science : c'est la « société du risque » (*Ibid.*). Pour Beck, les risques sont inhérents au développement de la société contemporaine : les innovations techniques développées pour accroître la protection face au risque sont elles-mêmes sources de nouveaux risques. Parmi ces avancées sont inclus le nucléaire, les innovations face au changement climatique ou celles de la production alimentaire (OGM, crise de la vache folle). La particularité de cette seconde modernité, de cette « société du risque », par rapport à la précédente, est précisément d'être désormais consciente de ces risques : un phénomène que Beck appelle « modernité réflexive » (Beck, 2001, p. 335). La société contemporaine est réflexive et soucieuse des effets secondaires liés aux développements technoscientifiques. La société est donc par essence inquiète, angoissée, et anxiogène dans le même temps. La modernité devient elle-même pensée comme un risque. Il y a ainsi une montée générale des inquiétudes, liée à la prise de conscience collective de la vulnérabilité des sociétés contemporaines et de l'ambivalence des changements scientifiques et techniques (Beck, 2001 ; Borraz, 2008). En effet, auparavant, des structures sociales donnaient un sentiment de protection à l'individu : famille, communauté, église, État... et celles-ci disparaissent progressivement dans le second stade de la modernité. Beck évoque la dé-traditionalisation et Anthony Giddens (1990) parle d'effritement des contextes localisés de confiance. La notion de risque permet aux individus de rendre mesurable et gouvernable ce sentiment de vulnérabilité et fournit des pistes à l'action⁶⁷.

⁶⁶ Cette vision de la modernité a pu être critiquée pour son européocentrisme. Kyung-Sup Chang (1999, 2010, 2017) décrit ainsi une modernité compressée dans certains pays d'Asie, dans laquelle les deux stades décrits par Beck auraient fusionné. Laurence Roulleau-Berger (2012, 2017) observe en Chine un télescopage des phénomènes de modernisation, d'urbanisation et d'industrialisation. Elle invite ainsi à « désoccidentaliser la sociologie » (2011). Le concept de modernité compressée de Chang est critique du changement social postcolonial (Roulleau-Berger, 2015 ; Chang, 2017). Tibère et Poulain (2019) montrent que celui-ci s'applique également aux territoires français d'Outre-mer.

⁶⁷ Bourg, Joly et Kaufmann (2013) sont relativement critiques de cette idée : les évolutions des sociétés contemporaines ne permettent pas de conclure en faveur d'une réflexivité qui aurait participé à changer le

En s'intéressant à la « modernité » alimentaire, François Ascher (2005) fait lui aussi remonter les prémices de la « modernité » à la Renaissance, avec l'émergence d'une nouvelle société caractérisée par une dynamique de rationalisation. Il voit une seconde étape au moment du développement de l'industrie et du capitalisme, lorsque les sciences et les techniques ont de plus en plus été mobilisées pour la production alimentaire. Cette seconde étape peut correspondre à la première modernité de Beck. Ascher ajoute une troisième étape, qu'il désigne sous le terme d'« hypermodernité ». Celle-ci renvoie à la « métropolisation » avec une augmentation de la réflexivité et de l'attitude critique vis-à-vis des techniques (similaire à celle décrite par Beck), et à l'accélération sociale telle qu'elle sera décrite plus tard par Rosa (2012). Dans cette hypermodernité, l'individu devient multidimensionnel et effectue des choix alimentaires différenciés en fonction des contextes variés dans lesquels il évolue.

En France, les travaux sur les risques s'intensifient dans les années 1990. La notion de risque sert aussi bien à caractériser les problèmes sociaux qu'à conduire l'action publique. Elle devient une modalité courante de cadrage des problèmes sociaux, notamment sur les thématiques de la santé ou de l'environnement. Dans le secteur alimentaire, la crise de la « vache folle » marque le passage à la « modernité réflexive » (Beck, 2001) concernant la production alimentaire. Le public comprend peu à peu l'existence d'un malentendu sur la réalité des filières agroalimentaires. L'illusion que les risques sont entièrement maîtrisés s'écroule. La notion de risque occupe alors le devant de la scène alimentaire. Elle s'insère dans les agendas politiques et médiatiques et est gérée par des agences nationales (l'Afssa de 1999 à 2010, puis l'Anses).

La sociologie du risque se décline alors en plusieurs courants. Une première approche du risque tend à opposer la vision du risque des experts et celle des profanes. Les premiers raisonnent en termes de probabilités et utilisent des outils statistiques, et les seconds, qui peuvent ressentir une forme d'anxiété importante même quand la probabilité d'événement malencontreux est faible, sont souvent vus comme irrationnels par les experts. Les STS (*Science and Technology Studies*), les études psychométriques et la sociologie de l'action publique contribuent plus ou moins à parler de la gouvernance des risques en s'intéressant à la production scientifique, aux biais cognitifs et à la mise sur agenda des problèmes publics (Borraz, 2008, 2013). Les STS étudient les controverses sociotechniques et reconnaissent l'existence de savoirs experts et profanes, de formes de domination, mais manquent de réflexivité sur la production des savoirs. Les études psychométriques (Fischhoff et

système pour anéantir le danger. Au contraire, l'enfermement dans la notion de risque et la volonté de le contrôler aurait renforcé le calcul de l'analyse coûts-bénéfices à court terme et l'entretien de ce système.

al., 1978 ; Slovic *et al.*, 1984 ; Renn, 2006, 2008) mesurent la diffusion et la diversité des représentations liées à la notion de risque, notamment en lien aux préoccupations soulevées par le développement du nucléaire dans les années 1970. L'analyse de la mise sur agenda permet d'affiner la connaissance des processus de définition des problèmes publics, mais ne remet pas en cause les modalités dominantes utilisées par l'État pour définir les problèmes sociaux (Borraz, 2013). Pour construire des politiques efficaces, Slovic propose la notion de risque perçu (1987, 1993) : les décideurs doivent prendre en compte la perception du risque des profanes afin de renouer le dialogue.

Comment la perception du risque se construit-elle ? Douglas et Wildavsky (1982) développent une approche culturelle du risque, qui considère que la perception du risque dépend de la position sociale et du groupe culturel⁶⁸. Les inquiétudes varient avec les caractéristiques sociales, et le risque est perçu de manière accrue dans les groupes éloignés du pouvoir (Douglas et Wildavsky, 1982). Les craintes déclarées sont également moins importantes quand le revenu augmente (Peretti-Wattel, 2001). Plus l'individu a le sentiment de contrôler le processus, moins il perçoit celui-ci comme dangereux. Ainsi, pour revenir au sujet alimentaire, une technique de transformation nouvelle et moins bien connue de l'individu est plus facilement perçue comme dangereuse qu'une technique connue depuis des générations. Avec l'industrialisation, les acteurs de l'offre ont dorénavant la responsabilité de choisir tout ce qui touche à la préparation, l'assemblage et la transformation. La question de la confiance du mangeur dans les différents acteurs de la chaîne alimentaire devient centrale. L'idée de transformer l'aliment, qu'il s'agisse de le couper, de le cuire, de le faire fermenter, de l'assaisonner, de le sécher ou de l'emballer pose la question de la délégation de l'action : à qui fait-on confiance pour effectuer une action dont l'impact peut avoir des conséquences vitales ?

Annie Hubert (2002) tend à s'inscrire dans la vision du risque opposant mangeur et expert. Son livre *Pas de panique !* écrit peu après la crise de la vache folle (2002), pointe l'inquiétude comme contraire au bon sens et hors de proportion. Pour elle, les médias jouent un rôle central dans la dynamique de dissémination des inquiétudes : plus il y a de panique, plus l'audience est grande. Lepiller explique qu'après la crise de la vache folle, les crises sont à peu près traitées toujours de la même manière dans les médias : il y a d'abord un déclenchement de la crise où l'on explique les éléments de menace et

⁶⁸ Douglas et Wildavsky établissent une première typologie en 1982 et classent les comportements face au risque en 3 types de cultures : la culture hiérarchique et bureaucratique des services d'État, la culture individualiste et compétitive du marché et des entrepreneurs, et la culture égalitaire et communautaire de certains mouvements environnementaux ou anti-nucléaires, qu'ils qualifient également de sectaires (p. 124). En 1999, Douglas y ajoute un quatrième type : la culture fataliste des données et des victimes éparses non regroupées en organisations.

l'intrigue, puis l'intrigue est élargie, avec une généralisation de la critique à d'autres thématiques, une recherche de raisons de se rassurer est entamée, et pour finir, la crise est peu à peu interprétée, dans une analyse qui convoque souvent les sciences sociales. « Ainsi, de manière flagrante, les journalistes tiennent alternativement des rôles de pyromanes, de pompiers et de narrateur de l'incendie. » (Lepiller, 2012a, p. 547).

Concernant les aliments industriels, les plus âgés, les moins diplômés et les hommes sont globalement moins inquiets que les plus jeunes, les plus diplômés et les femmes (Crédoc, Ocha, Certop, 2022). Rozin *et al.* (1999) montrent que les femmes ont tendance à percevoir le risque alimentaire de manière plus accrue que les hommes. Le sentiment de risque alimentaire s'accroît aussi parce que l'espace entre le mangeur et l'aliment s'agrandit du fait de l'allongement des filières. En outre, la précision des nouvelles technologies permet d'identifier de nouvelles menaces, comme les métaux lourds ou les perturbateurs endocriniens qui n'étaient pas pris en compte ou mesurés il y a quelques décennies. Olivier Brunel (2002) étudie le risque perçu lié à la consommation d'un aliment industriel (le steak haché surgelé), et met en évidence 7 types de risques : le risque de grossir, le risque d'estime de soi, le risque sociétal, le risque physique à court terme, le risque physique à long terme, le risque financier et le risque de performance. En réadaptant les travaux de Brunel (2002), Bruno Cardinale (2021) distingue plusieurs dimensions du risque perçu lié à la consommation de produits industriels : le risque psychosocial (jugement du groupe sur la consommation de ces aliments), le risque sociétal (considérations éthiques), le risque fonctionnel (altération de la qualité) et le risque physique (intoxications, allergies, déséquilibre nutritionnel). Cardinale (2021) montre qu'il existe une relation significative et négative entre le risque perçu engendré par les aliments industriels et l'attitude à l'égard de ces aliments.

La conception du risque opposant risque perçu par les profanes et risque mesuré par les experts ne fait pas l'unanimité et est nuancée par un second mouvement de pensée, initialement porté en France par Gilbert (2003, 2013). La notion de « risque perçu » de Slovic est critiquée, car elle tend à mettre en avant un décalage entre risque « objectif » et risque « subjectif » (ou risque perçu). Les non-experts seraient noyés dans la cacophonie des discours et n'auraient pas les connaissances nécessaires pour faire le tri dans le brouhaha généré par les médias. Or, les lectures des citoyens ne peuvent pas être réduites à des biais de perceptions. Elles saisissent d'autres réalités que celles prises en compte par les chercheurs. En réalité, les médias sont aussi un outil de connaissance et la connaissance est un moyen d'appréhender l'incertitude. Le risque profane présente ainsi une dimension qualitative : à l'inverse des experts, les conséquences d'un événement intéressent plus les profanes que sa probabilité (Marris et Joly, 1999). La vision profane n'est donc pas irrationnelle, mais différente de celle des experts. Elle intègre des dimensions laissées dans l'ombre par l'évaluation scientifique et permet d'éclairer d'autres

aspects de la controverse⁶⁹. La crise des lasagnes en 2013 vient renforcer cette vision du risque : il n'y a pas de danger sanitaire à la consommation de viande de cheval, mais une véritable crise a lieu et porte sur la dimension symbolique et éthique. Il s'agit donc désormais moins d'analyser les risques que les jeux d'acteurs et les enjeux socio-politiques liés à la définition d'une question à risque (Gilbert, 2013).

En étudiant la consommation d'aliments biologiques, Lamine s'inscrit dans cette seconde approche qui critique l'opposition entre risque des experts et risque des profanes. Plutôt que d'opposer risque objectif et subjectif, Lamine propose un continuum entre les notions de risque et d'incertitude en s'appuyant sur Barthe *et al.* (2001).

« Le risque correspond à un danger bien identifié, associé à l'occurrence d'événements descriptibles que l'on peut caractériser et dont on peut expliciter les conditions de production et même si possible calculer la probabilité d'occurrence, l'incertitude, c'est plutôt lorsqu'on sait que l'on ne sait pas (Barthe et al., 2001). [...] Ce qui génère de l'incertitude, ce n'est pas seulement de savoir que l'on ne sait pas, mais bien souvent, en tout cas en matière alimentaire, de se trouver face à trop d'informations et trop de signes souvent contradictoires... » (Lamine, 2008, p. 133-134)

Il y a alors une opposition entre « avoir prise et ne pas avoir prise », entre le risque que l'on peut éviter et celui que l'on ne peut pas éviter, et entre risques choisis et risques imposés. En appliquant ce principe à ses concepts de métamorphoses de premier niveau (opérée par l'industrie agroalimentaire) et de second niveau (opérée par le mangeur en cuisine), Lamine explique que la première peut susciter de l'anxiété car le mangeur a une faible prise dessus, alors que la seconde permet une réappropriation de l'aliment⁷⁰.

⁶⁹ La notion de crise a été traitée dans la théorie des signaux faibles dès les années 1970 (Ansoff, 1975). Elle stipule que des signaux de faible intensité, de faible visibilité et dotés d'un caractère annonciateur sont visibles avant l'éclatement d'une crise. Cette théorie est d'abord développée dans le cadre du management stratégique, et s'est ensuite développée dans d'autres secteurs comme la santé publique ou la décision politique. Elle a évolué en même temps que les théories du risque. Les discours des lanceurs d'alerte peuvent constituer l'un de ces signaux faibles.

⁷⁰ La notion d'appropriation est très utilisée en marketing pour expliquer les inquiétudes alimentaires sous un angle relativement proche de celui de la sociologie. L'appropriation est un processus mental permettant de faire entrer l'aliment dans la catégorie du « bon à manger » (Brunel *et al.*, 2013). Quand une partie de la transformation est déléguée à l'industrie, les aliments transformés par des tiers laissent moins de place à l'appropriation par le mangeur. Lévi-Strauss montre par exemple que la cuisine, l'acte de transformer, permet de donner un sens aux aliments. Pour O. Brunel (2013) « en proposant ainsi des produits de plus en plus près de l'état de consommation, l'industrie a fait disparaître la fonction socialisatrice de la cuisine et symbolique de

« Si la métamorphose de premier niveau de la production agroalimentaire n'est pas codifiée, sous forme d'un label bio par exemple, et que cela pose problème, c'est au niveau de la métamorphose de second niveau — la transformation culinaire — que le mangeur retrouvera éventuellement une maîtrise. [...] Il y a donc deux types de transformations, celle qui est potentiellement dangereuse (par exemple, la viande hachée fait peur à de nombreux mangeurs : qu'y met-on au juste ?), et au contraire celle qui rassure ou ne pose pas problème, comme de cuire les œufs « standard » dans les gâteaux, de faire bouillir et de mixer les légumes en soupe ou de bien cuire la viande. [...] La cuisson est le principal mode de transformation qui rassure, mais pas le seul : il y a aussi l'acte de mélanger différents ingrédients (par opposition à consommer un aliment seul), de mixer (par opposition à laisser les produits de base reconnaissables). Enfin, certaines transformations sont plus inquiétantes que rassurantes, comme le montre le cas de la viande hachée que de nombreuses personnes sont réticentes à acheter si elle n'est pas hachée à partir de morceaux connus et/ou par un boucher de confiance voire sous leurs yeux ou par leurs propres soins. Ces actions de mélanger, mêler à autre chose, mixer, cuire longtemps, faire bouillir, sont en partie analogues aux pratiques domestiques qui permettent d'affronter des risques alimentaires « traditionnels » — qui ne sont d'ailleurs pas tant perçus en termes de risques que de précautions élémentaires — par exemple, faire bouillir le lait cru. On peut d'ailleurs lire l'appréhension de certains risques en fonction des métamorphoses alimentaires sur lesquelles les mangeurs ont ou non prise. Certains mangeurs bio intermittents confectionneront à la maison des gâteaux avec des ingrédients non nécessairement bio (beurre, farine, sucre, œufs) tandis qu'ils préféreront le bio pour des biscuits agro-industriels dont ils ne maîtrisent pas la transformation. Le besoin de maîtrise ou de « réassurance » est d'autant plus fort pour la métamorphose de la production-transformation (agro-industrielle) que l'on a moins de maîtrise ensuite sur la métamorphose culinaire. » (Lamine, 2008, p. 114-115)

La sociologie du risque offre un premier cadre pour penser les inquiétudes envers les transformations alimentaires. En parallèle, la sociologie de l'alimentation avance d'autres pistes explicatives.

2.3.2. Les explications proposées par la sociologie de l'alimentation

La sociologie de l'alimentation pose des principes anthropologiques fondamentaux : l'anxiété est inhérente à l'alimentation humaine du fait de ses enjeux sanitaires, symboliques et identitaires (Fischler, 1990). Dans cette perspective, « ce n'est donc pas le risque en tant que tel qui fait problème, ni même l'anxiété qui l'accompagne, mais les transformations sociales qui affectent ses modes de

l'aliment » (Brunel *et al.*, 2013, p. 123-124). Les mangeurs doivent trouver d'autres mécanismes pour s'appropriier les aliments, et d'autres stratégies pour y inculquer du sens.

régulation » (Poulain, 2020, p. 65). Avec la mutation des modèles alimentaires, les cadres normatifs et dispositifs de régulation de l'anxiété se sont potentiellement érodés (Fischler, 1990 ; Poulain, 2020).

Principes anthropologiques de base : le principe d'incorporation et le paradoxe de l'omnivore

Les sociologues de l'alimentation considèrent que l'anxiété est inhérente à l'acte alimentaire. L'aliment n'est pas un objet anodin et a de tout temps été source d'inquiétudes (Ferrières, 2002). Fischler (1990, 2019) explique ces peurs par deux principes anthropologiques : le principe d'incorporation et le paradoxe de l'omnivore, dans un contexte de cacophonie diététique.

Rozin (1976) formule le paradoxe de l'omnivore à la fin des années 1970. Ses travaux sont introduits en France par Fischler (1990) : l'Homme, du fait de son régime d'omnivore, a la capacité d'incorporer et de digérer une large gamme d'aliments, et s'il est dépendant de cette diversité pour satisfaire ses besoins nutritionnels, il est aussi contraint de rester prudent, car tout nouvel aliment peut s'avérer dangereux. La culture permet d'assurer un certain équilibre entre la variété nécessaire et la reconnaissance d'aliments comestibles. Il est nécessaire de diversifier ses sources d'alimentation, mais les aliments ne peuvent être consommés que s'ils sont culturellement identifiés, pour éviter le danger de toxicité. Ainsi, d'un côté, l'aliment inconnu est par défaut considéré comme dangereux et l'homme a des dispositions néophobes pour éloigner le risque toxique, mais de l'autre, le régime omnivore implique une curiosité alimentaire et l'homme a des dispositions néophiles pour assurer les apports nutritionnels adéquats à ses besoins. L'homme biologique est condamné à la variété alimentaire, mais l'homme social ne peut consommer que des aliments qui sont chargés de signification. Le paradoxe de l'omnivore met en jeu des ambivalences entre plaisir et déplaisir, entre santé et maladie, entre vie et mort. Ce paradoxe est résolu grâce à la fonction culinaire, qui transforme et rend acceptable, *via* des processus de préparations identifiés, le nouvel aliment. Le répertoire culturel définit ce qui est comestible et permet de ne pas avoir à s'interroger en permanence. L'anxiété est cadrée par le modèle alimentaire qui, grâce au culinaire et aux dégoûts qui lui sont propres, détermine le mangeable. La méfiance anthropologique est vitale et dans la société actuelle, elle est mise à l'épreuve avec l'accélération de l'industrialisation de l'alimentation et l'accentuation des critiques qui invitent à se questionner plus encore sur la toxicité potentielle des aliments. En outre, Fischler (1990) parle de « cacophonie », nutritionnelle ou diététique, pour désigner la multiplicité des discours injonctifs sur l'alimentation et la prolifération de conseils de toutes sortes. Le paradoxe de l'omnivore est résolu par

le modèle alimentaire⁷¹ : celui-ci cadre ce qui est mangeable ou non dans un groupe et assure une régulation socio-culturelle du risque. La cuisine aide à résoudre ce paradoxe : la fonction culinaire transforme par des processus de préparations identifiés, et rend mangeable l'aliment culturellement et biologiquement. En accommodant un aliment, inconnu à la base, selon des règles culturelles, les aliments deviennent plus familiers et il est assuré qu'ils répondent aux critères de toxicité. Le modèle alimentaire s'appuie sur les connaissances apprises et transmises sur la sélection, la transformation et la consommation de ressources. Toutes ces règles permettent de cadrer les consommations et quelque part, de réguler l'anxiété en offrant un cadre bien défini aux pratiques, à ce qu'il est acceptable de manger ou non et la manière dont il est acceptable de le manger. Manger suppose donc des apprentissages : de codes, de pratiques, de rôles sociaux, d'émotions, etc. L'alimentation reflète l'organisation sociale et dans le même temps, elle participe à la structurer.

« L'alimentation a une fonction structurante de l'organisation sociale d'un groupe humain. Qu'il s'agisse des activités de production, de distribution, de préparation, de consommation, elle est un objet crucial du savoir socio-anthropologique. » (Poulain, 2002a, p. 11)

Lorsque le mangeur incorpore un aliment, celui-ci s'intègre au corps sur le plan physique, mais aussi symbolique (le mangeur incorpore aussi la valeur symbolique de l'aliment, l'imaginaire qui lui est associé⁷²), et social (le mangeur marque son appartenance à un groupe). C'est le « principe d'incorporation » (Fischler, 1990) : « je suis ce que je mange » sur le plan biologique (les nutriments sont absorbés puis fournissent de l'énergie et de la matière aux différents tissus), sur le plan imaginaire

⁷¹ Le modèle alimentaire ne cadre pas uniquement ce qui est mangé, mais aussi à quel moment, avec qui, où, et comment l'aliment est préparé. Les règles portent sur le choix des produits, sur la manière de les cuisiner, de les associer pour en faire des plats, de combiner ces derniers entre eux pour en faire des repas, les manières de table, sur les horaires, sur la position des mangeurs (à table, assis par terre...), les ustensiles pour manger (la main, la cuillère...) (Poulain, 2002b). Le modèle alimentaire consigne l'ensemble des pratiques et représentations relatives à l'alimentation, et s'inscrivant dans un système dans lequel l'écologie, le technique, l'économique, le social et le culturel sont en interrelation (Poulain, 2002b). Selon Jean-Pierre Poulain (2002b), un modèle alimentaire résulte d'une configuration particulière d'un espace social alimentaire qui comprend 6 dimensions : le mangeable, le système alimentaire (comment les aliments arrivent jusqu'au mangeur), le culinaire (la manière dont ils sont préparés), les modèles de consommation (avec les manières de table), la temporalité alimentaire, et la différenciation sociale (qui mange quoi et comment, selon quelles règles de convivialité). Les mythes, les rites, etc., participent à la transmission de ce modèle aux générations futures. Le modèle alimentaire constitue un système symbolique qui reflète les valeurs d'un groupe social et participe à la construction de son identité. Les fonctions sociales du modèle alimentaire sont multiples : il permet à l'individu de se nourrir sans anxiété, il facilite la prise de décision alimentaire (par un choix restreint, par habitude...), il nourrit les liens sociaux, et il participe à la construction des identités culturelle et sociale de groupes d'individus (Poulain, 2002b).

⁷² Cet aspect est abordé par Frazer (1911) dans *Le rameau d'or*. Il y décline deux grands principes de fonctionnement de la « pensée magique » : le principe de similarité entre la cause et l'effet, et le principe de contagion.

et symbolique (les qualités projetées sur l'aliment deviennent celles du mangeur) et sur le plan social et identitaire (manger permet de s'insérer dans un groupe, voire de marquer une appartenance, une spécificité culturelle). Si les enjeux de l'incorporation sont triples, les risques sont multipliés. Manger présente à la fois un risque sensoriel (être désagréable au goût), un risque sanitaire (un aliment peut rendre malade, voire provoquer la mort), un risque symbolique (en incorporant une nourriture proscrite - par religion, ou par éthique par exemple -, un aliment peut contaminer symboliquement), un risque social (chaque groupe possède un répertoire alimentaire aux logiques et aux frontières qui lui sont propres, et certains aliments ou mauvaises manières de consommer peuvent entraîner l'exclusion du groupe) et un risque identitaire (en ne sachant pas ce qu'il mange, le mangeur ne sait pas qui il devient ni quelles valeurs il incorpore). Ainsi, il est essentiel pour le mangeur d'identifier ce qu'il mange. La question de l'identification de l'aliment et de son innocuité sanitaire et symbolique se trouve ainsi au cœur de l'anxiété alimentaire, pour des raisons biologiques et sociales.

La perte de normes pour les mangeurs

La montée des inquiétudes alimentaires peut aussi se lire comme la perte de normes et de repères. Le phénomène est décrit par Beck (2001) de manière générale dans les sociétés modernes : la réflexivité et l'émancipation progressive à l'égard des institutions conduisent à une autonomisation de l'individu, potentiellement en manques de repères et de modèles à suivre. Les institutions traditionnelles (religion, famille) perdent de leur influence. Concernant l'alimentation, Fischler décrit une « gastro-anomie » dans les années 1990. Le modèle alimentaire français aurait connu un certain délitement dans la deuxième moitié du XX^e siècle (Fischler, 1990). Les normes qui régissent les pratiques alimentaires seraient de moins en moins suivies et la perte de rites, de codes, de modèles à suivre susciterait l'anxiété. En effet, les modèles alimentaires ayant pour rôle de cadrer les comportements, la perte de normes sociales renvoie à une perte de repères, et engendre des questionnements et de l'anxiété. Pourtant, la demande normative est forte et de nombreux discours sont produits pour essayer de dire « ce qu'il faut manger » ou « ce qu'il ne faut pas manger ». Dans cette « cacophonie » alimentaire (*ibid.*), les mangeurs ne savent plus où tendre l'oreille, ni qui écouter. La cacophonie nutritionnelle est présente dans les médias, mais aussi parmi les scientifiques, qui élaborent une multiplicité de théories. Fischler considère que cette « gastro-anomie » est reliée à un phénomène d'individualisation de la société. Dans les années 1990, l'idée de perte du repas familial se répand. Les sociologues interrogent la potentielle déstructuration du repas (Herpin, 1988 ; Grignon, 1993). Les données du début du XXI^e siècle offrent une autre lecture : finalement, entre 1986 et 2010 le rythme alimentaire des Français reste assez stable, avec des prises très synchronisées (de Saint-Pol, 2012). La commensalité continue à jouer un rôle important : en 2010, ils sont plus de 80 % à prendre leur dîner

accompagnés (*Ibid.*). S'il y a une tendance à l'individualisation des pratiques : dessert individuel, parfois plat différent, etc., les Français continuent de manger à la même table. Des régimes spécifiques ou excluants peuvent apparaître, mais ceci semble plutôt constituer un renouvellement de normes. Les modèles sont réinventés, ils ne disparaissent pas. Face aux nombreuses inquiétudes engendrées par les mutations des filières alimentaires, se fixer des règles en faisant le choix d'un régime particulier, se donner une règle apparaît comme une manière de répondre à ses doutes.

Identité de l'aliment, identité du mangeur

Les inquiétudes liées aux transformations alimentaires ont aussi été regardées au travers de la question de l'identification de l'aliment. Comme expliqué précédemment, identifier l'aliment est primordial pour le mangeur. Or, avec la mutation des systèmes alimentaires, cette opération d'identification n'est pas toujours facile à effectuer. Claude Fischler (1990) introduit le concept d'OCNI (Objet Comestible Non Identifié) en expliquant qu'avec l'industrialisation des filières, l'allongement de la chaîne entre le producteur et le mangeur ne permet plus de comprendre d'où vient l'aliment et d'y associer une symbolique. Le mangeur ne sait pas bien d'où proviennent ces nouveaux aliments uniformisés et standardisés, ni comment ils ont été fabriqués et comment ils ont été acheminés jusqu'à eux. Corbeau (1991, 2002) décrit effectivement un triple étirement des filières alimentaires avec l'industrialisation qui rend plus difficile l'identification et l'attribution de sens. Cet étirement met à distance le mangeur des producteurs et des lieux de production, rend plus difficile l'identification des aliments et le fait de leur attribuer un sens et une symbolique. Lamine (2008) voit, elle aussi, un triple détachement avec l'industrialisation : un détachement par rapport à la nature, un détachement du territoire et un détachement vis-à-vis des impératifs de saison et de lieu. L'aliment est transformé, mais le mangeur ne sait pas comment, ni par qui. Ce vide de connaissance laisse place à l'imagination, le mangeur peut alors appliquer un large spectre d'images et de représentations à ces produits non identifiés et donc suspects :

« Ce qui pose problème ici est le produit transformé, c'est de ne pas savoir ce qui est mis dans la viande hachée industrielle, qualifiée de « reconstituée ». Le « transformé » est suspect, car la transformation est invisible, faite à distance. Cette inquiétude revient souvent dans les entretiens : si l'on hache sa viande soi-même, si le boucher la hache devant nous, on sait ce qu'il y a dedans, contrairement à une viande déjà hachée. C'est ici la visibilité du processus de production qui est en jeu. » (Lamine, 2008, p. 231)

Cette question de l'identité de l'aliment est particulièrement visible dans les questionnements suscités par les aliments « industriels » :

« Les produits industriels et d'assemblage souffrent d'un manque d'identité ; ils apparaissent comme un aliment anonyme, sans âme, comme sorti du non-lieu industriel. [...] L'industrialisation de la sphère alimentaire génère chez le consommateur des angoisses qui appellent une symbolique d'enracinement rurale et affective. [...] Le rapport à l'aliment est profondément affectif, il a le sentiment d'avoir été trahi, de s'être fait flouer. » (Poulain, 1992, p. 56)

Il est intéressant de faire un pas disciplinaire de côté au sujet des questions posées par l'identification de l'aliment. Dans le système contemporain, le mangeur n'a pas de prise sur le choix d'identifier ou non l'aliment : les informations nécessaires à l'identification sont accessibles ou ne le sont pas. Au Moyen-Âge, les historiens de l'alimentation nous apprennent qu'une grande importance était donnée à l'apparence de l'aliment (Campanini, 2020) et qu'il était de bon goût de travestir l'aliment : les cuisiniers obtiennent l'émerveillement quand la substance diffère de l'apparence (œufs de truie à l'apparence de petits pois, ou laitues à l'apparence de citrouilles). La cuisine du Moyen-Âge déguise. L'apparat et l'illusion sont les maîtres de la cuisine aristocratique et pour cela, une grande quantité d'ingrédients est utilisée dans un jeu de décomposition et recombinaison. Les ingrédients doivent être frais et bons, mais le cuisinier les broie, les mélange et les recompose de sorte à les faire disparaître dans un assemblage complexe qui ne permet plus de les identifier (*Ibid.*). La différence avec le mangeur contemporain tient peut-être dans la prise qu'a le mangeur moyenâgeux sur l'identification de l'aliment : le cuisinier fournit les explications directes, et la question de la confiance en l'acteur ne se pose pas (ou pas de la même manière).

La perspective d'une défiance généralisée

Certains sociologues utilisent le terme de « défiance » pour qualifier la généralisation des inquiétudes (Rosanvallon, 2006 ; Algan et Cahuc, 2016). Celui-ci a récemment été repris et appliqué à l'alimentation (Fischler, 2019 ; Lefranc, 2022) pour désigner la perte de confiance des mangeurs envers les acteurs économiques, scientifiques⁷³ et politiques. Si la méfiance est un état « naturel » de l'omnivore, « la défiance c'est quand la peur, la colère, le dégoût s'ajoutent à la méfiance » explique Claude Fischler (2020)⁷⁴. La méfiance suppose un possible retour à la confiance, alors que la défiance marque une rupture nette avec les institutions. « Elle s'inscrit comme une prise de position, comme un engagement

⁷³ Ces travaux datent d'avant la crise du Covid-19. On peut faire l'hypothèse que la crise sanitaire et l'errance scientifique des premiers mois n'aura pas contribué à restaurer la confiance ni en la science qui ne disposait pas des connaissances nécessaires au début, ni dans les politiques qui ont tâtonné sur les mesures mises en œuvre.

⁷⁴ Propos issus de la conférence donnée par Claude Fischler au Fond Français Alimentation Santé le 3 mars 2020.

sans négociation ni arrangement » (Lefranc, 2022, p. 124). En effet, alors que certains voient en la défiance une forme de « psychose » collective, un courant de sociologues montre au contraire qu'il s'agit de prises de position affirmées de la part des mangeurs (Masson *et al.*, 2003). Fischler observe une accélération de cette défiance sur les dix dernières années, qu'il relie aux différentes crises alimentaires (voir la chronologie tableau 1, p. 60). Dans sa thèse, Emmanuelle Lefranc (2022) y voit également le symptôme d'une croyance renforcée en la nature et en le mythe de la nature, avec une « écologisation » de l'alimentation renvoyant à la prise en compte croissante des questions environnementales. Nous faisons l'hypothèse qu'effectivement, la montée de la thématique environnementale avec une mise en cause de l'industrie ces dernières années participe également à la défiance croissante envers les acteurs des filières alimentaires.

Conclusion

La mise en doute des transformations industrielles existe depuis les débuts de l'industrialisation. Toutefois, si les critiques se faisaient discrètes dans la première moitié du XX^e siècle, elles sont de plus en plus audibles au cours des décennies. Les inquiétudes autour des transformations alimentaires industrialisées se répandent. Avec les scandales sanitaires de la fin du XX^e siècle⁷⁵, l'idée que maîtriser la nature a ses limites émerge, et l'opposition entre les concepts de naturel et d'artificiel se renforce. À la fin du siècle, le désir pour les aliments considérés « naturels » s'affirme (Rozin, 2004).

Les sciences sociales s'intéressent alors aux transformations alimentaires. D'abord sous l'angle des catégories culinaires (Lévi-Strauss, 1964, 1965 ; Douglas, 1979 ; Poulain, 2002c), puis au prisme de l'industrialisation (Lamine, 2008 ; Plessz, 2013 ; Cardinale, 2021). En effet, alors que les transformations alimentaires étaient historiquement liées à l'idée de cuisine, elles sont de plus en plus associées à l'idée d'industrialisation et opposées à celle de naturel. Lamine (2008) identifie trois dimensions du naturel : la non-intervention humaine (tant dans la production agricole que dans la cuisine), la transformation respectueuse de l'environnement, et la « force vitale » des aliments qui n'est pas détruite (par opposition aux aliments « morts », issus de procédés industriels). Lepiller (2006) voit dans l'opposition entre l'alimentation « industrielle » et « naturelle » un plus grand besoin de confiance des mangeurs. Mathiot (2018), tout en retrouvant l'opposition entre les catégories de

⁷⁵ La crise dite de la « vache folle » est la plus connue, mais on peut aussi citer la panique autour des additifs avec le tract de Villejuif mentionné dans ce chapitre, le scandale du veau aux hormones (1988), les traces de Benzène dans le Perrier (1990), l'épidémie de listériose de 1992-1993, la salmonelle dans le jambon Marks & Spencer (1994), le verre retrouvé dans les bières Bavaria et Heineken (1993) et Coca Cola (1999), ou encore la crise des œufs et volailles à la dioxine (1999) (voir tableau 1, p. 60).

« naturel » et « d'industriel », montre que la « naturalité » est en général valorisée, mais que la perception et la définition qui en est faite varient en fonction du contexte de vie et des appartenances socio-culturelles.

Les inquiétudes envers les transformations alimentaires industrielles sont alors passées en revue au prisme de la sociologie du risque et de la sociologie de l'alimentation. Un consensus semble ressortir de ces deux grilles de lecture : l'inquiétude est plus grande et la confiance est moins élevée quand la transformation est opérée par les acteurs industriels. La sociologie du risque s'intéresse à la construction de la notion de risque, à sa perception et à sa régulation, et la sociologie de l'alimentation formule des principes anthropologiques fondamentaux pour expliquer les inquiétudes observées envers les transformations alimentaires industrialisées.

Cette revue de littérature permet de décrire l'évolution du regard porté sur les transformations alimentaires, mais laisse sans réponse un certain nombre de questions : par quels mécanismes sociologiques les préoccupations se sont-elles construites et diffusées ? Comment ces préoccupations se traduisent-elles à l'échelle individuelle, dans les routines et le quotidien des mangeurs ? En outre, l'étude des inquiétudes est largement mise en avant par la sociologie du risque et la sociologie de l'alimentation, mais quelles sont les autres émotions suscitées par les transformations alimentaires industrialisées ? Et comment ces émotions varient-elles socialement ? Pour apporter un nouvel éclairage sur ces questions, la proposition de cette thèse est d'aborder le rapport aux transformations alimentaires sous l'angle des émotions. L'approche par les émotions permet de ne pas réduire le questionnement à l'inquiétude, et d'envisager une pluralité de ressentis face à l'industrialisation des transformations alimentaires. Comment la montée des préoccupations décrite dans ce chapitre se traduit-elle dans les ressentis quotidiens des individus ? Et comment les émotions relatives aux transformations alimentaires industrialisées se construisent-elles et varient-elles socialement ?

Ce premier chapitre se concentre sur la littérature existante autour des transformations alimentaires en sciences sociales. Il détaille la construction d'une certaine critique envers les aliments transformés de manière industrielle. Pour apporter un nouvel éclairage sur ces inquiétudes, le chapitre suivant propose de regarder cette question au prisme de la sociologie des émotions.

CHAPITRE 2 :

Problématisation : la sociologie des émotions pour apporter un nouvel éclairage sur le rapport aux transformations alimentaires

Après avoir vu dans le premier chapitre l'émergence puis l'affirmation d'une critique envers certaines formes de transformations alimentaires, ce second chapitre propose d'aborder le rapport aux transformations alimentaires sous un nouvel angle : celui des émotions suscitées par ces transformations. Il étaye l'intérêt d'articuler sociologie des émotions, sociologie de l'alimentation et sociologie des problèmes publics pour construire une problématique sociologique.

Introduction

Les émotions ouvrent la possibilité d'étudier le rapport aux transformations alimentaires sous un nouvel éclairage. Ces dernières ont été étudiées au prisme des catégories par les structuralistes et sous l'angle des inquiétudes par la sociologie du risque et la sociologie de l'alimentation. L'approche par les émotions permet d'élargir la réflexion en interrogeant d'autres ressentis, et en explorant d'autres aspects des mécanismes sociaux relatifs aux préoccupations observées.

Les émotions sont un objet de réflexion pour les penseurs dès l'Antiquité grecque. Aristote souligne la dimension sociale de l'émotion dans *Rhétorique*⁷⁶. Platon sépare les émotions de la raison dans *République* et bannit les poètes attisant des émotions nuisibles à la sérénité de la cité. Le citoyen idéal doit faire preuve d'un comportement tempéré, de contrôle sur ses émotions. S'ensuit une longue tradition opposant la raison aux émotions. L'expression des émotions est associée à l'irrationalité, à la perte de contrôle de soi et à l'excès. Chez les Romains, le stoïcien Marc-Aurèle voit l'émotion comme une perversion, dont la maîtrise permet l'élévation de l'âme. Durant la période médiévale, cette pensée perdure, le contrôle de l'émotion éloigne de la condition animale pour s'élever vers le divin. Il n'y a que par la maîtrise de l'émotion que l'homme accède à la grandeur. À la Renaissance, dans ses *Passions de l'âme*, Descartes invite à maîtriser et ordonner les émotions pour atteindre le bonheur. Il oppose le corps et l'esprit et met en avant les potentiels effets désastreux des passions non contrôlées. Chez les philosophes des Lumières, Kant associe les émotions à des « maladies de l'âme » qui nuisent à l'homme raisonnable et mesuré. Il faut maîtriser et contrôler ses émotions, qui sont considérées comme des perturbations physiologiques et mentales. Sartre expose sa théorie phénoménologique de l'émotion dans *Esquisse d'une théorie des émotions* en 1938, en posant l'émotion comme une dégradation de la conscience face au monde, une chute dans le magique. « Il faut parler d'un monde de l'émotion comme on parle d'un monde du rêve ou des mondes de la folie » (Sartre, 1938, p. 56)⁷⁷. La dichotomie entre raison et émotion reste ainsi sous-jacente aux représentations de l'émotion

⁷⁶ Aristote décrit les situations propices à l'éclatement des différentes « passions » et aborde l'idée de constructivisme social de l'émotion, en rappelant qu'elles dépendent du statut, de la culture ou de l'histoire de la personne (d'après l'historien Maurice Sartre, 2016).

⁷⁷ Jean-Paul Sartre considère toutefois que les émotions répondent à une intentionnalité.

pendant deux millénaires. Aujourd'hui encore, l'émotion reste souvent vue comme une « altération de la rationalité » (Bernard, 2017, p. 27)⁷⁸.

Si la philosophie embrasse l'ensemble de la pensée sur les émotions jusqu'au XIX^e siècle, les émotions gagnent progressivement l'intérêt d'autres disciplines depuis la fin du XIX^e siècle. Les naturalistes ouvrent la voie, dont Charles Darwin avec l'ouvrage *L'expression des émotions chez l'homme et les animaux* en 1872. Les psychologues des XIX^e et XX^e siècles développent à leur tour différentes théories, qui seront introduites dans la suite de ce chapitre. Toutefois, la légitimité des émotions comme objet d'intérêt scientifique ne s'affirme pleinement que récemment. Une nouvelle vision de l'émotion émerge depuis la fin du XX^e siècle. Les célèbres travaux d'Antonio Damasio (1995) mettent en avant un lien indubitable entre raison et émotions. Les émotions sont impliquées dans les processus de prise de décision. La raison n'est rien sans les émotions, et inversement (Damasio, 1995). Les émotions apparaissent comme une forme de compréhension et d'intelligence du monde. Damasio souligne que toute rationalité délibérative est enracinée dans les émotions. Elles permettent de hiérarchiser les préférences et de déterminer ce qui est urgent et important pour chacun. Peu à peu, la vision considérant l'expression des émotions comme un obstacle à la civilisation devient obsolète. Elles deviennent un témoin de la complexité et de l'aboutissement de la vie humaine.

« Les émotions ne sont pas des émergences sauvages venant briser des conduites raisonnables, elles répondent à des logiques personnelles et sociales, elles ont aussi leur raison. » (Le Breton, 1998a, p. 135-136)

Bien que de nombreux sociologues classiques abordent la question des affects, des passions, des sentiments ou des émotions de manière indirecte⁷⁹, ces dernières ont longtemps été réservées aux psychologues. De premiers jalons sont posés par Gabriel Tarde (1893), Marcel Mauss (1921), Norbert Elias (1939) et Maurice Halbwachs (1947) dans la première moitié du XX^e siècle, mais ce n'est qu'à la fin du XX^e siècle qu'un réel courant de sociologie des émotions se structure : d'abord aux États-Unis (Kemper, 1978 ; Hochschild, 1975, 1979, 1983 ; Shott, 1979), puis en Europe et en France. La sociologue américaine Arlie Russel Hochschild est la première à utiliser l'expression de « sociologie des

⁷⁸ À titre d'exemple, dans le langage courant, les expressions de « crime passionnel » ou de « garder son sang-froid » sont encore couramment employées.

⁷⁹ Nous pouvons ici citer l'effervescence collective d'Émile Durkheim, les passions des foules chez Gabriel Tarde ou Gustave Le Bon, ou encore l'activité motivée par l'affect dans la typologie des activités de Max Weber. Massimo Cerulo et Adrian Scribano (2021) voient également des traces de réflexion sur les émotions chez Harriet Martineau, Karl Marx, Georg Simmel et Vilfredo Pareto, entre autres.

émotions », dans un article intitulé *The Sociology of Feeling and Emotion* (1975). Quelques années après, son ouvrage *The Managed Heart. Commercialization of Human Feelings* (1983) marque l'entrée dans une nouvelle ère. Certains auteurs parlent d'un « tournant émotionnel » qui aurait débuté aux États-Unis et serait en train de s'effectuer en France (Corbin, Courtine, Vigarello, 2016). D'autres nuancent ce discours en rappelant que l'intérêt de la sociologie pour les émotions n'est pas nouveau, tout en reconnaissant l'intérêt actuel accru de nombreuses disciplines pour la thématique (Génard, 2020).

Ce chapitre vise à retracer le processus ayant fait de l'émotion un objet d'étude sociologique, à souligner l'intérêt de cette entrée pour penser le rapport actuel aux transformations alimentaires, et à proposer une problématique en articulant sociologie des émotions et de l'alimentation. Comment les émotions sont-elles devenues un objet d'étude pour les sciences sociales ? Que les travaux précédents ont-ils établi au sujet de la construction sociale et culturelle des émotions ? Et que la sociologie des émotions peut-elle nous apprendre sur le rapport aux transformations alimentaires industrialisées ? La première partie du chapitre retrace la dynamique scientifique ayant fait de l'émotion un objet d'étude pour les sciences sociales, au travers d'une revue de littérature. La seconde partie expose les cadres théoriques sur lesquels s'appuie la réflexion déroulée dans cette thèse, en détaillant leur intérêt pour expliquer le rapport contemporain aux transformations alimentaires. La troisième partie présente la problématique de recherche construite à partir de ces cadres théoriques.

Définir l'émotion

La question des émotions étant abordée par de multiples disciplines (philosophie, biologie, neurologie, psychologie, sociologie...), nous proposons de définir le vocabulaire du champ émotionnel en préambule de ce chapitre.

Étymologiquement, le terme « émotion » est hérité du terme latin *ex-movere* (*emovere*) qui signifie « mouvement vers l'extérieur ». Dans l'Antiquité, celles que l'on appelle aujourd'hui les « émotions » étaient plutôt désignées sous le terme de *passio* en latin, de *pathos* ou *éthos* en grec. L'âge classique lui préfère le terme *esmouvoir* (mettre en mouvement), ou encore ceux de *esmeute* et *esmoy* (chagrin). Le mot « émotion » fait son apparition aux XVI^e-XVII^e siècles, en étant apparenté à la notion de manifestation collective, d'agitation populaire, de mouvement d'agitation. Le *Littré* de 1883 donne comme premier sens du mot « émotion » : « mouvement qui se passe dans la population » (Rimé,

2005). Dans un premier temps, ce terme revêt donc un aspect collectif⁸⁰. Aux XVI^e et XVII^e siècles, pour désigner ce que nous appelons aujourd'hui les « émotions », les termes employés sont plutôt ceux de « sentiment », de « passion » et d'« affect ». Le mot « émotion » est, lui, utilisé pour désigner un mouvement, une mise en mouvement. Dans les conceptions de l'époque, l'émotion est une mise en mouvement de l'humain dans son entier (corps et esprit). Par exemple, la tristesse est à la fois un mouvement dans la pensée, de répulsion, et un véritable mouvement physiologique qui se passe dans le sang, autour du cœur (et donne l'impression que celui-ci est serré). Par la suite, les émotions s'individualisent, conjointement à la dynamique globale d'individualisation observée dans la société, et la portée collective du terme devient individuelle. Ce glissement du collectif à l'individuel s'opère au cours des XVIII^e et XIX^e siècles. Ainsi, la conception actuelle de l'émotion qui en fait un phénomène privé et personnel est une représentation sociohistorique particulière de l'émotion. Les manières de concevoir et définir les émotions parlent d'une époque, d'une manière de conceptualiser l'individu, les cultures, et du fonctionnement des groupes. La conception de l'émotion est variable et renvoie au rapport individu-société.

Aujourd'hui, dans la littérature en sociologie, anthropologie et psychologie sociale, les conceptions de l'émotion peuvent quelque peu différer d'un auteur à l'autre. Les points de clivage se situent notamment sur les distinctions entre émotion et sentiment d'une part, et entre émotions primaires et secondaires d'autre part. Halbwachs, qui est l'un des premiers à avoir publié explicitement sur la question des émotions en sciences sociales, distingue les émotions, des sentiments et des passions : les sentiments et passions requièrent selon lui une « élaboration plus personnelle et plus prolongée que les émotions, ou le plaisir et la douleur élémentaires » (Halbwachs, 1947, p. 3). Sentiments et passions convoquent plus le jugement, l'interprétation et le cognitif, que les émotions qui sont selon lui une réaction plus « primitive ». Julien Bernard (2017), sociologue des émotions contemporain, considère quant à lui qu'il existe deux ensembles d'émotions : les émotions réflexes (la peur lorsque l'on est surpris par exemple), et les émotions cognitives, qui naissent d'un jugement intellectuel, esthétique ou moral. Selon Bernard, différents phénomènes sont regroupés sous le terme d'« émotion ». Il existerait ainsi deux circuits : un circuit court qui ne passe pas par la conscience - le circuit réflexe -, et un circuit plus long. C'est ce dernier qui intéresse les sciences sociales, car il met en jeu les capacités de catégorisation et d'interprétation, les représentations sociales, les cadres moraux et les normes sociales. Il semblerait donc que ce que Halbwachs appelle les « émotions » puisse être

⁸⁰ Le terme est néanmoins déjà employé au niveau individuel par Descartes qui parle des « émotions de l'âme » dans ses *Passions de l'âme* (1649).

rapproché de ce que Bernard qualifie d'« émotions réflexes », et ce que Halbwachs nomme « passions » et « sentiments » de ce que Bernard appelle « émotions cognitives ». Contrairement à Halbwachs (1947), Bernard (2017), Le Breton (1998a), Rimé (2005) ou Tcherkassof (2008), la pionnière de la sociologie des émotions, Hochschild, emploie quant à elle, les termes d'émotions et de sentiments de manière interchangeable et précise qu'elle ne fait pas de distinction entre ces termes. En ce qui concerne ce travail de thèse, nous garderons l'idée de distinguer les émotions « réflexes » des émotions invoquant l'interprétation et le jugement cognitif, qui peuvent s'inscrire dans le temps. Ce sont bien ces dernières qui nous intéressent dans ce travail, et nous mettrons donc de côté les émotions « réflexes »⁸¹.

En résumé, nous retiendrons les éléments de définition suivants⁸² :

- L'émotion est déclenchée par un événement interne ou externe à la personne. Elle renvoie à toute « modification ressentie de l'état du corps dont le motif ou la cause résulte d'une perception ou d'une pensée » (Bernard, 2017, p. 35).
- L'émotion est ressentie dans le corps. Elle peut s'accompagner de changements physiologiques (une augmentation du rythme cardiaque, des rougeurs ou toute autre modification physiologique qui implique potentiellement des mécanismes neurologiques et hormonaux) et peut s'exprimer ou non par le biais de ce corps (expression faciale, vocale, posturale). L'expression peut être modulée par l'individu.
- L'émotion est consciente. Elle convoque l'interprétation, le jugement de l'individu, et comprend donc une part d'évaluation de l'objet.

⁸¹ En effet, le positionnement de cette thèse est de considérer que l'émotion est consciente, et la thèse s'intéresse aux émotions qui mobilisent le jugement et l'interprétation (les émotions « secondaires », « cognitives » ou « interprétatives »).

⁸² D'autres pistes complémentaires peuvent être indiquées au lecteur : dans une conception plus large de l'émotion, pour Philippe Braud (1996), l'émotion concerne tout état affectif qui s'écarte du degré zéro qu'est l'indifférence absolue envers un objet. Si l'on ressent une toute petite chose, alors on peut commencer à parler d'émotion. Dans une approche linguistique, pour Ortony, Clore et Collins (1988) tous les termes que l'on peut employer avec le verbe sentir ou avec le verbe être de manière interchangeable (en gardant le même sens) désignent une émotion : je suis heureux, je me sens heureux. En revanche cela ne marche pas avec le terme « abandonné » par exemple : je suis abandonné, je me sens abandonné, donc « abandonné » n'est pas une émotion.

- L'émotion est saillante et courte dans le temps : elle dure un certain temps puis disparaît. Elle diffère de l'humeur ou des sentiments, qui sont de plus longue durée et ne sont pas toujours déclenchés par des événements. Le sentiment, lui, est plus long et plus diffus que l'émotion (Le Breton, 1998a ; Bernard, 2017). L'une des manières de distinguer l'émotion est ainsi la vitesse avec laquelle elle survient⁸³ et sa survenue presque automatique, dénuée de toute volonté consciente. Les émotions sont ainsi des états affectifs qui s'imposent au sujet, et se distinguent par la « rupture de continuité » (Rimé, 2005, p. 52) qu'elles occasionnent dans l'interaction entre l'individu et son milieu.
- L'émotion repose sur le sentiment. Le sentiment est une « disposition affective » à l'émotion, c'est-à-dire qu'un sentiment à l'égard d'un objet ou d'une personne favorisera la survenue de l'émotion (Tcherkassof, 2008 ; Bernard, 2017). L'expression observée de l'émotion renvoie ainsi à celle d'un sentiment plus général. Elle est une « cristallisation » du sentiment sur lequel elle s'appuie à un moment donné (Bernard, 2017, p. 45).

Sentiments et émotions sont des états affectifs⁸⁴. Les psychologues et sociologues peuvent aussi être amenés à utiliser les termes d'affect, de pulsion, d'humeur et de tempérament, que nous laisserons de côté dans ce travail⁸⁵.

⁸³ Si cette distinction fait l'objet d'un apparent consensus, certains psychologues proposent une nuance de vocabulaire : pour Frijda *et al.* (1991), l'émotion peut s'installer sur une certaine durée, et devient ainsi un « épisode émotionnel », qui peut s'étendre à plusieurs jours. « L'épisode émotionnel prend cours quand le sujet s'efforce de gérer émotionnellement cet événement et il s'achève quand la transaction est menée à terme, ou quand l'individu abandonne ses efforts pour le résoudre. Tant qu'elle se déroule, une telle transaction implique un cycle problématique qui représente pour l'individu un défi continu » (Rimé, 2005, p. 56). Tout au long de l'épisode émotionnel, l'individu reste impliqué affectivement, avec des phases successives : montée, apogée, plateau, déclin.

⁸⁴ Tcherkassof (2008) définit les « états affectifs » comme des « états relatifs à des sensations de plaisir ou de déplaisir. [...] Ces états s'installent de façon involontaire et sont difficiles à modifier une fois installés » (Tcherkassof, 2008, p. 16).

⁸⁵ Afin de satisfaire le lecteur qui souhaiterait toutefois avoir quelques pistes de définition de ces termes, en voici quelques éléments :

Le terme d'affect renvoie à des « bouffées affectives » (Rimé, 2005, p. 51), des « manifestations émotionnelles incipientes » (*loc. cit.*), telles que l'espoir, l'excitation, ou le découragement. Rimé ne classe pas les affects dans les émotions, car ils sont plus diffus et n'occasionnent pas « de rupture de continuité » entre l'individu et son milieu et les marqueurs physiologiques sont moins nets. En somme, Rimé emploie le terme d'affect de la même manière que nous entendons celui de « sentiment ». Salmela (2020) se rapproche aussi de cette idée en expliquant que « l'affect est un concept plus large que l'émotion ; il englobe également les sentiments et les humeurs » (Salmela, 2020, p. 60).

Au-delà de ces différences, sentiments et émotions traduisent tous deux la relation à un objet, un jugement, l'évaluation d'une situation et peuvent être étudiés ensemble. Nous étudierons donc les émotions et les sentiments vis-à-vis des transformations alimentaires, en considérant que l'émotion renvoie à tout changement saillant d'état physiologique ou psychologique dont l'individu est conscient, qu'il interprète, et qu'elle repose sur un sentiment plus diffus et constant dans le temps vis-à-vis de la transformation. Ainsi, dès lors que l'individu exprime un ressenti, marqué par une rupture de continuité, auquel il est capable d'attacher une signification, nous parlerons d'émotion. Et nous considérons que les émotions reposent sur des sentiments plus généraux vis-à-vis des différentes transformations alimentaires et de ce qu'elles représentent.

En adoptant une approche constructiviste, nous envisagerons les émotions comme des faits bio-psycho-socio-culturels⁸⁶ (Morin, 1973), c'est-à-dire comme des mécanismes acquis au cours de la socialisation, qui mettent également en jeu des phénomènes physiologiques (changements corporels), et psychologiques (évaluation, jugement), conformément à ce qui est développé dans ce chapitre. Ce choix épistémologique entre d'ailleurs en résonance avec le regard que nous adoptons sur l'alimentation. Mauss (1934) explique que l'alimentation est elle-même un phénomène biologique, psychologique et social. Et en 1979, lorsque Fischler dirige le numéro spécial de *Communications* sur l'alimentation, avec une approche transdisciplinaire, les « mangeurs » y sont eux-mêmes définis comme des individus bio-psycho-socio-culturels⁸⁷.

La psychanalyse considère que derrière les affects, les émotions ou les sentiments, il y a des pulsions. Elles fondent l'énergie constante de la vie psychique, entre libido et destructivité, et sont gérées par les différentes instances et mécanismes de l'appareil psychique (Ça, Moi et Surmoi).

Le terme d'humeur englobe les « états affectifs qui peuvent s'étendre sur des périodes de quelques minutes à quelques semaines » (Rimé, 2005, p. 50). « L'humeur renvoie à un climat affectif provisoire, à la coloration particulière du regard de l'individu indépendamment des circonstances extérieures. » (Le Breton, 1998a, p. 132). « L'humeur est un « phénomène chronique (et non aigu comme les émotions), diffus et global, d'intensité modérée [...] pour lequel il n'existe aucun déclencheur spécifique qui assure son maintien, et qui par conséquent n'est pas dirigé vers un objet spécifié [...] l'humeur peut perdurer sans être orientée spécifiquement vers un quelconque objet. » (Tcherkassof, 2008, p. 16)

Le tempérament renvoie, lui, aux « traits affectifs très stables qui accompagnent généralement l'individu tout au long de son existence » (Rimé, 2005, p. 50). Le tempérament est plus stable que l'humeur dans le temps. Ce sont des tendances caractéristiques d'une personne.

⁸⁶ Morin (1973) explique que l'homme ne peut être compris qu'en l'envisageant dans son hypercomplexité : « l'ordre psychologique, l'ordre socioculturel, l'ordre biologique ne peuvent être considérés comme compartimentés et superposés hiérarchiquement l'un sur l'autre. » (Morin, 1973, p. 145)

⁸⁷ Claude Fischler a effectué sa thèse sous la direction d'Edgar Morin, à qui il emprunte l'expression.

1. Les émotions comme objet d'étude pour les sciences sociales : de Darwin aux sociologues contemporains

1.1. Le naturalisme darwinien

Sur la scène scientifique, Charles Darwin donne le coup d'envoi de l'étude des émotions à la fin du XIX^e siècle, avec son ouvrage *L'expression des émotions chez l'homme et les animaux* en 1872. Darwin s'inspire notamment des travaux de Guillaume Duchenne et de Charles Bell⁸⁸ sur les muscles faciaux et les expressions du visage. Le nouveau courant d'étude des émotions est intimement lié avec l'essor de la photographie, qui va permettre de figer l'expression de l'émotion pour l'étudier en image⁸⁹. Darwin s'attache à décrire le développement de l'expression des émotions en analysant les fonctions de l'expression faciale et corporelle chez l'homme et l'animal. Il demande à un réseau international de correspondants⁹⁰ de décrire l'expression des émotions dans d'autres cultures, en s'appuyant sur des photographies. Le but de Darwin est d'établir une sorte de guide universel de l'expression des émotions. Il développe alors la théorie évolutionniste de l'émotion. Celle-ci considère qu'il existe un nombre limité d'émotions discrètes, universelles et communes à toutes les populations. Pour chacune d'elle, il décrit un certain nombre de manifestations faciales et posturales caractéristiques. Selon lui, les émotions auraient été acquises par l'homme dès la préhistoire, dans une perspective adaptative, pour déclencher des actions nécessaires à sa survie : la peur pour déclencher la fuite, par exemple. Les

⁸⁸ Guillaume Benjamin Duchenne de Boulogne (1806 - 1875) est un physiologiste français (médecin neurologue) qui étudie les muscles faciaux et leur implication dans l'expression faciale. Il impulse des décharges électriques pour stimuler un faisceau musculaire précis et prend en photo l'expression qui en résulte. Duchenne cartographie ainsi les muscles faciaux pour les relier aux différentes expressions du visage. Il publie *Mécanisme de la physiologie humaine ou l'analyse électro-physiologique des passions* en 1862. L'ouvrage compte une centaine de planches photographiques. Un peu plus tôt, l'écossais Charles Bell (1774 – 1842) stipulait dans *Anatomie et philosophie de l'expression* (1806) que certains muscles se sont adaptés à l'expression des sentiments. Darwin s'inspire également de Spencer et ses *Principes de psychologie* (1855).

⁸⁹ La fin du XIX^e siècle voit également apparaître les instruments qui captent les mouvements physiologiques de l'organisme : enregistrement du pouls, des mouvements respiratoires... Ils sont également utilisés pour l'enregistrement des réactions émotionnelles : par Claude Bernard en 1865 puis Angelo Mosso dans les années 1880 (Carroy et Dupouy, 2016).

⁹⁰ Darwin adresse à ses correspondants un questionnaire en 1867. D'après David Le Breton, les questions de Darwin sont biaisées, il est inconscient du parti pris dans les formulations choisies dans ce questionnaire. Par exemple : « l'étonnement s'exprime-t-il en ouvrant largement les yeux et la bouche et en élevant les sourcils ? » (Questionnaire de Darwin cité par Le Breton, 1998a, p. 219). Non seulement la formulation de la question induit la réponse, mais de plus, ce questionnaire s'adresse à des colons, missionnaires etc., qui sont de culture occidentale, et donc regardent les émotions des autres avec leur propre biais culturel. Darwin recevra 36 réponses à ce questionnaire, qu'il étudiera rigoureusement et sur lesquelles il basera sa théorie.

émotions utiles seraient restées et se seraient transmises héréditairement (il applique le principe de la sélection naturelle aux émotions). Pour Darwin, les émotions existent donc en nombre limité, sont adaptatives et universelles, et sont un produit de l'évolution. Au début du siècle suivant, le psychologue américain John Watson, père du behaviorisme⁹¹, réduit les émotions à des réactions physiologiques d'origine héréditaire. Watson prolonge ainsi l'étude physiologique des émotions. Le grand débat qui fera suite aux travaux de Darwin sera de savoir si les émotions sont universelles et en partie innées, ou si elles varient d'une culture à l'autre et sont en partie acquises au cours des processus de socialisation⁹².

Au XX^e siècle, les organicistes (terme hérité de l'anglais pour désigner l'équivalent anglophone des naturalistes), héritiers de Darwin, dont Paul Ekman sera l'une des figures emblématiques, s'opposeront aux constructivistes. Pour les organicistes, l'émotion est innée, elle a une utilité adaptative et s'inscrit dans une continuité phylogénétique. Il existe un nombre fini d'émotions primaires⁹³ avec des manifestations caractéristiques et universelles. Les émotions et leur expression sont un produit de l'évolution et sont transmises par hérédité. C'est un phénomène biochimique. Elles auraient pour fonction de faciliter la survie en orientant les comportements (induire la fuite, faciliter la communication...) (Rimé, 2005 ; Bernard, 2017). Les naturalistes sont donc en quête d'un langage naturel des émotions, anatomiquement et physiologiquement identifiables. Ce courant de pensée trouve son inspiration dans des réflexions bien antérieures à Darwin, puisque le débat entre la part innée et acquise des émotions occupait déjà Descartes. Dans *Les Passions de l'âme*, il énumère six

⁹¹ Le behaviorisme se concentre sur les comportements comme objet d'étude (et non pas les états mentaux), en étudiant notamment les liens entre un stimuli de l'environnement et les réponses comportementales. L'objectif était de mieux prédire et contrôler les comportements.

⁹² Dans le sillage de Darwin, les travaux du médecin français George Dumas (1866 – 1946) montrent que les aveugles de naissance n'ont pas ces expressions universelles du visage pour exprimer leurs émotions. Il en conclut donc que la vue est nécessaire et que l'hérédité cesse s'il n'y a pas d'éducation. Dumas soulignera aussi la relativité culturelle des émotions, en rappelant que chez les Japonais le sourire est plutôt une marque de respect de l'intimité (d'après la revue de littérature de Le Breton, 1998b). Il reconnaît ainsi l'influence des interactions sociales sur le façonnement du sourire. Mais malgré les conclusions de ses recherches, pour Dumas, la dimension biologique reste primordiale dans l'expression des émotions. Il affirme que le biologique est renforcé par le social, mais qu'il n'est pas besoin de faire appel aux autres sciences (Le Breton, 1998a). Ces recherches ouvrent la voie à tout un courant de chercheurs naturalistes, pour qui l'émotion pourra être étudiée de manière objectivée.

⁹³ Le nombre d'émotions primaires varie selon les auteurs de 6 à 10. Ekman (1992) en compte six : peur, colère, tristesse, joie, dégoût, surprise ; Plutchnik (1980) huit : acceptation, colère, anticipation, dégoût, joie, peur, tristesse, surprise), Izard en propose onze, Fridja dix-sept.... Et le vocabulaire varie d'un psychologue à l'autre (peur et anxiété, colère et rage, joie et bonheur...).

« passions primitives » : l'admiration, l'amour, la haine, le désir, la joie, la tristesse, et 34 autres passions, qui naissent ou découlent des 6 premières. Au siècle suivant, le peintre Charles Lebrun fera des croquis de l'expression de chacune de ces passions sur le visage humain. Buffon reprend ce schéma universaliste dans son *Histoire Naturelle* (1749), qui inspirera elle-même directement Louis de Jaucourt pour l'écriture de l'article « Passions » (1751) de l'*Encyclopédie*.

Dans la deuxième moitié du XX^e siècle, ce courant connaît un nouveau succès. Il est relancé par les travaux de Silvan Tomkins et son ouvrage *Affect, imagery, consciousness* (1962). La thèse de Tomkins est que pour passer à l'action, l'organisme doit disposer d'un système d'amplification des messages. Un stimulus doux et continu n'est pas forcément suffisant. Ce rôle d'amplificateur est joué par les émotions. Dans l'héritage de Darwin, Tomkins suggère donc de voir les émotions comme de puissants signaux adaptatifs qui vont pousser à l'action et favoriser la survie. Dans les années 1970, les chercheurs recommencent ainsi à s'intéresser à l'expression faciale des émotions, et plus largement à la communication non verbale dans les relations interpersonnelles. Ils cherchent à analyser les émotions primaires (Izard, 1977 ; Plutchik et Kellerman, 1980 ; Kemper, 1987 ; Ekman, 1992). Les travaux de Darwin reviennent alors au centre des préoccupations et cette nouvelle impulsion donne lieu à tout un ensemble de travaux en psychologie, dont ceux de l'américain Paul Ekman. Les émotions de base sont considérées presque comme des réflexes. Elles sont d'une durée limitée, et permettent une réponse adaptative. Elles se manifestent instinctivement, sont stables phylogénétiquement, avec l'idée que certains programmes neuromoteurs sont innés. Ekman proposera notamment avec son collègue Wallace Friesen, le *Facial action coding system* (FACS), à partir de l'étude des différents faisceaux musculaires intervenant dans l'expression des émotions (1978). Ils étudient les mouvements des muscles faciaux, stimulent électriquement des muscles, ou enregistrent l'activité électrique lors de la contraction musculaire. Le FACS a pour but de mesurer le début et la fin des émotions et de la mettre en diagramme. Ekman et Friesen nuancent toutefois légèrement l'idée d'émotions de base réflexe, en soulignant que dans un contexte social donné, l'expression d'une émotion de base peut être exagérée, ou au contraire atténuée afin de se conformer aux normes du groupe.

1.2. Les émotions en psychologie : plus d'un siècle d'histoire

À la fin du XIX^e siècle, la psychologie s'institutionnalise et s'affirme en tant que discipline scientifique. Elle s'intéresse aux émotions et essaie de les définir. Sans prétendre faire une revue exhaustive de plus d'un siècle de travaux en psychologie sur les émotions, les paragraphes suivants présentent quelques-uns des courants qui ont préfiguré l'approche constructiviste de l'émotion et ont progressivement ouvert la voie à une démarche sociologique.

1.2.1. Les centralistes face aux périphéristes : l'opposition entre corps et cerveau

Le psychologue américain William James publie l'article *What is an emotion ?* dans la revue *Mind* en 1884. Celui-ci s'accorde avec Darwin sur le fait que les émotions sont adaptatives, mais il met l'accent sur ce qui donne naissance à l'émotion, en inscrivant les émotions dans des manifestations physiologiques. Pour lui, ce n'est pas l'état mental qui déclenche les changements corporels et physiologiques, mais le contraire. Il détaille sa théorie périphérique de l'émotion dans le livre *The principle of psychology* (1890). James situe l'émotion dans l'interprétation mentale des réactions du corps. Le corps réagit face à l'environnement et l'émotion provient de la prise de conscience de ces changements physiologiques. James propose le terme de conscience émotionnelle pour désigner cette prise de conscience. Un an plus tard, Lange énoncera une théorie assez proche de celle de James dans un petit traité en langue danoise intitulé *Les Émotions* (1885), en privilégiant une explication vasomotrice aux émotions.

La question du lien entre émotions et corps éveille alors l'intérêt des physiologistes, qui s'emparent pleinement de la question au début du XX^e siècle. Walter Cannon observe le lien entre mouvement des viscères et émotions, ce qui le conduit à proposer la théorie homéostatique de l'émotion en 1915. Cette théorie confère à l'émotion le statut d'un processus de mise en alerte physiologique de l'organisme. L'émotion vient interrompre le fonctionnement normal de l'organisme, notamment en cas de menace, et initie des changements physiologiques majeurs, dont l'objectif est de soutenir le déploiement d'une activité musculaire importante, comme l'attaque ou la fuite (Rimé, 2005). La rupture de l'homéostasie consiste en la rupture de l'équilibre habituel de l'organisme. À nouveau, la vision de l'émotion qui permet l'adaptation et la survie de l'homme s'impose. Dans la suite de ses travaux, Cannon étudie la partie du système nerveux central qui contrôle le déclenchement de l'émotion, et propose la théorie centraliste de l'émotion. À l'opposé de James et Lange, il défend l'idée que c'est la conscience de l'événement, l'interprétation de l'individu, qui confère sa tonalité émotionnelle à la situation et non pas l'inverse. Cannon étudie l'effet d'ablations cérébrales sur le comportement émotionnel du chat et du chien, et en déduit qu'il faut une intervention du cerveau pour induire une émotion. Il conclut de ses expériences que le siège de l'émotion se trouve dans les régions sous-corticales (thalamus). Les années suivantes sont consacrées à l'exploration de cette partie du cerveau.

Les centralistes (Cannon), qui proposent une approche plutôt centrée sur les mécanismes psychologiques de l'émotion, s'opposent alors aux périphéristes (comme James et Lange) qui défendent une approche de l'émotion par le corps. Pour ces derniers, l'émotion est d'abord un phénomène corporel (changements physiologiques), dont le cerveau prend conscience dans un second

temps. Toutefois, les modèles de James, Lange et Cannon s'accordent sur le fait que l'émotion nécessite une interprétation de la situation (que celle-ci intervienne avant ou après les manifestations corporelles), et donc sur l'existence d'une composante cognitive en plus de la composante physiologique. Ces différences de positionnement sont encore en vigueur à l'époque contemporaine : le psychologue américain Schachter, qui développera la théorie cognitive (que nous présenterons de manière plus détaillée par la suite) se positionne ainsi plutôt du côté centraliste, alors que Damasio⁹⁴ a une approche plutôt périphériste de l'émotion.

Plusieurs recherches contemporaines essaient de dépasser l'opposition entre corps et cerveau et s'intéressent à l'articulation entre corps et esprit : les neurosciences par exemple, voient l'émotion comme des processus à la fois hormonaux et neuronaux.

À l'instar du sociologue Jean-Hugues Déchaux (2015), nous ferons le choix dans cette thèse de penser corps et esprit ensemble, en considérant qu'aucun des deux ne précède l'autre, et que les changements physiologiques, l'interprétation de la situation et l'interprétation des ressentis par le cerveau s'effectuent dans une logique dialectique entre corps et cerveau, sans distinction d'ordre.

1.2.2. La psychanalyse

Le médecin viennois Sigmund Freud pose les bases de la psychanalyse au tout début du XX^e siècle⁹⁵. Il va bousculer la psychologie en développant largement les travaux sur l'inconscient. Freud décrit un appareil psychique composé du Moi, du Ça et du Surmoi⁹⁶. Le Moi entrerait parfois en conflit avec des pulsions et des affects qu'il chercherait à refouler⁹⁷. Freud décrit un ensemble de processus de

⁹⁴ Pour Damasio, tout ce que l'on ressent affectivement est basé sur des sensations corporelles. Le neurologue propose la théorie des marqueurs somatiques : l'émotion serait une réaction somatique perçue par le cerveau qui permettrait de « marquer » les événements de l'environnement. Ainsi, les émotions résultent de l'association par le cerveau « entre des réactions et états corporels ressentis d'un côté, et les objets qui les déclenchent de l'autre » (Damasio expliqué par Bernard, 2017, p. 21). Cette « mémoire affective » serait située dans le système limbique.

⁹⁵ Freud emploie le terme de « psycho-analyse » pour la première fois dans un article en 1896 (d'après Jones, 1958), et publie *Vorlesungen zur Einführung in die Psychoanalyse [Introduction à la psychanalyse]* en 1916-1917 (traduit en français par Jankélévitch en 1922).

⁹⁶ Le Ça, présent dès la naissance, est inaccessible à la conscience et renvoie aux manifestations somatiques. Il recherche la satisfaction immédiate. Le Moi est en partie conscient et en partie inconscient, et le Surmoi est le filtre qui permet de diminuer les tensions avec le monde extérieur.

⁹⁷ Freud n'utilise pas le concept d'émotions directement, mais ceux de pulsion et d'affect (Bourdin, 2022). Pour lui, les émotions sont ponctuelles et inattendues là où les affects sont plus constants, à la manière dont nous avons défini les sentiments en introduction de ce chapitre. Les pulsions se trouvent derrière les affects, les

refoulement qui empêchent certaines de ces pulsions de parvenir à la conscience. Au début de ses travaux, il envisage l'affect comme la libido refoulée (la libido renvoie essentiellement aux pulsions sexuelles) et évolue ensuite vers une vision des affects qui seraient les signaux d'un danger imminent (venant de l'intérieur comme de l'extérieur). La thérapie développée par Freud et Breuer dans *Les études sur l'hystérie* (1895) met en jeu une catharsis : la parole et l'émotion prennent une valeur curative. Les traumatismes qui étaient jusque-là refoulés de manière inconsciente se libèrent par la parole et par la décharge émotionnelle. L'approche freudienne connaît un réel succès, qui retentit aujourd'hui encore sur la manière d'aborder les émotions (l'idée de « se vider » du trop plein d'émotions en les exprimant par exemple). La psychanalyse fournit ainsi un cadre scientifique pour concevoir les émotions. Elle apparaît, sur le moment, comme une nouvelle forme de psychologie affective.

1.2.3. Le behaviorisme

Le behaviorisme est fondé par le psychologue américain John Watson au début du XX^e siècle. Dans la lignée des organicistes, il considère que les émotions sont des réactions physiologiques d'origine héréditaire et relèvent de la physiologie plutôt que de la psychologie. Le behaviorisme considère qu'un comportement répété qui aura été associé systématiquement à un stimulus positif (des récompenses) génère ensuite du plaisir, par conditionnement. À l'inverse, un comportement systématiquement associé à un stimulus désagréable sera ensuite évité. Le behaviorisme s'appuie sur le renforcement des ressentis positifs pour instaurer l'apprentissage d'un comportement. L'émotion est alors réduite à un apprentissage corporel : le plaisir vient du fait que le corps ait appris à associer un ressenti positif avec tel comportement. Il s'inspire des résultats de Pavlov sur le conditionnement animal. Pour développer sa théorie, Watson mène des expérimentations sur de jeunes enfants et sur des animaux. Par exemple, lors de l'expérience dite « du petit Albert », il présente un certain nombre d'animaux à un nourrisson de 9 mois et vérifie qu'aucun de ces animaux ne suscite chez lui de réaction outre mesure. Deux mois plus tard, lorsque le nourrisson a 11 mois, un rat lui est présenté à plusieurs reprises, et à chaque fois que celui-ci touche le rat un grand bruit désagréable est produit. Par la suite, l'enfant associe le rat au bruit désagréable, et par conditionnement, le rat devient un stimulus négatif. Lorsqu'il voit le rat, l'enfant exprime un profond malaise. Aujourd'hui, cette approche est encore

émotions ou les sentiments. Elles fondent l'énergie constante de la vie psychique, entre libido et destructivité, et sont gérées par les différentes instances et mécanismes de l'appareil psychique (Ça, Moi, et Surmoi).

largement appliquée en éthologie, et notamment dans l'apprentissage de comportements auprès d'animaux.

1.2.4. Le cognitivisme

Entre 1930 et 1960, le courant dit « de l'activation » se développe. Inspiré des travaux de Cannon, celui-ci s'intéresse à ce qui pousse l'organisme à agir sans pour autant le diriger. La notion d'activation rend compte à la fois des variations d'activité, des phénomènes motivationnels et des phénomènes émotionnels.

« Les changements physiologiques décrits par Cannon constituent une condition nécessaire pour créer l'état émotionnel. Mais ils n'y suffisent pas à eux seuls. Ces changements, les mêmes dans toutes les situations émotionnelles, sont perçus de manière diffuse et confuse par le sujet conscient. Cela le détermine aussitôt à mettre en œuvre une recherche cognitive dont la finalité est de clarifier ou d'élucider l'état en cours. L'individu procède alors au balayage cognitif du contexte interne ou externe, en vue de rechercher un élément auquel son activation physiologique pourrait être attribuée de manière plausible. Dès que cette attribution cognitive est intervenue, l'émotion s'installe. Sa coloration particulière – joie, colère, peur, tristesse... – sera déterminée par la nature de l'objet de l'attribution. Dans cette conception, c'est donc la conjonction de deux facteurs, l'activation physiologique et l'attribution cognitive, qui rendrait compte de l'émotion. » (Rimé, 2005, p. 28)

Activités cérébrale, viscérale et motrice sont étudiées ensemble. Les travaux s'appuient sur différentes mesures : électroencéphalogramme, tension musculaire, activité des viscères, etc. Finalement, en 1958, Lacey et Lacey observent que les différents paramètres semblent indépendants les uns des autres et le courant de l'activation perd ses adeptes. Toutefois, il inspirera Stanley Schachter, quelques années après, pour développer la théorie cognitivo-physiologique de l'émotion. Schachter considère que les émotions requièrent une analyse de la situation sociale. Elles résultent de l'interaction entre les changements physiologiques et l'analyse cognitive de la situation. Alors que jusque dans les années 1960 la suprématie behavioriste était presque totale, les théories cognitives sur les émotions se mettent à fleurir. L'approche cognitivo-physiologique de Schachter est au-devant de la scène dans les années 1960 et 1970. L'émotion n'apparaît plus comme un réflexe indépendant du contexte, mais comme ancrée dans une situation, qui est évaluée par l'individu. L'étude de l'émotion s'ouvre de plus en plus à cet aspect cognitif.

L'approche cognitive de l'émotion prend toute son ampleur dans la théorie de l'évaluation de la psychologue Magda Arnold (aussi appelée *appraisal theory* en anglais), publiée dans son livre *Emotion and personality* en 1960. L'émotion résulterait de la manière dont l'individu évalue et interprète le contexte et la situation. Ressentir une émotion, c'est attribuer un sens à la situation ou l'événement

selon sa propre perception cognitive. L'interprétation subjective de l'individu déclenche l'émotion. Les émotions ne sont plus alors seulement étudiées au travers des réactions du corps et des comportements, il est dorénavant demandé aux enquêtés de réagir verbalement sur leurs perceptions. Les psychologues s'intéressent alors à l'expérience du sujet et à sa compréhension du monde.

« Est alors supposée l'idée que l'émotion dépend pour beaucoup de l'interprétation de la situation, comme le supposent les psychologues 'centralistes', et que cette interprétation est potentiellement influencée par la culture et des faits sociaux : les conditions de vie, l'environnement dans lequel on a grandi, les expériences personnelles, mais aussi la langue, les normes personnelles et sociales, les traditions, les croyances collectives, la perception de ses marges de manœuvre et intérêts dans la situation, la distribution du pouvoir dans les interactions, par exemple, seraient susceptibles d'expliquer certaines émotions. » (Bernard, 2017, p. 24-25)

Dans l'optique cognitiviste, les émotions sont donc une activité mentale qui signale l'appréciation, le jugement, qui est fait des événements en cours.

Bien que Schachter et Arnold aient été les premiers à porter les théories cognitives, il faudra attendre les années 1980 pour que celles-ci suscitent l'engouement des autres psychologues. Frijda, Lazarus et Scherer^{98,99} les développeront quelques décennies plus tard.

Dans les années 1980, la recherche psychologique sur les émotions s'institutionnalise de plus en plus. Le psychologue suisse Klaus Scherer constitue un réseau international pour mener une étude européenne autour de l'expérience émotionnelle, qui donnera naissance au réseau CERE

⁹⁸ Scherer décrit en 1984 le processus d'évaluation comme : « 1/ l'évaluation de la nouveauté (dans quelle mesure y a-t-il un changement dans la situation externe ou interne ?), 2/ l'évaluation du plaisir intrinsèque (dans quelle mesure la situation est-elle intrinsèquement agréable ou désagréable ?), 3/ l'évaluation de la pertinence par rapport aux objectifs et aux besoins (dans quelle mesure la situation concerne-t-elle les objectifs et besoins du sujet ? Dans quelle mesure facilite-t-elle ou gêne-t-elle leur poursuite ?), 4/ l'évaluation de la capacité de faire face (dans quelle mesure cette situation est-elle soumise au contrôle du sujet ?), et 5/ l'évaluation de la compatibilité avec les normes (dans quelle mesure la situation est-elle compatible avec les normes sociales et les standards personnels ?). » (Rimé, 2005, p. 31) Et c'est la configuration finale des réponses qui déterminera si une réponse émotionnelle a lieu ou non.

⁹⁹ Frijda, Lazarus et Scherer spécifient le statut de la cognition dans le processus émotionnel et élaborent des théories multicomponentielles de l'émotion : cognitions « chaudes » (non conscient, appraisal) et « froides » (conscient) (Tcherkassof, 2008). Selon les théories multicomponentielles, les émotions seraient ainsi constituées d'une composante d'évaluation, d'une composante physiologique, d'une composante motrice et d'une composante subjective. Et selon Scherer, la composante évaluatrice serait la principale. Il décrit ce processus et le découpe en *Stimulus Evaluation Checks* (SEC). En parallèle, il existerait aussi différents niveaux de traitement : le niveau sensori-moteur, le niveau schématique (cognitions chaudes) et le niveau conceptuel (ce dernier étant le plus abstrait des trois, avec une réflexion de l'individu sur ses propres émotions) (Tcherkassof, 2008).

(Coordination européenne des recherches sur les émotions)¹⁰⁰. En 1984, il fonde avec Paul Ekman, Matty Chiva, Serge Moscovici et d'autres¹⁰¹ l'*International Society of Research on Emotion* (ISRE), une association dont le siège est aujourd'hui basé à Washington et qui organise d'importants colloques internationaux bisannuels. Scherer s'intéresse aux composantes et aux fonctions des émotions et est aujourd'hui l'une des grandes figures européennes de l'étude des émotions en psychologie. Il considère que l'émotion est un phénomène à plusieurs composantes (Scherer, 1984) : psychologique, physique, neurophysiologique, expressif (voix, face, figure, gestes), comportementale et cognitive.

Depuis les années 1980, se développe aussi en psychologie une approche représentationnelle des émotions, pour articuler émotions et cognition. Elle s'inscrit dans la philosophie de Wundt (1897), pour qui les émotions se caractérisent par 3 dimensions élémentaires : le plaisir/déplaisir, le repos/activation ; et le rejet/attention. Il est ainsi aujourd'hui courant de décrire l'émotion selon sa valence (positive – négative) et son intensité (forte – faible).

1.2.5. Le constructivisme

En psychologie, le constructivisme s'inscrit dans le prolongement des travaux de Jean Piaget (1969, 1974). Il définit les mécanismes d'assimilation et d'accommodation pour expliquer la construction des structures cognitives. L'assimilation renvoie à l'intégration d'éléments externes dans une structure interne préexistante, c'est une propriété de la vie à transformer des éléments ingérés en sa propre substance. L'accommodation correspond aux adaptations de l'organisme aux variations qui lui sont externes.

Le constructivisme social des émotions fait son apparition en psychologie avec les travaux de James Averill dans les années 1980¹⁰². Les constructivistes considèrent que les émotions sont des produits de

¹⁰⁰ Réseau auquel Scherer appartient encore, et auquel Matty Chiva appartenait, entre autres.

¹⁰¹ Les fondateurs renseignés sur le site de l'ISRE sont : François Bresson, Joe Campos, Matty Chiva, Paul Ekman, Nico Frijda, Serge Moscovici, Klaus Scherer, and Robert Zajonc.

¹⁰² Le psychologue James Averill (1982, 1984, 1985, 1987) avance l'idée que les enfants apprennent à jouer un rôle dès le plus jeune âge : ils jouent à être amoureux, à être en colère, etc. Peu à peu, ces rôles émotionnels appris pendant l'enfance sont intégrés et se développent de manière naturelle à l'âge adulte. Averill affirme que les émotions ne sont pas fondamentalement biologiques, mais constituent des rôles sociaux. Il existe en effet dans chaque société des normes sociales précises et des attentes sociales très spécifiques quant au comportement et aux émotions qu'il convient d'adopter dans une situation donnée. Chaque membre de la société « a nécessairement acquis une connaissance approfondie de ces règles. Il connaît celles-ci aussi bien que les règles qui régissent sa langue maternelle. Il les applique comme il applique les règles de la langue, c'est-à-dire sans conscience. Il n'a aucune saisie intellectuelle, aucune conscience, du rôle social qu'il est en train de jouer. » (Rimé, 2005, p. 36). Pour Averill, l'émotion fait partie des rôles sociaux au même titre que ceux que nous

la culture. La culture fournit des « scripts » émotionnels et des règles sociales qui guident et encadrent les comportements. « Selon sa culture d'appartenance, on considère certains comportements comme adéquats lorsqu'on ressent une émotion donnée, tandis que d'autres ne le sont pas. » (Tcherkassof, 2008, p. 58). À la différence des cognitivistes, les constructivistes ne s'intéressent pas aux mécanismes internes de la production des émotions.

L'approche constructiviste s'oppose directement à l'approche naturaliste. Elle défend l'idée d'une construction sociale de l'émotion et rejette le positionnement universaliste. Les constructivistes reprochent aux approches purement biologiques de l'émotion de déraciner la dimension personnelle, relationnelle, sociale et culturelle de l'émotion. « Le corps est détaché de l'homme, perçu comme une pure structure physiologique. » (Le Breton, 1998b, p.13). Pour Le Breton, constructiviste affirmé, le point de vue naturaliste/organiciste serait un moyen de chercher à « éviter le désordre du vivant et [choisir] de miser sur la belle régularité des formules théoriques » (Le Breton, 1998, p. 13).

« Si l'émotion n'est qu'une affaire musculaire affectant de manière identique l'espèce humaine, elle n'est plus le signe d'une liberté, mais celui, rassurant, d'une pure physiologie et on peut l'étudier en effet dans son laboratoire sans plus jamais en sortir. » (Le Breton, 1998b, p. 13)

L'émotion n'est pas universelle et déterminée génétiquement, mais est apprise par le corps au cours de la socialisation. Elle est socialement enracinée (Hochschild, 1983). Les constructivistes remettent ainsi en question plusieurs points de la pensée organiciste :

- La fonctionnalité de l'émotion : l'émotion n'est pas toujours la meilleure réponse à une situation (par exemple, certaines phobies ne présentent aucun avantage adaptatif).
- L'universalisme : l'expression d'émotions similaires varie selon les cultures. Les émotions dépendent de conventions sociales, Le Breton parle ainsi de « culture affective » (1998b, p. 37) pour désigner l'ensemble de gestes, mimiques, postures reconnaissables par les personnes d'un même groupe social. Les constructivistes insistent alors sur le relativisme de l'émotion : elles sont relatives aux sociétés, aux époques, aux groupes, etc.

endossons dans les rôles de parents/enfants, d'amis etc. « Autrement dit, les émotions, en tant que rôles sociaux, représentent la mise en œuvre temporaire d'un ensemble de réponses prescrites. » (Tcherkassof, 2008, p. 58). C'est-à-dire que l'individu se comporte selon les règles qui indiquent la bonne manière d'évaluer la situation, de se comporter en réponse à cette évaluation, de répondre corporellement etc.

- Les déterminants biologiques de l'émotion : l'émotion serait liée à un apprentissage social, et non pas transmise par hérédité¹⁰³. Toutefois, chaque individu est libre d'adapter le modèle émotionnel qui lui a été inculqué. Le Breton (1998a) précise que chacun adapte le motif collectif à sa manière, selon son histoire, son statut, sa sensibilité, etc. Le jugement qu'émet l'individu sur la situation découle de son apprentissage social, mais aussi de la résonance intime que trouve la situation au travers de sa psychologie, des expériences qu'il a vécues et de la sensibilité qu'il a développée.
- La lisibilité de l'expression : il y a souvent un décalage entre ce qui est ressenti et exprimé (les réactions émotionnelles de chacun sont au moins en partie maîtrisées). En outre, au sujet des travaux sur la reconnaissance faciale des émotions (et notamment le FACS de Ekman et Friesen), Le Breton rappelle que l'émotion ne s'exprime pas seulement à travers les muscles du visage, mais à travers tout le corps.
- L'importance de prendre en compte le contexte et la situation : une émotion ne peut pas être analysée en dehors du contexte. Par exemple, une même photographie de visage peut être rattachée à des émotions totalement différentes selon l'histoire racontée sur le contexte dans lequel elle a été prise. L'émotion de l'autre est interprétée au vu de ce que l'on sait de lui et du contexte. Les interactionnistes invitent à prendre en compte la situation. Le sentiment n'est jamais regardé de manière détachée du contexte (Hochschild, 2003).

Les chercheurs imprégnés d'une vision biologique du monde revendiquent la domination du programme génétique sur le culturel et face à cela, les théoriciens interactionnistes et culturalistes mettent l'accent sur l'aspect social de l'émotion (John Dewey, Hans Gerth, Charles Wright Mills, Erving Goffman, David Le Breton...). D'une certaine manière, les débats opposants naturalistes ou

¹⁰³ Cherchant à faire la part entre l'inné et l'acquis, entre le réflexe et les mécanismes impliquant l'interprétation, Linné étudie les enfants « sauvages » au XVIII^e siècle. Ces enfants ont grandi avec des animaux, coupés de tout contact humain. L'étude montre que ces enfants ne semblent pas connaître les fameuses émotions élémentaires, ce qui permet de réfuter la théorie des universalistes. De même, les perceptions thermiques, et le fait de craindre le froid ou non, semblent être une question d'environnement : par exemple l'enfant nommé Victor d'Aveyron ne craint pas de se trouver nu dans la neige avant que son instructeur ne l'oblige à s'habituer à un certain confort. Alors, son corps commence peu à peu à percevoir les différences de température. Il devient fragile et perd la forte résistance qu'il avait aux maladies. Ces enfants soulignent l'étonnante capacité d'adaptation de l'homme, et la plasticité corporelle qui est directement déterminée par les processus de socialisation (Le Breton, 1998a). D'après Le Breton (1998a), cette étude « confirme que même nos sensations les plus intimes, les plus insaisissables, les limites de nos perceptions, nos gestes les plus élémentaires, la forme même de notre corps et bien d'autres traits relèvent d'un environnement social et culturel particulier. » (Le Breton, 1998a, p. 19). Même le développement du corps et des sens dépend de la socialisation.

organicistes aux constructivistes et interactionnistes positionnent les émotions entre nature et culture. Bernard invite à dépasser ce débat en prônant un constructivisme « faible » ou « modéré » :

« De plus en plus d'auteurs reconnaissent qu'il y a du bien-fondé dans plusieurs des approches ici présentées et développent des formes mixtes entre naturalisme et constructivisme. La thèse aujourd'hui dominante serait de reconnaître à la fois l'existence de programmes affectifs de base dans la nature humaine et celle d'une socialisation culturelle opérant un raffinement, une architecture spécifique de cet espace affectif de base. Les émotions seraient ainsi socialement construites sur des bases naturelles et le constructivisme serait « modéré » ou « faible » ». (Bernard, 2015, p. 12)

L'historienne Barbara Rosenwein (2002b) soutient cette proposition de distinction entre un constructivisme fort et un constructivisme faible :

« Pour les constructivistes « forts », il n'y a pas d'émotions de base du tout ; pour les constructivistes « faibles », la société façonne, forme, encourage ou décourage l'expression d'émotions variées. Les émotions dépendent du langage, des pratiques culturelles, des attentes et des valeurs morales. » (traduit de l'anglais¹⁰⁴, Rosenwein, 2002b, p. 837)

En ce qui concerne ces travaux de thèse, le constructivisme faible ou modéré reflète bien le chemin de pensée que nous souhaitons emprunter. Nous reconnaissons l'existence d'émotions « réflexes » qui semblent être universelles, mais les émotions qui impliquent l'interprétation et le jugement (celles auxquelles nous nous intéressons) semblent socialement variables. Si ces dernières impliquent effectivement des mécanismes physiologiques (neurologiques, hormonaux, musculaires...) héréditairement transmis, ces mécanismes sont intégrés et adaptés au cours de la socialisation.

1.3. Les sciences sociales s'emparent pleinement du sujet à la fin du XX^e siècle

La théorie du constructivisme social ouvre la voie à une approche sociologique de l'émotion. Si la plupart des grands sociologues classiques ont abordé les émotions : Durkheim, Marx, Tocqueville, Weber, Bourdieu... elles ne constituent pas le centre de leurs travaux. En effet, « les émotions ne sont pas un objet classique des sciences sociales. » (Bernard, 2017, p. 13). Elles se trouvent au carrefour des oppositions classiques entre nature et culture, passion et raison, inné et acquis, individu et société, ce qui aurait nui à l'idée de regarder l'aspect relationnel des émotions. Mais la domination du

¹⁰⁴ Citation originale en anglais : “for ‘strong’ social constructionists, there are no ‘basic’ emotions at all; for ‘weak’ constructionists (the majority), societies bend, shape, encourage, and discourage the expression of various emotions. Emotions depend on language, cultural practices, expectations, and moral beliefs.” (Rosenwein, 2002b, p. 837)

constructivisme social sur l'étude des émotions invite de nouveaux courants disciplinaires à se structurer et s'institutionnaliser.

1.3.1. Les pierres posées par les pères fondateurs de la sociologie

Bien qu'elle ne soit pas abordée de front, la question des émotions est déjà centrale dans la *Psychologie des foules* de Gustave Le Bon (1895). Dans un contexte où les classes populaires font irruption dans la vie politique et où les manifestations deviennent monnaie courante (loi Ollivier du 25 mai 1864), Le Bon s'inquiète de l'imprévisibilité des foules et du rôle contagieux qu'y jouent les émotions. Dans la foule, les passions et sentiments sont plus aisément partagés, exacerbés, et des individus d'ordinaire parfaitement raisonnables abandonneraient tout contrôle. Pour Le Bon, dans la foule, l'homme devient un automate, dépossédé de volonté, et libéré de ses inhibitions ordinaires. Il laisse libre cours à ses pulsions, il est manipulable et excessif.

Contemporain de Le Bon, Gabriel Tarde est le premier à écrire un texte sociologique entier portant directement sur les émotions. Dans *La logique sociale des sentiments* (1893), il théorise le fait que les émotions sont socialement construites, partagées et cadrées selon des processus sociaux d'imitation et de contagion, et voit déjà le rôle de l'émotion dans la cohésion d'un groupe¹⁰⁵. Elles sont un outil d'intégration et de lien social. En 1901, lorsqu'il s'intéresse à la fabrique médiatique de l'opinion dans *L'Opinion et la foule*, les émotions lui servent à comprendre l'émergence des publics. Sa vision de la foule est beaucoup plus positive que celle de Le Bon : la foule est un creuset de communication, dans lequel se déploient les sociabilités. Les émotions ne s'y expriment pas de manière irrationnelle, mais suivent une logique sociale et soutiennent les relations interpersonnelles. Tarde souligne la nécessité d'une foi ou d'un objectif partagé pour relier les humains en une foule, en un public. La foi ou le but commun permet de transformer la masse chaotique en un mouvement d'ensemble. Tarde met ainsi en avant une forme de sagesse de la foule, dans laquelle les émotions jouent un rôle facilitant le lien entre individus.

Peu après, Émile Durkheim évoque l'idée de « sentiments collectifs » dans *Les formes élémentaires de la vie religieuse* (1912). Tout en refusant de réduire la vie sociale aux sentiments, il voit dans ceux-ci la

¹⁰⁵ Pour expliquer le processus d'imitation quand il parle de contagion émotionnelle, Tarde fait le parallèle au somnambulisme : l'individu serait magnétisé par le meneur ou le groupe dominant duquel il imite l'émotion (Tarde expliqué par Cerulo, 2021). Mais pour autant, l'émotion n'est pas une altération ou une source de folie et suit une logique sociale (Tarde, 1895). Les manifestations des émotions et les lois d'imitation et de contagion sont cadrées par la société.

conséquence de processus sociaux : par exemple, en cas de deuil l'individu est « tenu » de se lamenter, obligé d'adopter une attitude rituelle. Il pose le principe du déterminisme social (les faits sociaux sont des manières d'agir, de penser et de sentir, extérieurs aux individus, qui s'imposent à eux de manière coercitive) et l'applique aux émotions. Chacun est tenu de mettre ses sentiments en harmonie avec ceux de son groupe. La société pousse à gérer les émotions individuelles de sorte à ce qu'elle puisse se maintenir. Elle modifie les comportements émotionnels et les cadre pour que la vie sociale soit possible. Aussi, la force sociale ne fait pas que contraindre, elle régule l'expression des émotions. Durkheim évoque une « effervescence collective » dans les moments où les foules communient. Les passions peuvent s'y exprimer de manière acceptable socialement. Il explique le sentiment d'effervescence collective par la contagion : les émotions se répercutent d'un individu à l'autre, créant un puissant sentiment collectif (sentiment qui, pour Durkheim, est en fait le sentiment de la société elle-même) (Durkheim, 1912).

À l'inverse de Le Bon qui tend à s'inscrire dans une vision platonicienne opposant raison et émotions, Tarde et Durkheim ont une vision plus valorisante des émotions collectives, ce qui va à l'encontre du paradigme dominant à l'époque (d'après l'historienne Bantigny, 2016). Si elles n'abordent pas directement la notion d'émotion, ces réflexions ont tout de même été précurseurs des travaux de Marcel Mauss, puis de Maurice Halbwachs, qui eux, portent directement sur les émotions. Elles ouvrent la voie à l'idée de sentiment collectif et d'interactions sociales autour des passions, et influenceront durablement la manière de percevoir les émotions¹⁰⁶. En 1921, Mauss décrit la manière dont les sociétés influencent l'expression des sentiments et les rendent conformes aux normes du groupe. Pour Mauss, les émotions s'expriment au travers d'un corps socialement façonné. Mauss reprend les travaux de Durkheim sur les rites des tribus australiennes et insiste sur le fait que les expressions des émotions et sentiments sont des phénomènes sociaux. Elles sont un langage qui permet aux individus d'un même groupe de communiquer. Les expressions des sentiments et émotions sont comme des phrases et des mots, que le groupe comprend. Elles sont exprimées aux autres, précisément pour créer des interactions. Quant à Halbwachs, il présente les émotions comme un langage, dans un texte publié en 1947 à titre posthume, sur l'expression des émotions dans la société. Ce langage, façonné par la socialisation émotionnelle et encadré par des normes, permet aux

¹⁰⁶ La vision pathologisante des émotions populaires de Le Bon est très couramment mobilisée, au moins jusque dans les années 1950, d'après l'historien Nicolas Mariot (2016). Elle servira de grille de lecture pour comprendre les réactions des foules aux propagandes de Mussolini, Staline ou Hitler. Mais cette vision tend à discréditer les dynamiques des manifestations populaires et verra son succès baisser dans les années 1960 et en particulier avec la révolution de mai 1968.

individus de communiquer entre eux. Halbwachs aborde la forme collective des émotions, notamment dans les rituels mortuaires.

Georg Simmel, Max Weber et Norbert Elias ouvrent d'autres portes au début du XX^e siècle. Weber a une vision plutôt valorisante de l'émotion quand il explique dans *Le savant et le politique* (1919) que le dévouement à une cause politique trouve sa source dans la passion, et s'en nourrit. Dans *Économie et société* (1922), il propose une typologie de quatre idéaux-types quant aux motivations de l'activité sociale : la rationalité en finalité, la rationalité en valeur, l'activité effectuée de façon affectuelle et l'activité reproduite par tradition (par habitude plus ou moins consciente). Weber oppose les motivations de l'action au caractère rationnel, les activités qui ont une finalité calculée, et les activités au caractère émotionnel, conditionnées par l'affectivité. Ces dernières sont souvent considérées comme déviantes parce qu'elles ne sont pas explicables rationnellement.

« Est rationnellement évident dans la sphère de l'activité, avant tout, ce qui est compris de manière entièrement et clairement intellectuelle quant à ses relations significativement visées. Est évident par empathie dans une activité ce qui est revécu pleinement quant à ses relations affectives vécues. »
(Weber, 1922, p. 29)

Mais pour Weber, les actions basées sur l'affectivité permettent de briser les routines. Elles mènent à l'expression d'éléments qui ne sont pas forcément conscients et en ce sens peuvent contenir une force innovante, capable de remodeler la réalité sociale (Fitzi, 2021).

De son côté, Simmel (1908) souligne le rôle des émotions dans les formes de sociabilité. Celles-ci ne s'exprimeraient que dans les interactions sociales et font le pont entre la société et l'individu. Émotions et raison forment ensemble l'individu moderne. Mais même si elles sont partie intégrante du sujet, dans leur manifestation, les émotions dépassent la singularité individuelle pour devenir un phénomène social et produire des interactions. Chez Simmel, comprendre un phénomène social dans son ensemble nécessite de prendre en compte du rôle des émotions dans les interactions (Simmel lu par Cerulo et Rafele, 2021). Simmel voit dans la modernité du début du siècle une forme d'aliénation des émotions : les habitants des métropoles sont dépassés par le bombardement de stimuli et d'informations permanent, ce qui peut altérer leur capacité à approfondir les interactions sociales, à être ému et à « ressentir » (Simmel, 1908).

Pour Elias (1939), le processus de civilisation conduit à une hausse du contrôle de soi et de l'expression des émotions. Le processus de civilisation a consisté à maîtriser, à réfréner certaines émotions, de manière à pacifier la société. Au cours du processus de civilisation, les individus ont intériorisé la

contrainte sociale de plus en plus fortement. L'aboutissement du processus de civilisation est la modification des normes de la pudeur et du déplaisir.

« On assiste, à l'intérieur, à la formation d'une société pacifiée. L'ancien code de savoir-vivre ne se modifie que progressivement. Mais le contrôle social se fait plus sévère. Ce qui change, c'est la manière et le mécanisme par lesquels la société modèle les réactions affectives. (...) Ce sont les bouleversements sociaux, la refonte des relations humaines qui finissent par entraîner des changements : on ressent plus que naguère l'obligation de s'imposer l'autocontrôle. C'est à la suite de cette évolution, que les normes du comportement se modifient. » (Elias, 1939, éd. 2009, p. 117)

Pour Elias, l'individu laissait plus libre cours à ses émotions dans les anciennes sociétés. Le contrôle social était moins fortement intériorisé. Sa vision tend à opposer, dans une logique platonicienne, le comportement rationnel de l'individu civilisé et les émotions spontanées.

1.3.2. La structuration du courant aux États-Unis

Aux États-Unis, les héritages de Simmel (1908), Mead (2001a,b¹⁰⁷) et Goffman (1974) ouvrent la voie à l'approche sociologique des émotions. Dans la première moitié du XX^e siècle, Wright Mills, Dewey et Gerth insistent déjà sur l'importance du contexte et de la situation sur l'individu et ses émotions. Dewey développe une théorie des émotions qui met l'accent sur la dimension expérientielle (1894, 1895, 1934). Les émotions ne seraient pas des réactions passives, mais plutôt des processus actifs liés à notre expérience et à notre interaction avec le monde. Elles résulteraient de la manière dont nous évaluons et percevons les situations. Mead et Bateson décrivent un processus d'apprentissage de régulation émotionnelle dès 1942, dans leur ouvrage *Balinese character*, en détaillant la manière dont l'enfant apprend à contenir son émotion. Goffman (1956, 1959, 1974) y appose l'idée de gestion et de contrôle des émotions dans les interactions. Il montre à quel point ce contrôle de l'expression émotionnelle est important pour le lien social et pour ne pas être qualifié de « déviant émotionnel ». Il suggère l'intériorisation de normes. L'émotion permet aux individus de se connaître dans des réactions et donc dans des valeurs communes. En parallèle, en anthropologie, la première véritable ethnographie des émotions est faite par Jean Briggs, qui publie en 1970 *Never in Anger : Portrait of and Eskimo Family*. Elle sera suivie de celles de Lila Abu-Lughod dans la société bédouine (1986),

¹⁰⁷ Les textes *The Social Character of Instinct* et *Emotion and Instinct* sont publiés à titre posthume pour la première fois par May Jo Deegan en 2001. Bien que ceux-ci ne soient pas datés précisément, au vu des références citées par l'auteur, leur écriture est située à peu près 1908, et avant 1910.

Catherine Lutz¹⁰⁸ en Micronésie (1988) et Bénédicte Grima sur les émotions des femmes d’Afghanistan et du Pakistan (1992).

La sociologie des émotions rencontre un véritable succès avec le livre fondateur d’Arlie Russel Hochschild en 1983, *The Managed Heart*¹⁰⁹. S’inspirant notamment des travaux de Goffman, la sociologue étudie l’influence des institutions (notamment les entreprises privées) sur la manière dont les individus gèrent leurs émotions. Hochschild y définit le concept de « travail émotionnel », qui correspond à l’effort fourni par les individus pour produire ou « inhiber des sentiments de façon à les rendre « appropriés » à la situation » (Hochschild, 2003, p.19). « Il fait référence de manière plus large, à l’acte qui vise à évoquer, façonner ou réprimer un sentiment » (*Ibid*, p. 33). Elle explique qu’il existe des « règles de sentiment », des normes sociales émotionnelles, quant à ce que l’individu doit éprouver et exprimer. Celles-ci sont reliées aux rôles sociaux. Par rapport à Goffman, Hochschild ajoute que les gens n’appliquent pas les conventions sociales qu’en apparence, extérieurement, mais aussi

¹⁰⁸ Le nom de Catherine Lutz fait référence en anthropologie des émotions (Lutz, 1986 ; Lutz et White, 1986). Après son ethnographie en Micronésie, elle publie également d’importants travaux sur les liens entre émotions et genre (1990).

¹⁰⁹ La sociologue américaine Arlie Russel Hochschild pose des concepts fondateurs de la sociologie des émotions (Hochschild, 1975, 1979, 1983). Elle collecte ses données auprès d’étudiants de Berkeley, en milieu professionnel auprès d’employés (hôtesses de l’air, stewards et cadres) de la compagnie Delta Airlines et auprès d’agents de recouvrement. Le travail émotionnel suppose l’existence de normes en matière d’émotions, mais aussi d’une position active de l’individu sur ses émotions et sentiments. Dans la préface de son ouvrage, Hochschild explique s’être inspirée des travaux de Charles Wright Mills et de l’idée de « vendre sa personnalité », ainsi que de Erving Goffman sur la question de l’apparence sociale et du contrôle de l’apparence. Elle distingue trois techniques de travail émotionnel : la technique cognitive (changer les images, idées ou pensées dans le but de changer les sentiments qui y sont rattachés), la technique corporelle (changer les symptômes somatiques et physiques des émotions (ne pas trembler, transpirer, rougir...)) et le travail expressif (changer d’expressivité pour changer de sentiment intérieur : se forcer à sourire, à pleurer, souffler...). Il ne s’agit pas uniquement d’affichage, l’action vise vraiment à changer le ressenti. Hochschild (1983, 2017) distingue deux manières de gérer ses émotions pour se conformer à la norme sociale : le « jeu de surface » (contrôle du corps et de l’expression de ses émotions, mais pas du ressenti intérieur) et le « jeu en profondeur » (le ressenti profond est modifié, en s’inspirant d’un moment où on l’on a connu l’émotion recherchée). Pour Hochschild, en s’appuyant sur l’imagination et la mémoire, il est ainsi possible de se forcer à ressentir des sentiments, parfois même sans avoir conscience et quelque part se duper soi-même. Jeu en profondeur et jeu en surface sont des formes de travail susceptibles d’être vendues (comme dans le métier d’hôtesse de l’air). Hochschild explique que dans un contexte marchand, le mécanisme de transmutation aide à répondre à ces exigences, en appliquant un acte de gestion des émotions expérimentées dans le cadre privé au cadre professionnel. La transmutation porte sur 3 éléments : le travail émotionnel, les règles de sentiments et les échanges sociaux. La transmutation peut échouer chez les hôtesse si les conditions ne sont pas assez favorables (manque de temps avec les passagers, urgences, etc.). Toutefois, selon Hochschild, un lien finit par exister entre l’affichage (le jeu en surface) et les émotions profondes, ce qui peut engendrer certains troubles chez les individus dont c’est la profession. Par exemple, certaines hôtesse n’arrivent plus à faire la distinction entre ce qu’elles ressentent vraiment et ce qui est joué. En apprenant à gérer ses émotions, la personne perd la conscience de ce qu’elle aurait ressenti dans une autre circonstance où on n’aurait pas été en train d’essayer de ressentir quelque chose d’autre.

intérieurement. Ce n'est pas seulement l'expression des émotions qui est régulée socialement, mais aussi le ressenti profond de la personne. Les travaux de Hochschild (1975, 1979, 1983) marquent l'entrée dans une nouvelle ère. La sociologie des émotions se développe, en étant dans un premier temps appliquée au travail. À partir du concept de travail émotionnel de Hochschild (1983), les sociologues étudient les émotions au travail comme source d'aliénation¹¹⁰, les risques psychosociaux, le mal-être au travail. Ces travaux connaissent un certain écho, et aujourd'hui les émotions sont de plus en plus prises en compte dans le contexte professionnel¹¹¹. Le succès des travaux sur la souffrance émotionnelle au travail contribue directement au développement de la sociologie des émotions. Dans un second temps, la sociologie des émotions s'intéressera à la famille. Alors que le travail a principalement été étudié sous l'angle de la souffrance, la famille a surtout été approchée comme source d'affection, d'épanouissement et de développement de soi (Bernard, 2017).

Forte de ces succès, la sociologie des émotions fait rapidement son entrée dans les institutions américaines (Stets et Turner, 2006). Un réseau sur les émotions à l'association américaine de sociologie est créé en 1988, alors qu'il faudra attendre 2004 pour qu'un tel réseau se structure au sein de l'association européenne de sociologie (ESA¹¹²)¹¹³.

¹¹⁰ Les origines de cette réflexion peuvent être remontées aux travaux de Marx (1844), qui voit dans les modes de production industriels une source d'aliénation, et notamment des sensations du corps contraint et des émotions (Scribano, 2018b, 2021).

¹¹¹ Dans la préface de la seconde édition de son ouvrage vingt ans après (2003), Hochschild revient sur le succès du concept de travail émotionnel, qu'elle relie à l'envolée du secteur des services : domaine hospitalier, services à la personne, vente, etc... Le concept a été utilisé de plusieurs manières : en management pour rendre le travail plus efficace, mais aussi par les syndicats pour dénoncer les *burn out* et l'importance du travail émotionnel, invisible. Avec l'avènement du secteur des services, une tendance à la marchandisation et à la standardisation des gestes émotionnels se répand dans la société. Hochschild écrit que « finalement, le système émotionnel privé a été subordonné à la logique marchande et en a été transformé. » (*Ibid*, p. 207). Cette marchandisation du travail émotionnel progresse. Par exemple, dans le milieu hospitalier, le travail émotionnel invisible des infirmières est de moins en moins pris en compte avec la rationalisation de la gestion des hôpitaux et c'est ce qui mènerait le secteur en crise. Pourtant ajoute-t-elle, « Le capitalisme n'est pas nécessaire à la transformation du sentiment en marchandise [...] mais le capitalisme a trouvé une utilité à la gestion des émotions : il a donc organisé celle-ci plus efficacement et l'a entraînée plus loin. » (*Ibid*, p. 207). Selon Bernard, la prise en compte des émotions par les entreprises « traduit l'idée que les entreprises veulent maîtriser les émotions des employés et les instrumentaliser, d'un côté pour canaliser ou évacuer les émotions 'négatives', et de l'autre pour favoriser les émotions 'positives'. » (p. 61, Bernard, 2017) et cela comporte aussi le risque de créer de nouvelles émotions comme la peur de ne pas être à la hauteur ou la culpabilité (de ressentir certaines émotions négatives).

¹¹² Il s'agit du réseau de recherche *Research Network 11 (Sociology of emotions)* de l'*European Sociological Association*.

¹¹³ Nous nous sommes concentrés ici sur la sociologie des émotions nord-américaine et nord-européenne, mais un courant sud-américain et une littérature hispanophone existent aussi à ce sujet (et notamment les travaux de

1.3.3. L'arrivée de la sociologie des émotions en France

Côté francophone, si Le Bon, Tarde et Durkheim abordent indirectement les émotions, puis Mauss et Halbwachs plus directement quelques années après, il faudra attendre la toute fin du XX^e siècle pour qu'une science sociale de l'émotion s'épanouisse.

Parmi les ouvrages qui initient ce récent « tournant émotionnel », l'anthropologue David Le Breton sort en 1998 son livre sur l'anthropologie des passions, le psychologue social Bernard Rimé publie en 2005 son ouvrage sur le partage social de l'émotion, Julien Bernard soutient sa thèse de sociologie en 2007 et sort par la suite deux ouvrages (2009, 2017) sur l'anthropologie et la sociologie des émotions. De nombreux ouvrages et thèses s'ensuivent pour la sociologie française (Traïni, 2009 ; Fernandez, Lézé, Marche, 2008, 2014 ; Jeantet, 2018 ; Bonnet, 2020 ; Kaufmann et Quéré, 2020 ; Illouz, 2022 ; Quéré, 2021, 2023).

David Le Breton insiste sur le corps socialement façonné. Les émotions expriment l'interprétation que fait l'individu des situations, en fonction de son système de connaissances et de valeurs. La signification que l'on donne à l'événement fonde l'émotion ressentie. Et celle-ci dépend du « répertoire culturel du groupe » (Le Breton, 2004). Le Breton parle d'un « savoir affectif » propre à chaque groupe. Les émotions sont alors un système d'affiliation à une communauté sociale, une manière de se reconnaître et de pouvoir communiquer ensemble. L'individu s'approprié ensuite ce système en fonction de son histoire, de ses expériences. Pour lui, « l'émotion ne relève pas d'une nature, mais d'une culture » (Le Breton, 2004, p. 5).

Bernard Rimé présente sa théorie du partage social de l'émotion en 2005. Il souligne la propension de chacun à partager ses expériences émotionnelles et met en lumière l'importance des émotions et de leur mise en récit dans les interactions et dans le lien social. Il explique que celles-ci sont contagieuses, se communiquent de proche en proche et que l'expérience émotionnelle se diffuse dans un groupe en étant partagée petit à petit. La théorie du partage social des émotions de Rimé explique pourquoi les individus ont besoin d'exprimer leurs émotions, de les partager et de les raconter autour d'eux.

Christophe Traïni dirige un premier ouvrage collectif en 2009, *Émotions... mobilisation !*. En entrant par la sociologie du militantisme et des mobilisations collectives, l'ouvrage étudie l'usage des émotions par les militants pour sensibiliser à des causes diverses (tauromachie, intermittents du spectacle,

Adrian Scribano et du groupe de travail Corps et Émotions qui existe au sein de l'Association Latino-américaine de sociologie depuis 2007).

Emmaüs, le Téléthon...) et apporte ainsi une perspective politique aux études sociologiques sur l'émotion. Il dirigera un second ouvrage collectif avec Loïc Blondiaux en 2018, qui paraît également aux Presses de Sciences Po.

Julien Bernard suggère d'allier dans la réflexion scientifique les aspects biologiques, physiologiques, psychologiques, socioculturels et historiques des émotions. Alors qu'en termes épistémologiques, Le Breton s'inscrit dans un constructivisme social de l'émotion très prononcé, Bernard propose de voir dans l'émotion « à la fois un phénomène biologique, psychologique, social » (Bernard, 2017, p. 33). La biologie analyse l'inscription corporelle de l'émotion. La psychologie étudie les modulations d'interprétations et l'influence sur la cognition. La sociologie s'intéresse à leurs origines sociales et leur place dans les dynamiques interactionnelles. Bernard rappelle que pour donner un sens aux émotions, il faut les replacer dans un contexte, analyser leur expression et comprendre les motifs des acteurs. Son positionnement inspire directement celui choisi dans cette thèse, comme évoqué précédemment.

Ces dernières années, et en particulier depuis le début de ce travail de thèse, le foisonnement est tel que nous ne pourrions pas évoquer tous les ouvrages apportant leur pierre à l'édifice de la récente sociologie des émotions francophone. La sociologue franco-israélienne Eva Illouz offre une nouvelle théorisation de la sociologie des sentiments à travers ses travaux sur l'expérience amoureuse (2019) et ceux sur la montée du nationalisme (2022). Dans le même temps, des ouvrages collectifs voient le jour en 2020 sous la direction de Laurence Kaufmann et Louis Quéré dans la collection « Raisons pratiques » de l'EHESS¹¹⁴, ou bien sous la direction de Christine Detrez, Kevin Diter et Sylvie Octobre aux Presses de Sciences Po (2024). Louis Quéré publie deux autres ouvrages dans la foulée de l'ouvrage collectif qu'il a codirigé : *La fabrique de l'émotion* (2021) et *Il n'y a pas de cerveau des émotions* (2023). La sociologie des émotions francophone s'institutionnalise peu à peu : l'AISLF (Association Internationale des Sociologues de langue Française) bénéficie d'un groupe de travail (GT07) intitulé

¹¹⁴ Le premier ouvrage collectif sur les émotions de la collection « Raisons pratiques » de l'EHESS paraît en 1995 sous la direction de Paperman et Ogien. D'après Kaufmann et Quéré (2020), il y était expliqué que les dualismes classiques nature/culture et affect/raison tendaient « à réduire les émotions à des réactions irréflechies, à des instincts naturels » (Kaufmann et Quéré, 2020, p. 9) et cet ouvrage tentait de les réhabiliter. « L'émotion se voyait conférer le statut nettement plus cognitif d'un processus d'évaluation et de mise en pertinence de l'environnement, mais aussi le statut plus actif d'une préparation à l'action » (*Ibid.*, p. 9), témoignant du changement de posture qui s'amorçait à la fin du XX^e siècle sur les émotions en sciences sociales. « Ce volume anticipait ainsi, à bien des égards, les réflexions qui accompagnent, depuis vingt-cinq ans, le « tournant émotionnel » des sciences sociales et des sciences cognitives (Origgi, 2019). » (*Ibid.*, p. 9-10).

« émotions et société » depuis 2020, et le réseau thématique 39 de l'AFS (Association Française de Sociologie) tourne certaines de ses activités vers les émotions à partir de 2023.

Aujourd'hui, les recherches en sciences sociales reconnaissent que les émotions sont loin de se réduire à des réactions instinctives ou irréfléchies et soulignent leur intérêt pour l'étude de la vie sociale. L'émotion est une source d'information précieuse pour l'explication sociologique, une donnée élémentaire de la vie collective, au cœur des interactions sociales et des processus normatifs (Déchaux, 2015). La réhabilitation des émotions s'est parfois vue reprocher son intellectualisme et son enfermement dans des émotions reconnues, dans des cases prédéfinies. Ces critiques mettent en avant « l'importance des sentiments diffus, des ambiances en sourdine et de la résonance parfois indisciplinée des corps » (Kaufmann et Quéré, 2020, p. 10). Nous porterons par conséquent une attention toute particulière dans cette recherche à ne pas nous enfermer dans des émotions prédéfinies, en refusant de réduire les émotions observées sur le terrain à des catégories préconstruites, et en les laissant émerger des données empiriques.

1.4. Les émotions dans la société contemporaine : un « tournant émotionnel » ?

Le récent intérêt des sciences sociales pour les émotions est révélateur d'un mouvement sociétal plus large et extérieur au cadre scientifique. De manière générale, la thématique des émotions est particulièrement « à la mode » dans la société actuelle.

« Cette période contemporaine succéderait à une période de fort contrôle des émotions (1850-1950), elle-même successive à une période sentimentaliste (le XVIII^e siècle). [...] [Notre époque] se caractériserait plutôt par une forte propension à pouvoir exprimer ses émotions, par une « informalisation » des mœurs, comme en témoigneraient « l'extimité » déployée par la télé-réalité, les autobiographies, les talk-shows, etc. L'injonction à dévoiler ses sentiments serait liée à la possibilité et à la manière de se penser comme sujet. » (Bernard, 2015, p. 28)

Ce tournant émotionnel est très récent en France. Il semblerait qu'il y ait au cours de l'histoire une alternance des périodes de relâchement et de renforcement de la contrainte sociale sur les émotions (Elias, 1939 ; Bernard, 2017). À la fin du XX^e siècle, si l'on en croit Le Breton, les sociétés contemporaines occidentales sont marquées par le « caractère mesuré, feutré, contrôlé » des émotions (Le Breton, 1998a, p. 156), au contraire de la société moyenâgeuse par exemple, qui vit et exprime les émotions avec intensité. D'après Elias (1939), les manifestations corporelles se privatisent peu à peu, avec une contrainte d'abord intériorisée par l'aristocratie et la Cour, avant de se répandre au reste de la société au cours des siècles suivants. Elias voit une rationalisation progressive des comportements et un encadrement des émotions qui doivent être civilisées. Au XVII^e siècle, le contrôle

est très fort. Ce phénomène s'observe notamment chez les courtisans à la Cour. Au XVIII^e siècle, avec l'avènement du romantisme, les émotions sont plus valorisées et leur expression acceptée, jusqu'au siècle suivant. L'industrialisation du XIX^e siècle et le développement du capitalisme font perdre leur place aux émotions dans la sphère publique. Elles ne peuvent pas interférer avec les affaires et leur expression est étouffée dans le milieu professionnel, mais elles restent présentes dans le milieu familial et privé. Au XX^e siècle, le contrôle de soi imposé est très fort. « Dans nos sociétés, les ritualités sociales de l'émotion suggèrent la sobriété. » (Le Breton, 1998a, p. 169). « Nos sociétés se caractérisent par la modération des sentiments. » (*Ibid.*, p. 170) et trop exprimer ses émotions ou des émotions trop intenses revient à s'exposer à un jugement défavorable. Dans un mouvement de réponse réactionnaire, le XXI^e siècle voit poindre le mouvement contraire.

Le coup de projecteur actuel sur les émotions s'explique par la diffusion de la culture psychologique, l'individualisation, l'augmentation de réflexivité sur soi, de la recherche de ses désirs et ses préférences personnelles. L'injonction croissante à la réalisation de soi en tant qu'individu est reliée à la connaissance et à la communication de ses émotions¹¹⁵. Elle est la marque d'un certain individualisme contemporain. Les sociologues dénoncent alors une rationalisation de la vie affective. Hochschild (1983, 2017) souligne que paradoxalement, avec le développement du travail émotionnel dans la société de services, le sentiment authentique, l'émotion non contrôlée sont de plus en plus valorisés. Selon Hochschild, celle-ci viendrait contrer l'assaut des entreprises qui poussent à la rationalisation de celles-ci. Face au contrôle par l'entreprise des sentiments et émotions, « la spontanéité est maintenant considérée comme quelque chose devant être retrouvé » (Hochschild, 2017, p. 214).

« Plus nos activités de gestionnaires individuels des émotions sont elles-mêmes gérées par des entreprises, plus nous avons tendance à glorifier l'existence de sentiments qui ne sont pas sous la coupe d'une telle gestion. » (Hochschild, 2017, p. 211)

Certains auteurs lisent alors dans cette « soif d'émotion » contemporaine un « manque d'idéal » (Cathelat, 1999).

« La société moderne, définie par son pragmatisme, productivisme, son réalisme, produirait une angoisse commandant un 'besoin' d'émotions virtuelles de compensation' et de 'happening émotionnel' : des

¹¹⁵ Cette transformation des mœurs n'est pas spécifique à la France ni aux cultures occidentales : Laurence Roulleau-Berger (2012) observe en Chine l'émergence d'un corps féminin reconnu comme doté d'émotions et d'affects, la construction de régimes d'intimité, en lien direct avec les processus d'individuation de la modernité chinoise.

émotions 'virtuelles', stériles, caractérisées par leur ancrage dans l'imaginaire, leur brièveté, leurs faibles retombées en termes d'action réelle, et leur dramatisation par les médias. [...] L'émotion servirait de double mécanisme de décompression et de compensation d'un vide existentiel. » (Bernard, 2017, p. 214-215)

En poussant l'interprétation plus loin, ce rapport aux émotions « authentiques » peut être lu comme une critique du capitalisme et de la rationalité économique : les émotions spontanées et les « passions » viennent lutter contre l'hyper-rationalisation des comportements, contre l'injonction à l'efficacité permanente et contre l'accélération sociale (Rosa, 2012). Le bousculement des normes émotionnelles actuelles, le retour d'une certaine animalité pourrait renvoyer à une forme de critique de la recherche permanente de l'efficacité et de la rentabilité.

« La valeur que nous accordons actuellement à l'émotion « authentique » ou « culturelle » peut alors être considérée comme une réponse culturelle à un phénomène social. » (Hochschild, 2017, p. 213)

D'un autre côté, d'autres sociologues dénoncent le fait que l'optimisation de soi et la rationalisation des comportements sont poussées jusque dans les émotions, et qu'une « industrie du bonheur » capitaliste a vu le jour au XXI^e siècle (Cabanas et Illouz, 2018). Celle-ci brasse des milliards d'euros et affirme pouvoir façonner les individus en créatures capables de faire obstruction aux sentiments négatifs, de tirer le meilleur parti d'elles-mêmes en contrôlant totalement leurs désirs improductifs et leurs pensées défaitistes (*Ibid.*).

Dans la sphère académique, cet intérêt accru pour les émotions s'observe également. De nouvelles voies de recherche s'ouvrent. Sommier (2020) relie l'intérêt accru des sciences sociales pour les émotions au *cultural turn* des années 1970-1980, avec une attention portée aux processus, notamment symboliques, de l'identité collective.

Nous avons principalement décrit dans cette partie la montée en puissance des recherches en psychologie et en sociologie, car elles sont le plus directement liées à la construction de notre objet d'étude, mais il est à noter que d'autres disciplines ont sans nul doute participé à ce « tournant émotionnel » scientifique. En histoire par exemple, les émotions font l'objet de nombreux travaux contemporains (Stearns et Stearns, 1986, 1990 ; Reddy, 2001 ; Pampler, 2015 ; Corbin, Courtine et Vigarello, 2016). La sensibilité varie entre les individus, mais aussi entre les contextes et les époques. L'histoire des émotions s'ouvre à compter d'un article de Lucien Febvre en 1941. En s'intéressant à la montée du nazisme, l'historien explique que si l'on veut comprendre l'histoire des idées et des institutions, il faut forcément s'intéresser aux émotions. Alain Corbin prolonge le travail sur l'histoire des émotions en se tournant vers les sensibilités en 1982, dans *Le Miasme et la Jonquille*. Il y analyse

l'évolution des parfums considérés plaisants et dégoûtants et leur variation au cours du temps. Plus récemment, il co-dirige trois volumes avec Georges Vigarello et Jean-Jacques Courtine intitulés *Histoire des émotions* (2016). Les avancées des neurosciences semblent également ouvrir un nouveau champ d'étude des émotions (Damasio, 1995). Celles-ci étudient les phénomènes émotionnels visibles dans le cerveau par résonance magnétique. Dans l'héritage des travaux organicistes du XIX^e siècle reliant l'expression des émotions à des muscles, la neurologie s'attache à identifier les phénomènes nerveux et cérébraux. Si elles apportent de nouvelles connaissances sur l'émotion, il faut souligner qu'elles ne couvrent qu'une partie de ce phénomène que nous considérons être bio-psycho-socio-culturel. Les explications apportées par les neurosciences doivent être complétées par celles sur la dimension physiologique (hormonale), la dimension psychologique et la dimension sociologique de l'émotion. Aussi, Bernard (2017) alerte sur les dérives éthiques et morales qu'une neurochimie des émotions pourrait permettre.

2. Sociologies des émotions : mobilisation de concepts clés pour la construction d'une problématique

Le pluriel a été choisi pour le titre de cette partie « sociologies des émotions » en référence aux différentes perspectives sous lesquelles les émotions peuvent être regardées par les sociologues. Les concepts clés de ces courants sont ici passés en revue dans l'optique de construire une problématique. Que les sciences sociales ont-elles établi au sujet du lien entre société et émotions qui puisse éclairer le rapport contemporain aux transformations alimentaires ?

Nous présentons deux perspectives sur l'émotion : la perspective constructiviste, que nous articulons avec la sociologie des problèmes publics et la perspective fonctionnaliste. La première considère que l'émotion est construite socialement et que la subjectivité s'enracine dans l'imaginaire. Nous introduisons ici les notions de normes émotionnelles, de socialisation émotionnelle, le lien entre émotion et imaginaire symbolique, et les mécanismes sociaux de régulation de l'émotion. Pour enrichir l'approche constructiviste des émotions, nous proposons de faire un détour par la sociologie des problèmes publics. Celle-ci offre des théories et modèles intéressants pour analyser la manière dont les sensibilités collectives (les préoccupations envers les transformations alimentaires industrialisées par exemple) se construisent et se propagent dans l'espace public et en particulier, la théorie de la mise à l'agenda et celle des arènes sociales. De son côté, la perspective fonctionnaliste s'intéresse aux fonctions sociales des émotions. Plusieurs grandes fonctions ont été relevées à la lecture des travaux sociologiques sur les émotions : une fonction de communication et de cohésion sociale, une fonction de différenciation sociale, une fonction de distinction sociale et une fonction politique. Si les trois

premières sont classiques dans les approches fonctionnalistes, l'ajout de la fonction politique nous a été inspiré par les lectures sur le rôle des émotions dans les mouvements sociaux.

2.1. Paradigme constructiviste

En sociologie, le paradigme constructiviste prend son essor avec l'ouvrage fondateur de Peter L. Berger et Thomas Luckmann, *The Social Construction of Reality* (1966). L'idée centrale est que la réalité humaine n'est pas le fruit de lois naturelles objectives, mais plutôt le produit de processus sociaux qui façonnent notre compréhension du monde. Berger et Luckmann explorent la manière dont les individus, au cours de leurs interactions quotidiennes, créent et maintiennent un ordre social qui repose sur des croyances et des institutions partagées. Dans la lignée des travaux de Piaget sur l'accommodation et l'assimilation, ils y définissent également les concepts de socialisation primaire et secondaire, au cours desquelles l'ordre social est incorporé par l'individu.

Le constructivisme peut se décliner en deux dimensions : la construction sociale du réel et celle de l'imaginaire. À l'intérieur d'une société, les éléments du réel comme les émotions, qui peuvent sembler objectifs, existent en réalité à travers une part de subjectivité et varient à l'intérieur de la société avec les positions sociales. Cette part de subjectivité s'enracine dans des structures imaginaires qui sont elles-mêmes marquées par les cultures des différentes communautés. Ainsi, le constructivisme affirme que les émotions sont en partie subjectives et s'enracinent dans un imaginaire collectif, lui aussi construit socialement.

Si le paradigme constructiviste est perçu comme porteur dans un premier temps, il fait l'objet de critiques dans la sociologie contemporaine : il lui est reproché un relativisme radical (qu'est-ce qui n'est pas socialement construit, finalement ?) et par conséquent d'être tautologique. En outre, du fait de la construction sociale de la réalité, il existerait de multiples manières de connaître le monde, radicalement différentes, toutes aussi valides et légitimes les unes que les autres. Cette réflexion peut conduire à adopter une posture dangereuse en regardant de manière compréhensive des idéologies très variables et en ôtant finalement toute responsabilité à l'individu (Dewitte, 2001). Le relativisme empêcherait également de voir des traits généraux dans l'évolution historique des cadres émotionnels (Reddy, 1997, 2001). Enfin, le constructivisme est aussi pointé du doigt pour son manque d'unité et son aspect descriptif, qui ne livre finalement pas de méthode commune.

N'ignorant pas ces critiques, nous avons tout de même choisi de nous attarder sur ce paradigme, en considérant qu'il proposait une approche intéressante pour nuancer l'approche naturaliste et universaliste des émotions, qui reste importante dans la société actuelle. En outre, comme cela a été expliqué, nous avons fait le choix d'un constructivisme « modéré », en considérant que bien que les

émotions soient socialement construites, elles mettent également en jeu des processus biologiques et psychologiques. Par ailleurs, en complétant cette approche constructiviste par un détour par la sociologie des problèmes publics, il nous semble qu'au contraire de la critique avancée par William Reddy, ce paradigme permet de proposer un cadre explicatif aux changements généraux dans les sensibilités collectives, en interrogeant la manière dont les préoccupations se construisent et évoluent dans le temps.

2.1.1. Le concept de normes émotionnelles

Les sociologues s'accordent pour considérer que la société « exerce une action indirecte sur les sentiments et les passions » (Halbwachs, 1947, p. 4) par le biais des normes sociales. Hochschild (1983, 2017) désigne les normes émotionnelles avec lesquelles l'individu met ses émotions en conformité sous le nom de « règles de sentiments ». Elias (1939) emploie le terme de « normes affectives » en conclusion de son ouvrage (p. 299). Ces conditionnements « visent tous à « modeler » le comportement de l'individu de telle manière qu'il a l'impression d'agir et de réagir de son propre chef » (Elias, 1939, p. 217). Ces normes émotionnelles indiquent la durée acceptable d'un sentiment, sa force, son agencement et le moment où il advient (Hochschild, 1983, 2017).

« Les émotions ont ainsi une dimension sociale parce qu'elles font l'objet de règles, d'apprentissages et de sanctions (négatives et positives) qui sont propres à une « culture affective ». Étant (relativement) partagées par les membres d'un même groupe, elles facilitent la vie en commun. Elles dotent les acteurs de standards, de repères normatifs, sans lesquelles la coordination et l'activité d'inférence et de simulation qu'elle exige seraient très ardues. » (Déchaux, 2015, p. 36)

Par exemple, en période de deuil, la société exerce une pression pour que soient exprimées la tristesse, l'angoisse, la colère : « Elle leur impose comme un devoir de pleurer, de gémir, de s'infliger des blessures ou d'en infliger à autrui » (Durkheim, 1912, éd. 2014, p. 581). L'existence de normes émotionnelles suppose que l'individu a un certain contrôle (inconscient) sur ses émotions et sentiments. Elles impliquent la possibilité d'une certaine gestion des émotions de et par l'individu.

Le groupe est à la fois le lieu d'expression de l'émotion, celui où elle s'épanouit, mais aussi celui qui met au jour la discipline qui règne sur l'expression des émotions. « Les émotions ou les sentiments apparaissent comme des rôles socialement tenus » (Le Breton, 1998a, p. 166). C'est dans l'interaction avec l'autre que l'individu va essayer de donner la meilleure image de soi et de se réguler.

Les travaux sur les normes émotionnelles invitent à intégrer ce concept à notre questionnement : comment les normes émotionnelles relatives aux transformations alimentaires varient-elles

socialement ? Quels sont les enjeux de ces normes émotionnelles ? Et comment s'inscrivent-elles dans un contexte socio-politique, dans un ou des cadres idéologiques plus larges ?

2.1.2. La socialisation émotionnelle

Dans la perspective constructiviste, les normes émotionnelles sont intégrées par le corps au cours du processus de socialisation (Halbwachs, 1947 ; Le Breton, 1998a ; Tcherkassof, 2008 ; Bernard, 2015 ; Kaufmann et Quéré, 2020). Bernard (2017) et Le Breton (1998a) utilisent l'expression de « socialisation émotionnelle » que nous leur emprunterons.

« Bien que nos émotions nous apparaissent comme des phénomènes subjectifs dans leur essence, elles sont en grande partie façonnées et définies socialement. Elles le sont dès notre plus tendre enfance par notre entourage social qui modèle et renforce nos manifestations émotionnelles [...]. Notre socialisation émotionnelle est poursuivie tout au long de notre vie afin que nos ressentis conviennent à notre genre, ethnie, rang social... L'émotion n'est pas une émanation singulière de l'individu, mais la conséquence d'un apprentissage social et d'une identification aux autres qui lui signalent ce qu'il doit ressentir, de quelle façon, dans quelles conditions. » (Le Breton, 1998a, p. 96)

Si les émotions que nous avons choisi de qualifier de « réflexes » sont exprimées par le nouveau-né dès la naissance (les pleurs pour exprimer la douleur par exemple), les émotions qui impliquent une interprétation de la situation et mettent en jeu des interactions sont incorporées au cours de la socialisation primaire puis secondaire. Elles sont modelées au fur et à mesure des interactions sociales entre l'enfant et son environnement.

« Dès le plus jeune âge, le développement émotionnel de l'enfant est en fait en relation avec les émotions que ressentent les personnes de son entourage à son contact. D'aucuns avancent même que les émotions n'ont rien d'inné et peuvent être apprises par imitation des pairs. [...] Seulement, plusieurs études ont su montrer que la plupart des mimiques émotionnelles remarquées chez le nourrisson, comme la protrusion de la langue, sont en premier lieu de l'ordre du réflexe, ont une part innée. » (Rusinek, 2014, p. 36)

Cette culture affective est intériorisée par et dans le corps. Le Breton (2004) parle d'ailleurs de « culture corporelle ». Au fur et à mesure des expériences, le corps apprend à déclencher tel mécanisme biologique (hormonal, neuronal...) face à tel stimulus (Le Breton, 1998a). Il intériorise des réflexes et des mécanismes corporels. Une fois intégrée, cette culture corporelle « lui fait corps et l'autorise à comprendre les modalités corporelles des autres et à communiquer lui-même les siennes. » (Le Breton, 1998a, p. 17). L'enfant apprend donc à ajuster les réactions de son corps, ajuster son attitude corporelle en fonction des normes en vigueur dans son groupe et relatives à son

appartenance sexuelle, son statut familial, etc. Cet apprentissage commence dès la naissance et les premières interactions du nourrisson avec son environnement.

Pour comprendre le monde et avoir les codes nécessaires pour communiquer avec les autres, le nourrisson se base sur l'observation de son entourage, leur affection et leur attention. Petit à petit, le jeune enfant apprend à distinguer les différentes expressions des émotions sur les visages de son entourage. « Le savoir émotionnel serait ici essentiellement expérientiel » (Bernard, 2017, p. 99). Le nourrisson apprend par observation et établit des liens entre des objets, des attitudes (expressions...) et des états affectifs. « Par observation et imitation, l'individu incorpore à son répertoire les particularités expressives propres à son milieu social spécifique » (Rimé, 2005, p. 54). L'apprentissage émotionnel dépend ainsi grandement des expériences et du milieu dans lequel il baigne (Le Breton, 1998a).

« Non seulement l'expression des émotions, mais à travers elle les émotions elles-mêmes sont pliées aux coutumes et aux traditions et s'inspirent d'un conformisme à la fois extérieur et interne. Amour, haine, joie, douleur, crainte, colère, ont d'abord été éprouvés et manifestés en commun, sous forme de réactions collectives. C'est dans les groupes dont nous faisons partie que nous avons appris à les exprimer, mais aussi à les ressentir. » (Halbwachs, 1947, p. 9)

Dès la naissance, le nouveau-né apprend ainsi à réguler son affectivité, ses pulsions et intègre que ses émotions doivent être contrôlées. Il apprend aussi à reconnaître et comprendre ses propres ressentis. Mead et Bateson décrivent ce processus d'apprentissage dès 1942, dans leur ouvrage *Balinese character*, en détaillant la manière dont l'enfant apprend à contenir son émotion. Souvent quand le jeune enfant vit une expérience désagréable, les adultes cherchent à l'apaiser. Quand l'enfant grandit, les adultes se retirent un peu de ce processus et l'enfant apprend progressivement à gérer ses émotions par lui-même. Il apprend aussi à faire le récit de ses émotions et en écoutant les récits des autres, l'enfant apprend quelles attentes il peut avoir, ce qui est surprenant ou non, etc. La dynamique socio-affective permet donc d'assurer l'intégration sociale primaire de l'enfant (Rimé, 2005). Le contrôle de l'émotion, l'adéquation aux normes émotionnelles, est primordial pour l'intégration sociale. Par exemple, les émotions, si elles paraissent incontrôlées, semblent « indignes ».

« 'Savoir faire' avec ses émotions est une connaissance sociale ordinaire qui permet de jouer son rôle, son personnage, maintenir son identité, dans la métaphore du monde comme théâtre. [...] Cette connaissance partagée est structurante des interactions parce qu'elle est ce à partir de quoi les individus orientent leur comportement. » (Bernard, 2017, p. 132)

L'éducation va façonner un rapport au monde particulier, dont chacun s'approprie ensuite les caractéristiques selon ses expériences. Au cours de la socialisation émotionnelle, les mécanismes sont intériorisés par le corps et l'expression de telle émotion face à tel objet ou telle situation devient un réflexe. Cette socialisation est nécessaire pour acquérir toute la symbolique corporelle propre à un groupe.

2.1.3. Émotions, imaginaire symbolique, et représentations sociales

La perspective constructiviste se prolonge par une réflexion sur l'imaginaire. Nous postulons que les émotions, cadrées par des normes sociales intégrées au cours de la socialisation, prennent leurs racines dans un imaginaire collectif, lui aussi intégré au cours de la socialisation primaire puis secondaire.

L'imaginaire a longtemps été exclu de la réflexion intellectuelle. Dans l'Antiquité, alors que la doctrine platonicienne implique du symbolique, Socrate et Aristote dévalorisent l'image devant la raison. Objet de réflexion dénigré par les penseurs, l'imaginaire se voit relégué à l'ordre du fantasme ou du rêve. Ce mouvement continue à la Renaissance et est renforcé avec la montée du cartésianisme (Descartes). La science et l'imaginaire sont opposés et la montée du scientisme et du positivisme dans les siècles suivants, ce qui consolide encore cette vision. Pour les cartésiens, l'imagination est la « maîtresse de l'erreur » (Durand, 1964, p. 24). Après des siècles de tradition iconoclaste et malgré la force du positivisme, le XX^e siècle voit peu à peu le symbole s'introduire dans la pensée scientifique. Le développement de la psychologie et de l'ethnologie ouvre sur une nouvelle manière de regarder l'imaginaire et le symbole, et la pensée sur l'imaginaire s'étoffe peu à peu : Gaston Bachelard publie en 1934 l'ouvrage *Le nouvel esprit scientifique*, puis Gilbert Durand s'applique à définir les formes invariantes de l'imaginaire humain à partir des années 1960¹¹⁶. Il publie d'abord *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*, puis *L'imagination symbolique* (1964). Durand (1960) explique que

¹¹⁶ Pour Durand, l'imaginaire est organisé selon une logique propre. Dans *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire* (1960), il explique que l'individu a deux manières de se représenter le monde : l'une directe *via* les perceptions et sensations et l'autre indirecte lorsqu'il ne peut pas faire appel aux perceptions sensibles mais doit se représenter l'objet par une image (au sens large du terme). Après avoir détaillé la structure de l'imaginaire, Durand adopte une posture plus dynamique à partir des années 1970, pour réfléchir aux transformations de l'imaginaire dans l'espace et dans le temps (et notamment à l'évolution des mythes, avec la mythanalyse et la mythodologie pour reconstituer la dynamique du mythe). Suite à ses travaux, un « centre de recherche sur l'imaginaire » a vu le jour au CNRS. Celui-ci a été fondé par Gilbert Durand avec Paul Deschamps et Léon Cellier en 1966. En 2015, il devient le Centre de Recherche Imaginaire et Socio-Anthropologie, en fusionnant avec le laboratoire de Sociologie de Grenoble Émotion, Médiation, Culture, Connaissance pour former une structure à vocation pluridisciplinaire.

l'imaginaire est constitutif de la vie humaine, présent dans chacune de nos activités, car toute réflexion est projetée à partir de l'imagination. Il se distingue sur ce point de Bachelard, son maître à penser, qui oppose imaginaire et rationalité.

L'imaginaire est rapidement intégré à la pensée sur les émotions. L'affectivité ne s'enracine pas seulement dans le concret d'une situation. La projection est également un laboratoire d'émotions. Dans l'approche cognitiviste, les émotions reposent sur une interprétation, une évaluation de la réalité. La représentation que l'on a de l'objet et la manière dont on le perçoit influencent l'émotion.

Pour Hochschild, l'imagination permet d'influencer les émotions en facilitant la production de l'état émotionnel à atteindre. Elle est un outil du travail émotionnel. Pour ramener la réflexion aux émotions relatives aux transformations alimentaires, il apparaît inévitable de s'interroger sur le lien entre les représentations sociales de l'aliment et les émotions : les représentations sociales de l'aliment véhiculent-elles des émotions ? Ou à l'inverse, les émotions peuvent-elles contribuer à produire ou moduler les représentations sociales ? La représentation sociale d'un aliment ou d'une catégorie d'aliments est-elle systématiquement attachée à une norme émotionnelle ? Pour mener cette réflexion, nous nous appuyons sur la théorie des représentations sociales telle que développée par Serge Moscovici (1961, 1976)¹¹⁷. La représentation sociale est un système d'idées, de savoirs, qui est partagé et reproduit de manière collective et perdure à travers les générations. La représentation sociale d'un objet inclut ce que nous savons de l'objet, la manière dont nous l'imaginons, et la position prise à son égard (Kalampalikis et Moscovici, 2019). Elle présente des traits invariants d'un individu à l'autre (Moscovici, 1989). C'est un savoir commun, un système de référence pour l'individu et son groupe (Jodelet, 1984). Elle définit le registre de comportement adapté par rapport à un objet : les valeurs et les pratiques à adopter vis-à-vis de ce dernier. « L'individu se sert des représentations

¹¹⁷ La notion de « représentation collective » apparaît d'abord au début du XX^e siècle dans les travaux de Durkheim (1912). Au sein de la sociologie naissante apparaît l'idée qu'une société ne peut fonctionner que si ses membres partagent une certaine vision du monde ; et les représentations collectives sont des objets de pensée communs à tous ses membres, qui lui permettent de se coordonner, communiquer, agir à partir d'un référent unique. Elles permettent la vie sociale (Lahlou, 1995). Le concept est ensuite laissé de côté jusqu'en 1961, lorsque la psychologie sociale s'en empare. Moscovici définit la notion de « représentation sociale » dans la première version de son œuvre *La Psychologie, son image et son public*. Pour Moscovici, la notion de représentation est à l'interface entre le niveau individuel (réalité représentée mentalement) et le groupe (qui ne peut exister qu'avec des objets mentaux collectifs). *La Psychanalyse, son image et son public*, est réédité en 1976 après avoir subi des changements de fond (Moscovici lui-même ne décrit que la seconde édition comme un livre). Depuis, un champ de recherche s'est déployé autour de ce concept, et l'école de Moscovici a cultivé la théorie des représentations sociales (Denise Jodelet, Jean-Claude Abric entre autres). La théorie des représentations sociales est appliquée à l'alimentation dans les années 1990, lorsque Saadi Lahlou questionne dans sa thèse les représentations sociales de l'alimentation en France (une thèse de psychologie sociale, sous la direction de Moscovici).

comme d'un mode d'emploi du monde » (Lahlou, 1998, p.12). Les représentations sont donc une « manière d'interpréter et de penser notre réalité quotidienne, une forme de connaissance sociale » (Jodelet, 1984, p. 360). Pour résumer, une représentation sociale est la connaissance subjective d'un objet, partagée par un groupe. Le système de représentations sociales permet au groupe de fonctionner ensemble en ayant les mêmes références, les mêmes codes par rapport aux objets de leur environnement. La représentation sociale de l'aliment, ou de la catégorie d'aliments, inclut donc les connaissances subjectives relatives à cet aliment ou à cette catégorie d'aliments, les symboles qui lui sont associés, et est partagée par le groupe.

Lorsque l'imagination se cristallise autour de la représentation d'un objet ou d'une personne, elle fait naître un sentiment (Halbwachs, 1947). C'est un travail mental qui convoque les idées, le jugement et le raisonnement. L'homme est capable de faire monter ses émotions en lui-même, en évoquant une image ou s'imaginant une situation.

L'émotion peut « se trouver ainsi mêlée d'imaginaire, de fantasmes qui n'en produisent pas moins des émotions bien réelles. [...] L'imaginaire projette du sens sur l'événement à venir et il fabrique par avance une émotion qui retentit avec force sur le moment présent. » (Le Breton, 1998a, p. 138)

Durkheim (1912) relie les émotions inspirées par un objet et la représentation de cet objet.

« Les sentiments que nous inspire une personne ou une chose s'étendent contagieusement de l'idée de cette chose ou de cette personne aux représentations qui y seront associées et, par suite, aux objets que ces représentations expriment. » (Durkheim, 1912, éd. 2014, p. 464)

Pierre Demeulenaere (2020) considère que les normes et représentations collectives sont soutenues par les émotions du groupe. Il donne l'exemple des dispositions émotionnelles vis-à-vis des populations immigrées et souligne que cela dépend des représentations sociales de l'immigration (2020).

« Les émotions sont le plus souvent associées à des représentations et à des normes sociales qui ont un rôle spécifique et les orientent dans certaines directions. » (Demeulenaere, 2020, p. 84)

Pour comprendre le fonctionnement des représentations sociales, il faut donc prendre en compte la dimension affective et émotive de celles-ci (Windish, 1989). Moscovici fait aussi référence au caractère émotionnel des représentations sociales (1961, 1973, 1989), et plusieurs chercheurs ont ensuite mis en lumière le rôle des émotions dans les processus de construction d'identité des groupes et de leur pensée (Markova et Wilkie, 1987), mais il y a eu peu de travaux conceptualisant le rôle des émotions dans les représentations sociales (Banchs, 1996). Selon Maria Banchs (1996), émotions et

représentations forment un tout que l'on ne peut séparer, l'une est la cause de l'autre et inversement (les émotions donnent naissance à des représentations, et les représentations à des émotions). Les représentations sociales sont une forme de connaissance sociale pratique, qui permet de se familiariser avec le non-familier. Ce phénomène de familiarisation est lié aux dynamiques émotionnelles et cognitives (de-Graft Aikins, 2012). Les émotions peuvent aussi être lues comme une composante des représentations sociales. Silvia Vidrio (2019) voit trois dimensions aux représentations sociales : symbolique, émotionnelle et sociale¹¹⁸. En effet, la représentation sociale d'un objet ou d'un événement semble généralement accompagnée d'une émotion attachée à cet objet ou à cet événement. Pour faire le lien avec le paragraphe précédent, il nous semble que plus précisément, la représentation est attachée à une norme émotionnelle vis-à-vis de cet objet ou de cet événement. L'approche structurale¹¹⁹ des représentations sociales (Abric, 2001) considère même que le noyau central d'une représentation sociale contient des éléments normatifs (des jugements et prises de position par rapport à l'objet, liés à l'histoire du groupe et son idéologie), c'est-à-dire que les normes

¹¹⁸ En analysant la manière dont Donald Trump véhicule des représentations sociales sur l'immigration illégale, Silvia Vidrio (2019) montre que deux mécanismes émotionnels sont essentiels dans la diffusion des représentations sociales : l'ancrage émotionnel et la création d'une atmosphère émotionnelle. L'ancrage émotionnel désigne le processus par lequel un nouveau phénomène est associé à des émotions déjà connues. De cette façon, l'inconnu devient identifiable. L'atmosphère émotionnelle - concept initialement été proposé par De Rivera (1992) - se rapporte au comportement collectif qu'une communauté peut manifester lors d'un événement collectif. Elle renvoie aux émotions qui prédominent dans les échanges (Bar-Tal, Halperin et de Rivera, 2007). Vidrio (2019) montre ainsi que dès sa campagne, Trump construit une représentation de l'immigration illégale, en particulier des Mexicains, comme ennemis du peuple américain. Et lorsqu'il mentionne ce point dans ses discours, il crée une atmosphère émotionnelle poussant au rejet des migrants. Mais Vidrio souligne qu'une représentation sociale n'est pas créée à partir d'un individu isolé, elles sont socialement générées. Elles se réfèrent à des idées partagées par un groupe (dans ce cas, les Républicains). Trump vise à stimuler et renforcer des émotions dans ses discours. Dans ses discours, Trump cherche à réveiller l'indignation et la compassion pour les victimes en racontant des faits divers d'Américains agressés. Ces émotions changent peu à peu la manière dont les migrants sont perçus. En utilisant des mots avec une résonance émotionnelle forte envers les migrants, il promeut des représentations qui s'ancrent dans des émotions négatives vis-à-vis de ces populations.

¹¹⁹ L'approche structurale des représentations sociales est menée (entre autres) par Jean-Claude Abric, qui a cherché à modéliser leur structure. Abric propose la théorie du noyau central, qu'il développe dès 1976, en distinguant le noyau central de la représentation et les éléments périphériques. Le noyau central de la représentation est consensuel, est constitué de quelques éléments partagé par tous les membres du groupe. Il définit les normes et valeurs par rapport à l'objet pour tous les membres du groupe. Les éléments périphériques peuvent être variables d'un individu à l'autre. Les attitudes sont donc dépendantes de ce noyau central de la représentation. Les éléments du noyau central ne varient pas en fonction du contexte, mais ils sont plus ou moins activés selon la situation (Abric, 2001). Abric nomme ce mécanisme « processus d'activation » selon lequel dans certaines situations, certains éléments du noyau central sont rendus dormants et ne s'expriment pas, tandis que d'autres sont plus activés. La même idée se retrouve chez Lahlou, pour qui la représentation peut aussi s'adapter à des situations particulières, chacune des facettes de la représentation étant plus ou moins exprimée selon l'individu (et le contexte) (Lahlou, 1995, 1998).

sociales émotionnelles pourraient faire partie intégrante de la représentation sociale d'un objet. Ne voulant pas trop nous avancer sur le sujet pour l'instant, nous nous contenterons de considérer que normes sociales émotionnelles et représentations sociales semblent être en lien étroit et proposons d'approfondir celui-ci à la lumière des données empiriques.

2.1.4. Rituels et régulation sociale des émotions

L'individu régule ses émotions et se conforme à la norme pour éviter d'être marginalisé et qualifié de déviant. Le Breton (1998a) distingue la « régulation interne » effectuée par l'individu, de la « régulation externe » incarnée par l'appareil institutionnel. Durkheim et Hochschild s'accordent pour dire que la société n'est possible qu'au prix d'un certain contrôle des émotions. C'est parce que nous arrivons à dominer nos instincts sous l'égide des forces sociales que la vie sociale peut prendre forme et perdurer. Les normes émotionnelles permettent ainsi la conservation du lien social : « le lien social, pour sa pérennité et la protection de ses membres, suggère une régulation des sentiments, il inscrit la marge du tolérable, il balise l'originalité possible » (Le Breton, 1998a, p. 170). En revanche, d'un groupe à l'autre, ces normes peuvent totalement différer, et cela peut rendre la cohésion sociale et la communication entre ces différents groupes plus difficiles.

Mais comment les émotions sont-elles régulées ? À travers la notion de rituels¹²⁰, tout un pan de la sociologie et de l'anthropologie s'est intéressé aux émotions, directement ou indirectement. Les ethnologues se sont d'abord interrogés sur la régulation des émotions collectives pendant les rituels (Durkheim, 1912) et en particulier funéraires (Mauss, 1921 ; Malinowski, 1927 ; Radcliffe-Brown, 1922). Au-delà de renforcer le sentiment de société, les rituels font souvent intervenir les émotions (Scheff, 1977) et ont également été vus comme le lieu de régulation des passions¹²¹ (Maffesoli, 1982). Les rituels encadrent les comportements individuels et collectifs et codifient les expressions du corps et des émotions. Une partie de la socialisation émotionnelle consiste à apprendre à ritualiser son

¹²⁰ Définir la notion de rituel est un exercice difficile, car ceux-ci sont très nombreux et prennent des formes très variées. Denis Jeffrey (2011) repère 5 points qui paraissent communs aux différentes approches du rituel : « La répétition d'une performance corporelle pratiquée individuellement ou collectivement. Une référence à des représentations symboliques porteuses de significations conscientes et inconscientes. Une scénarisation, une théâtralisation ou une mise en scène plus ou moins formalisée des représentations symboliques. La régulation de charges émotives ou de violence. Son efficacité. » (Jeffrey, 2011, p. 24). Les rituels « matérialisent les sentiments et tissent nos liens sociaux. » (Jeffrey, 2011, p. 23). « En fait, ils constituent la trame de sens sur laquelle se jouent les actions sociales. » (Jeffrey, 2011, p. 23).

¹²¹ Maffesoli (1982) voit dans les passions une sorte d'effervescence ponctuelle du plaisir, dans une dynamique opposée à la moralisation et à la rationalisation des comportements.

émotion : à la contenir et à l'exprimer lors de rituels collectifs appropriés (Le Breton 1998a). En offrant un autre contexte, les rituels mettent en jeu d'autres normes sociales émotionnelles que celles du quotidien. Les règles de sentiment y sont toujours présentes, mais elles sont différentes. Pour Michel Maffesoli (1982), les transgressions ritualisées des normes du quotidien permettent l'expression des passions et sont essentielles pour le maintien de la société à long terme.

L'expression des émotions lors de rituels collectifs est richement analysée dans la littérature, dans le sillage des travaux de Durkheim. De nombreux anthropologues ont d'ailleurs souligné l'impact des rituels sur la cohésion sociale : Peter Metcalf et Richard Huntington (1991), Michael Howard (1989), John Bodley (1994), Charles-Henri Pradelles (1996) ou encore William Haviland (2003). La communion émotionnelle a pour effet de rapprocher les individus (Rimé, 2005).

« Les émotions vécues en commun créent et cimentent l'être ensemble. Le senti fait sens parce qu'il fait lien. Il y a un réconfort dans le partage des émotions, dans le sentiment d'être compris par les autres. Nombre de rites cherchent à créer ce senti commun. Ils obligent des personnes à vivre en même temps les mêmes sentiments. Cela contribue au sentiment d'exister, d'appartenir à quelque chose de plus grand que soi, à quelque chose qui rend puissant, qui donne des raisons de vivre. Par la ritualisation, les individus attestent de leur participation à une entité collective qui les dépasse. » (Jeffrey, 2011, p. 31)

L'individu jouit par avance des effets que ces rituels procurent : l'état d'esprit dans lequel ils le plongent lui procure de la joie anticipée. Même quand il s'agit d'une cérémonie triste, les rites gardent un pouvoir stimulant sur l'état affectif des individus. L'unité morale du groupe a un effet réparateur. Le rite, en reliant les gens par un sentiment collectif, crée un lien de parenté artificielle entre les participants. Mais ces forces s'usent avec le temps et les cultes servent à raviver les sentiments collectifs. Les forces sociales font en sorte que les cérémonies permettant de raviver le sentiment de société soient renouvelées aussi fréquemment que nécessaire.

Les émotions collectives « atteignent leur maximum d'intensité au moment où les individus sont rassemblés et en rapports immédiats les uns avec les autres, où ils communient tous dans une même idée ou un même sentiment. Mais une fois que l'assemblée est dissoute et que chacun a repris son existence propre, elles perdent progressivement de leur énergie première. Peu à peu recouvertes par le flot montant des sensations journalières, elles finiraient par s'enfoncer dans l'inconscient, si nous ne trouvions quelques moyens de les rappeler à la conscience et de les revivifier. [...] Par cela seul qu'ils sont rassemblés, ils se réconfortent mutuellement ; ils trouvent le remède parce qu'ils le cherchent ensemble. La foi commune se ranime tout naturellement au sein de la collectivité reconstituée [...] L'image des choses sacrées reprend assez de force pour pouvoir résister aux causes internes et externes qui tendaient à l'affaiblir. » (Durkheim, 1912, éd. 2014, p. 496-497)

Dans la vie quotidienne, les institutions exercent une certaine pression sur l'expression des sentiments collectifs. Chaque groupe connaît un certain nombre de rituels qui permettent l'expression des émotions de manière collective : sous forme de grandes fêtes, de rassemblements (soirées dansantes, matchs de foot, fêtes de village...), mais aussi d'événements plus minimes. En stimulant ou en apaisant les émotions individuelles, les rites ont un effet régulateur. Ces rituels cycliques se présentent comme l'occasion d'exprimer ces passions de manière collective et agissent quelque part aussi comme une manière de les réguler en leur offrant un cadre d'expression (Maffesoli, 1979, 1982).

« Ce qui est régulé par les rites sont les énergies émotives et affectives, les puissantes pulsions corporelles et les élans de vie. Le rite vise la régulation des énergies du corps, des énergies de vie, de ce vitalisme ou de ce vouloir-vivre hors du commun analysé par Maffesoli. [...] Un rituel efficace symbolise cette émotion et la canalise dans une forme sociale convenue. » (Jeffrey, 2011, p. 25)

Par rapport aux autres formes de régulation, les rituels présentent la particularité de mettre en scène, de théâtraliser l'émotion, ce qui a pour effet une certaine mise à distance.

« Le rituel agit sur l'émotion en la symbolisant, en la jouant, en lui fournissant une voie d'expression, ce qui est préférable au fait de ravalier sa colère ou de refouler sa frustration. Les élans de vie ne s'éteignent pas dans le rituel, elles se vivent de manière régulée. » (Jeffrey, 2011, p. 25)

Sous l'influence de l'exaltation générale, ces rites permettent d'exprimer des émotions. « Le seul fait de l'agglomération agit comme un excitant exceptionnellement puissant » (Durkheim, 1912, éd. p. 325). L'individu peut alors se perdre dans la foule, s'oublier. Il adhère à des éléments, ou a des comportements qu'il réprouverait autrement :

« La foule donne à chacun de ses membres un sentiment de puissance, elle dissout en partie la conscience morale et autorise bien des licences de comportement que l'individu isolé ne se permettrait jamais. Emportés par la foule, certains deviennent méconnaissables » (Le Breton, 1998a, p. 191)

Les rituels permettent donc de réguler les émotions en leur ouvrant une brèche pour s'exprimer. Ils sont incontournables dans toute société, car ils offrent une voie d'expression acceptable à ces émotions. En codifiant l'expression des émotions, ils empêchent des formes trop violentes d'exploser. « Les rituels fournissent des modèles de comportement, des modes d'emploi, pour se livrer à une activité, quelle que soit cette activité, sans risquer la dérive émotive. » (Jeffrey, 2011, p. 26). Dans le même temps, ils constituent une forme de catharsis, un défouloir où il est possible de libérer ses passions. Les sociologues comme Durkheim, Maffesoli et Jeffrey insistent sur l'importance de ces rituels pour maintenir l'équilibre social.

« En fait, l'équilibre tensionnel entre respect et transgression, ordre et désordre, différenciation et indifférenciation semble être une constance et une nécessité sociale. » (Jeffrey, 2011, p. 28)

Les rituels « sont prévus pour réguler des surplus d'affect, d'émotion ou de sentiment » (*Ibid.*, p. 29). Ils permettent à la fois de libérer et de contenir le trop-plein d'énergie. « Il contribue au respect des interdits, mais quelquefois à leur transgression. » (*Ibid.*, p. 29)

Le rituel encadre et permet l'expression des émotions collectives, en les mettant en scène. Mais les rituels n'ont pas que des côtés positifs, ils peuvent aussi contribuer à exacerber la violence, ou favoriser des affects nuisibles à certains groupes (par exemple alimenter le racisme, l'homophobie, etc.). Les sentiments collectifs peuvent alors être orientés, et « faire l'objet d'instrumentalisations à l'origine de la distribution sociale du pouvoir » (Bernard, 2017, p. 97). Ils ont été utilisés par plusieurs tyrans. « Le rituel peut faire naître l'amour et l'amitié comme il peut susciter la haine et provoquer la violence. » (Jeffrey, 2011, p. 30).

Le rituel permet de mutualiser les affects, d'harmoniser les ressentis, mais il n'implique toutefois pas que cette émotion soit identique pour tous les participants.

« Le rituel n'implique aucunement le partage d'une émotion individuelle que tous les participants ressentiraient à l'identique et il ne prescrit pas les affects que chacun d'entre eux devrait éprouver. En revanche il assure l'expression 'exacerbée et stylisée', 'systématique et épurée' des sentiments et fait naître un vécu émotionnel spécifique, une tonalité affective qui résulte de la 'mutualisation des ressentis' et assure 'l'accordage de leur intensité'. » (Kaufmann et Quéré, p. 23)

Les émotions s'expriment et se régulent dans les rituels. Concernant les inquiétudes, le rite est ainsi une réponse (Morin, 1973) : en constituant une série réglée d'opérations verbales ou de gestes programmés, il cadre les comportements et les pratiques. Au niveau alimentaire, cette régulation est observable dans un certain nombre de rituels quotidiens, hebdomadaires, mensuels ou annuels, qui cadrent les comportements et le plaisir alimentaire. Par exemple, certains excès sont permis à Noël ou à Pâques, car ces fêtes constituent un cadre dans lequel ils sont autorisés. De manière similaire, chacun connaît en général de petits rituels alimentaires quotidiens lui permettant de cadrer son rapport au plaisir (Thiron et Aubert-Plard, 2021). Quel est le rôle des rituels dans le rapport aux transformations alimentaires ? Et de manière générale, comment les émotions relatives aux aliments transformés de manière industrielle sont-elles régulées ?

2.1.5. Effets de contexte

La construction sociale de l'émotion dépend également d'effets de contexte. Jean-Pierre Corbeau (1997a, 2002) définit les notions de socialité, de sociabilité et d'*ethos*. La socialité traduit l'effet de la socialisation, la socialité celui des interactions en cours, et l'*ethos* est le produit des deux :

*« La socialité traduit les facteurs sociaux qui modèlent, souvent à notre insu, notre statut et l'originalité de celui-ci au sein d'une population segmentée. S'il fallait utiliser une métaphore, nous parlerions de la socialité comme d'un tatouage, marqueur accepté, valorisé, sublimé, refoulé, caché ou renié, mais dont on ne pourra jamais se défaire. [...] La socialité réduit des individus à quelques déterminants identiques, susceptibles de se combiner les uns aux autres pour proposer des matrices identifiantes. [...] Nous concevons la sociabilité, à l'inverse, comme un processus interactif dans lequel l'individu choisit les formes de communication, d'échanges, qui le lient aux autres. Il peut alors afficher une volonté de reproduction sociale en acceptant d'être un simple objet ou produit de la socialité. Il peut aussi imaginer des stratégies lui permettant de satisfaire ses passions, ses désirs, d'inventer, de nouvelles formes de rapport aux autres, de transgresser des codes perçus comme insatisfaisants ou désuets. La dynamique de l'interaction suscite alors l'émergence de nouvelles formes de sociabilité, ou du moins donne-t-elle un autre sens au cérémonial du rite. L'*ethos* relate à la fois l'impact de déterminismes auxquels l'individu se trouve confronté et les réponses, les efforts ou les espoirs que l'acteur formule pour y échapper, pour les subvertir ou les transgresser. [...] Il résulte de la rencontre entre des forces centrifuges produites par la sociabilité (les pulsions, les passions, l'imaginaire et l'invention résultant des interactions de l'ego avec un environnement parfois porteur de hasard) et des forces centripètes exprimant la socialité (civilité, normalisation des images corporelles, contraintes diététiques, économiques ou commerciales, etc.). »*

(Corbeau, 2002, p. 118-119)

Dans cette perspective, nous souhaitons allier l'étude des effets de la socialisation sur l'émotion à ceux du contexte en cours.

2.2. Application du paradigme constructiviste aux émotions alimentaires

Cette partie résume les éléments relatifs à la construction des émotions alimentaires en croisant les apprentissages de l'approche constructiviste des émotions avec ceux de la sociologie de l'alimentation. Comment expliquer que nous ressentons des émotions si différentes face au même aliment ? Une question bien ancienne, puisqu'elle occupait déjà Jean Anthelme Brillat-Savarin dans la *Physiologie du Goût* (1826) et apparaît également dans les recherches d'historiens sur l'alimentation (Aron, 1973 ; Flandrin, 1986, 1989). Plusieurs niveaux d'explications à cette variabilité de l'émotion alimentaire peuvent être déclinés : des explications physiologiques, des explications sociales et culturelles, et des explications idéelles ou cognitives revenant sur la place du symbolique et de l'imaginaire. Ces différents

niveaux d'explication permettent d'illustrer ce que nous entendons par constructivisme « modéré » en montrant comment la construction sociale de l'émotion alimentaire s'articule avec d'autres niveaux d'explication.

2.2.1. Les dimensions physiologiques et génétiques du goût

La physiologie apporte un premier niveau d'explication à la variabilité des goûts et dégoûts alimentaires. Les aliments n'ont pas intrinsèquement un bon ou un mauvais goût. Le goût n'est pas une propriété inhérente aux aliments (Politzer, 2012). Il résulte d'une interaction entre l'aliment et les récepteurs sensoriels du mangeur. L'émotion ne naît pas uniquement de l'aliment, mais de la rencontre entre un sujet (son corps, son histoire, son éducation, sa mémoire) et un aliment, dans une situation donnée (Julien et Rosselin, 2012).

Les récepteurs sensoriels vont capter un certain nombre d'informations émanant de l'aliment et vont initier des messages nerveux en direction du cerveau. Les cinq sens sont mobilisés dans cette perception sensorielle de l'aliment. L'odorat permet d'identifier les molécules volatiles constituant l'odeur de l'aliment¹²². La gustation fournit des informations sur la composition, grâce aux récepteurs sensoriels gustatifs qui sont très concentrés au niveau des bourgeons du goût, sur la langue. La vue, l'audition et le toucher (par la langue ou les mains) fournissent des informations complémentaires : la température, l'aspect, la texture... Quel que soit le sens concerné, les récepteurs sensoriels captent une information (molécule, onde, déformation, etc.), qu'ils transforment en pulsation électrique, envoyée vers le cerveau. Ce nombre très important d'informations est transmis à différentes zones du cerveau, qui les synthétise en une image sensorielle unique, appelée flaveur, ou goût de l'aliment (Politzer, 2012). Tous les systèmes sensoriels travaillent ainsi de concert pour générer une représentation cérébrale multidimensionnelle de l'aliment.

Or, la nature et le nombre de récepteurs sensoriels sont variables d'un individu à l'autre. Les récepteurs sont des protéines codées génétiquement et les gènes qui les codent ont subi un grand nombre de mutations au cours de l'évolution humaine. Chaque individu présente ainsi une combinaison unique de récepteurs sensoriels et capte des informations différentes en provenance de l'aliment. D'un

¹²² Les molécules volatiles odorantes (hydrophobes) s'accrochent aux récepteurs olfactifs, ce qui produit une impulsion électrique au niveau de la membrane, qui est ensuite communiquée au cerveau par l'intermédiaire du bulbe olfactif. Ce dernier code et centralise les informations avant de les renvoyer vers différentes zones du cerveau, notamment vers des régions cérébrales impliquées dans la mémoire, le jugement, et les émotions (Bensafi et Rouby, 2020). Ces régions font le lien entre le stimulus en cours, et les multiples éléments enregistrés par le passé dans le cerveau.

individu à l'autre, les récepteurs varient dans leur nature, mais aussi dans leur concentration : même lorsque deux personnes possèdent le même type de récepteur, elles ne l'ont pas dans le même nombre. La concentration minimale de détection d'une même molécule odorante peut ainsi varier de 1 à 1000 entre deux individus (*Ibid.*). Matty Chiva¹²³ (1985) distingue les enfants hyperagueusiques, qui ont des seuils de détection très bas, à l'inverse des hypoagueusiques¹²⁴.

À cette variabilité sensorielle s'ajoute une variabilité cérébrale : il s'agit de la capacité du cerveau à distinguer deux messages neuronaux proches (par exemple, à discriminer et identifier deux odeurs proches).

La perception sensorielle d'un aliment dépend donc autant de l'individu que de l'aliment. À ce stade, la perception de l'aliment prend la forme de messages électriques et chimiques envoyés au cerveau, qui sont potentiellement différents pour chacun. Une question vient se superposer à ce premier niveau d'explications : comment associe-t-on ensuite un sens, un jugement hédonique, du plaisir ou du dégoût, à cette image sensorielle cérébrale ? Comment et pourquoi associe-t-on une émotion positive ou négative à un aliment ?

2.2.2. Les dimensions sociales et culturelles du goût

Les émotions relatives à l'alimentation, comme le plaisir ou le dégoût alimentaires par rapport à un aliment dans un certain contexte, font l'objet d'un apprentissage social. Dès l'enfance, l'individu va ainsi apprendre à aimer ou à ne pas aimer certains aliments (Le Breton, 1998a ; Merdji, 2002 ; Dupuy, 2013, Dupuy *et al.*, 2021). Les goûts et dégoûts alimentaires sont façonnés, réprimés, selon des règles en vigueur dans le groupe. L'enfant acquiert ainsi une culture émotionnelle relative à l'alimentation. Les émotions vis-à-vis d'objets alimentaires sont régies par des normes émotionnelles intégrées et revues tout au long de la socialisation primaire puis secondaire (Halbwachs, 1947 ; Hochschild, 1983,

¹²³ Le psychologue Matty Chiva (1979) est l'un des précurseurs sur la question du développement du goût. Il appuie ses travaux sur quatre saveurs : l'amère, l'acide, le sucré et le salé, et travaille sur les réflexes gustofaciaux de nourrissons pour observer leur réaction en leur faisant goûter différentes substances.

¹²⁴ À ce sujet, Nathalie Rigal (2000) fait l'hypothèse qu'un enfant très sensible sur le plan olfactif et gustatif (hyperagueusique) pourra être plus difficile à nourrir et plus sélectif.

2003 ; Bernard, 2017). Cohen (1974) est le premier à avoir employé le terme de « socialisation » pour parler de la formation des préférences alimentaires et des mécanismes d'apprentissage¹²⁵.

D'après les expériences de Jacob Steiner (1973, 1977, 1979, 2001) et Matty Chiva (1979, 1985), les seules préférences déterminées à la naissance sont l'appétence pour le sucré et le rejet de l'amer. Dans une perspective évolutionniste, les émotions auraient une fonction physiologique (Cabanac, 1971) : par exemple, le dégoût aurait une fonction de protection de l'organisme. Chiva observe un réflexe gusto-facial¹²⁶ jusqu'à environ 6 mois, et à partir de 16 mois, la mimique paraît être accentuée consciemment pour exprimer une émotion à l'entourage. Dans cet intervalle de temps, l'enfant passe donc de ce qui semble être un réflexe inné, à un acte de communication visant à exprimer ses émotions de manière compréhensible à son entourage. Rimé (2005) note l'apparition de réactions émotionnelles nouvelles (autres que signalant le confort ou l'inconfort, mais en réaction à son environnement) dès le septième mois¹²⁷. Mais même les préférences innées peuvent être modifiées¹²⁸ : l'individu apprend à

¹²⁵ Toutefois, George Simmel explique dès 1910 que le repas est un moment de socialisation régulé par des normes sociales.

¹²⁶ Le réflexe gusto-facial a d'abord été décrit par le psychologue allemand Wilhem Preyer en 1887, avant d'être réétudié par Steiner dans les années 1970, puis par Chiva et les psychologues du goût.

¹²⁷ Le développement des émotions chez l'enfant a aussi largement été approfondi par les psychologues (Bridges dans les années 1930, Izard ou Sroufe dans les années 1970, Lewis dans les années 1990).

¹²⁸ La psychologue Nathalie Rigal (2000) décrit les étapes suivantes du développement du goût :

- À la naissance, il s'emblerait que l'enfant distingue déjà différents saveurs. Par exemple, il sait déjà faire la différence entre le lait de sa mère et le lait maternisé.
- Au moment de la diversification, les aliments favoris sont nourrissants, gras, sucrés ou riches en sucres lents, présentent une saveur peu marquée et une texture molle. Lorsque la saveur est trop forte, les aliments sont évités. Rigal explique que les légumes sont généralement peu appréciés des enfants car ils sont peu rassasiants et leur saveur est plutôt amère.
- En grandissant l'enfant goûte de nouvelles saveurs, les légumes et les aliments forts en goût sont de plus en plus acceptés. Cette période dure jusqu'aux 2-3 ans de l'enfant, âge à partir duquel il devient plus sélectif. Trois quarts des enfants entre 2 et 10 ans refuseraient les produits extérieurs à leur répertoire alimentaire. C'est une période de néophobie. La sélection alimentaire est forte.
- Entre 7 ans et 10-11 ans le comportement s'assouplit et l'enfant accepte de goûter. La psychologue conseille alors de miser sur la répétition (familiarisation) : au moins cinq fois, et cuisiné de la même façon pour que ce ne soit pas perçu comme un aliment nouveau. Cette consommation répétée doit se dérouler dans un contexte chaleureux. Une autre astuce serait d'associer l'enfant à la préparation des repas, il aurait plus de chance de goûter le plat préparé, notamment car il a participé à la transformation et vu la provenance des ingrédients.
- À partir de la puberté, on distingue une différence genrée des préférences : les garçons se tourneraient plus vers les produits animaux et les filles vers les légumes, en ayant intériorisé les attentes sociales envers leur comportement.

Les préférences alimentaires suivent donc une évolution dynamique tout au long de la vie. Benoist Schaal étudie même le développement du goût in utero. Le fœtus a déjà des bourgeons gustatifs et aime le sucré. Par ailleurs, le nourrisson présenterait une préférence pour les odeurs auxquelles il a déjà été exposé in utero (Poltzner, 2012). Hetherington *et al.* (2011) propose l'idée de « périodes sensibles » durant lesquels l'enfant est plus sensible à la

aimer des aliments au goût amer par exemple, ou à aimer des aliments comme le vin rouge ou le café qui suscitent pourtant rarement l'enthousiasme lors de la première découverte.

L'enfant découvre d'abord les satisfactions physiques et affectives que procure l'acte de manger dans le cadre familial¹²⁹ (rassasiement, développement de relations), ainsi que les limites de ce qui y est autorisé et interdit (Ayadi et Brée, 2010 ; Dupuy, 2013 ; Tibère et Dupuy, 2021 ; Dupuy *et al.*, 2021). Il cherche à répéter une expérience ressentie positivement. Les pairs, l'école ou les stimuli commerciaux prendront la suite de la famille. Quand l'enfant découvre de nouveaux aliments, si l'entourage exprime du plaisir, ou que l'aliment provoque une agréable sensation de rassasiement, celui-ci aura plus facilement tendance à y associer une émotion positive. À l'inverse, s'il a une expérience négative au moment de goûter cet aliment, qu'il tombe malade, ou qu'il y a un fort niveau de stress ambiant, il y associera plus facilement une émotion négative (Politzer, 2012). Le contexte social et affectif de la consommation alimentaire a donc un rôle important dans l'apprentissage du plaisir (Nicklaus, 2016). Et par exemple, un aliment rejeté par un enfant peut finalement être accepté si ses pairs autour semblent prendre plaisir à le consommer (Birch, 1999). Le jeune enfant aura plus facilement tendance à associer une émotion positive à un aliment qu'il a découvert avec des personnes aimées, dans un contexte agréable. Si l'individu ressent une émotion, ce serait donc en partie parce qu'au fur et à mesure des expériences il a intégré ce qu'il doit ressentir, dans quelle situation, et de quelle manière il doit l'exprimer. Ce principe pourrait presque être rapproché du conditionnement pavlovien et tient de la perspective behavioriste, mais la préférence durable met du temps à s'installer et peut être revue tout au long de la vie.

L'individu peut ainsi apprendre à apprécier des aliments en leur associant une émotion positive. L'appréciation est réactualisée au cours des rencontres avec l'aliment, selon le contexte, les

découverte de nouveaux goûts. Par exemple l'introduction de fruits et légumes serait plus aisée pendant ces périodes. Un second article de la même équipe (Schwartz *et al.*, 2013) vient corroborer cette idée en étudiant l'introduction des légumes par les mères françaises au moment de la diversification. L'analyse révèle l'existence d'une fenêtre critique pour les enfants au moment du sevrage pour introduire des nouveaux goûts (notamment les légumes). L'exposition à de nouvelles saveurs pendant cette période permettrait de développer le goût et de commencer l'éducation du palais. Néanmoins, cette idée de fenêtre fermée dans le temps paraît contradictoire avec celle de plasticité des préférences. Si ces fenêtres existent, elles ne sont certainement pas totalement rigides, et même si ceci demande plus d'efforts, il sera encore possible d'introduire de nouveaux aliments après.

¹²⁹ Pendant la première année de sa vie, le nouveau-né s'en remet à son entourage pour la gestion de ses émotions. « D'un point de vue développemental, ce sont donc les proches, les familiers, qui occupent le premier rôle dans la modulation des émotions de l'individu » (Rimé, 2005, p. 376). Il existe un courant de recherche à ce sujet, le *social referencing*, ou référence au social, qui analyse comment l'enfant utilise l'information émotionnelle fournie par ses proches.

expériences précédentes et la sensibilité développée ou non. Cette socialisation se poursuit tout au long de la vie, au fur et à mesure des rencontres. L'émotion dépend ainsi de la trajectoire biologique, psychologique, culturelle et du vécu du mangeur. Au fur et à mesure des expériences et des rencontres, l'individu va faire évoluer sa sensibilité de manière unique et celle-ci continue à se construire tout au long de sa vie. Il continue à découvrir et à apprendre au fur et à mesure des rencontres et à intégrer de nouvelles règles de sentiments lors de l'entrée dans des cercles de sociabilité différents. Pour Asher (2005), les mutations de la société ont fait naître un « cosmopolitisme alimentaire » (p. 127) et les habitudes alimentaires proviendraient de moins en moins de ce qui a pu être intégré dans l'enfance. Elles seraient sans cesse reconstruites, adaptées et changées au cours de la vie, et ce, de plus en plus rapidement dans le contexte « hypermoderne ».

Face à un même aliment, nous ressentons donc tous des émotions différentes à la fois parce que nous ne percevons pas les choses exactement de la même manière du fait de la variabilité des perceptions sensorielles, mais aussi parce qu'au cours de la socialisation primaire puis secondaire nous apprenons tous à associer des émotions différentes aux aliments et développons des sensibilités différentes. Le goût ou le dégoût pour l'aliment serait ainsi une réaction apprise et intégrée par le corps, en conformité avec les normes émotionnelles en vigueur dans les groupes sociaux et culturels traversés. Le goût ou le dégoût pour l'aliment devient ainsi révélateur des normes émotionnelles incorporées pendant ce processus.

2.2.3. Les dimensions idéelles et cognitives du goût

Les représentations sociales et l'imaginaire collectif forment un troisième niveau d'explication pour comprendre la variation des émotions vis-à-vis d'une catégorie de transformation alimentaire. Les émotions alimentaires, les goûts et dégoûts, peuvent être reliés à l'imaginaire attaché à l'aliment.

« Le dégoût n'est pas dans la nourriture elle-même, mais dans la représentation dont elle est l'objet. Il est d'abord une signification qui heurte la conscience et bouleverse en profondeur l'individu. Il n'est donc pas sensoriel au départ, mais il le devient à cause des réactions viscérales qu'il provoque. » (Le Breton, 2000, p. 79)

Cette réflexion renvoie au principe d'incorporation et à la pensée magique (Frazer, 1911 ; Fischler, 1990 ; Corbeau, 2002 ; Poulain, 2002c).

« L'association d'un aliment à une image négative peut provoquer le rejet. Des études expérimentales montrent que des cobayes seront réticents à mettre dans leur bouche un morceau de caoutchouc ressemblant à du vomis, même s'ils ont la garantie qu'il s'agit de caoutchouc. » (Lamine, 2008, p. 219)

Par exemple, au sujet des aliments d'origine animale, Mohamed Merdji (2002) relie le dégoût à la représentation de l'animal, du meurtre et à l'idée qu'il s'agit de matières « vivantes ». Plus précisément, Merdji voit trois origines au dégoût alimentaire, qui corroborent les explications abordées jusqu'ici :

- Le dégoût trouvant son origine dans un traumatisme physiologique, comme une indigestion par exemple (ce qui rejoint l'explication associant la mauvaise expérience au dégoût présentée précédemment).
- Le dégoût régi par l'habitus, construit socialement, notamment pour se distinguer de l'autre (ce qui rejoint les explications précédentes sur la dimension culturelle de l'émotion).
- Le dégoût idéal, ou moral : c'est l'image projetée sur l'animal qui est à l'origine du dégoût. Il peut s'agir de projeter ses propres sensibilités sur l'animal. Sa consommation est à l'origine d'un sentiment de culpabilité, ou bien la viande consommée est associée aux caractéristiques de l'animal (saleté, puanteur, etc.), ce qui provoque aussi du dégoût.

Fischler (1990) voit une autre origine possible au dégoût : le trouble de classification. Quand l'aliment n'est pas identifié avec certitude, il ne peut être classé dans l'une ou l'autre des catégories du mangeable et le trouble classificatoire ouvre sur du dégoût.

Les chercheurs en marketing et en analyse sensorielle explorent également le lien entre imaginaire et réactions affectives ou appréciation de l'aliment (Zajonc et Markus, 1982 ; Schifferstein, 2001 ; Sirieix, 2009 ; Van Rompay *et al.*, 2009 ; Pantin-Sohier et Miltgen, 2012).

Le goût ou le dégoût pour un aliment est donc à relier aux représentations sociales de cet aliment, aux symboles, valeurs et idées qui sont attachées à sa catégorie. Les expériences de Rozin, Fallon et Pliner (1984) montrent que le dégoût moral n'est pas inné, mais émerge progressivement avant de s'imposer entre 6 et 8 ans. Merdji (2002) explique que les représentations sont liées aux logiques de catégorisations, elles aussi acquises au cours de la socialisation. L'émotion positive ou négative suscitée par l'aliment serait alors à relier aux représentations sociales peu à peu intégrées au cours de la socialisation et aux logiques de catégorisation qui lui sont liées. Chaque individu au parcours de

socialisation différent intègre des représentations sociales spécifiques. Les représentations sociales de chaque transformation alimentaire varient socialement, ce qui ouvre sur des émotions différentes¹³⁰.

2.2.4. Effets de contexte sur les émotions alimentaires

Le mangeur est pluriel (Corbeau, 1997b ; Lahire, 1998). Au cours de la socialisation, il assimile plusieurs référentiels émotionnels (plusieurs représentations sociales de l'aliment, chacune attachée à une norme émotionnelle) et apprend auquel faire appel en fonction du contexte dans lequel il se trouve. Il apprend à jouer avec les diverses influences sociales, symboliques et contextuelles qui contribuent à son identité (Dupuy et Poulain, 2008, 2012). Ainsi, la perception de l'aliment dépend du contexte. Par exemple, une odeur de pizza ou de frites pourra être beaucoup plus attirante avant le déjeuner, en fin de matinée, qu'après manger. L'aliment passe du statut d'attirant à celui de désagréable, voire suscite du dégoût. L'approche interactionniste insiste sur l'influence du contexte sur l'émotion et nous semble intéressante à intégrer à l'analyse de la construction sociologique des émotions relatives à l'alimentation. Jeffery Sobal (2000) montre que le fait de manger ensemble change la perception des aliments et l'appétit. Anne Dupuy (2013) souligne que le refus de consommer des légumes en contexte scolaire ne résulte pas toujours d'un dégoût enfantin (les enfants en consommant par ailleurs dans d'autres contextes sociaux), mais plutôt d'un apprentissage consistant à inhiber des préférences, par souci d'intégration. L'émotion est spécifique à la consommation d'un aliment, à un moment, dans un lieu et un contexte social précis (Thiron et Aubert-Plard, 2021). Lorsque l'un de ces éléments varie (l'heure de la journée, l'endroit, ou les gens autour), le tableau change, l'émotion n'est plus la même, voire n'est plus, même s'il s'agit du même aliment. Par exemple, la pizza du jeudi soir après le rugby avec des amis est-elle la même un dimanche midi en famille ? Selon le contexte dans lequel l'individu se trouve, la norme émotionnelle à laquelle il fait appel est différente. La perspective interactionniste permet aussi de souligner que chaque mangeur décide de se référer ou non à ses héritages sociaux et culturels selon le contexte micro-social en cours. Les normes émotionnelles impactent le ressenti intérieur, mais aussi la manière dont l'individu va exprimer ce qu'il ressent vers l'extérieur. L'approche interactionniste invite donc à questionner la variabilité des émotions ressenties selon les différents contextes, situations, circonstances. Cette perspective permet

¹³⁰ Par exemple, les représentations sociales de la cuisine sont en relation avec le positionnement psycho-social de chaque individu, qui construisent ainsi un rapport différencié à l'objet culinaire (Garabuau-Moussaoui, 2002 ; Cazes-Valette, 2006 ; Boussoco et al., 2016).

aussi de réfléchir aux articulations possibles entre les déterminants socio-culturels et l'inhibition ou l'activation des comportements selon les contextes et les lieux.

Le contexte ne se résume pas aux seuls paramètres sociaux, temporels et géographiques bien que ceux-ci soient significatifs dans la construction sociale de l'émotion gustative, et dans la signification hédonique qui est attachée à l'aliment. La littérature montre que de nombreux paramètres de contexte peuvent influencer les perceptions alimentaires :

- le lieu de prise alimentaire, qu'il s'agisse d'une région géographique, d'un type de lieu (la cantine ou le domicile par exemple) ou d'un sous-espace du domicile (la table, ou le canapé) (Marshall et Bell, 2003 ; Herman, 2017 ; Thiron et Aubert-Plard, 2021) ;
- les grandeurs physico-chimiques (hygrométrie, luminosité, température...) (Cardello et Maller, 1982 ; Cardello, 1995 ; Ryyanen *et al.*, 2001 ; Stroebele et De Castro, 2004 ; Boutrolle, 2007) ;
- les bruits et la musique ambiante (Ferber et Cabanac, 1987) ;
- l'humeur dans laquelle se trouve l'individu peut aussi jouer sur l'émotion (Schiffbauer, 1974 ; Krauth-Gruber *et al.*, 2009).

Ainsi, nous essaierons au mieux de prendre en compte ces différents éléments dans nos analyses.

L'imaginaire et les symboles liés à l'aliment semblent interagir avec la norme émotionnelle associée à l'aliment dans le groupe. Quel est le lien entre représentations sociales de l'aliment et norme émotionnelle ? Pour Moscovici, père de la notion de représentations sociales, comprendre les représentations sociales c'est comprendre comment l'esprit façonne les rapports sociaux et les institutions. Or, actuellement, les transformations qualifiées d'« industrielles » semblent jouir d'une représentation particulièrement négative.

« Les scandales alimentaires et l'assimilation de ces derniers à la nourriture industrielle ont semble-t-il progressivement bâti un noyau central de représentations négatives autour des produits de l'agroalimentaire : dépossession d'identité ; transgression de la nature, risques sanitaires constituent nous l'avons vu plus haut, les points éléments de ce noyau central. C'est ce qui a généré une méfiance à l'égard de la cuisine moléculaire dont les fondements reposent en outre sur l'utilisation d'additifs alimentaires. Mais aujourd'hui la grande distribution tente d'agir sur le noyau périphérique en mettant en avant la traçabilité des produits (ex. : labels), la réduction de leur circuit (ex. : producteurs locaux),

leur méthode d'élaboration (ex. : viande affinée en « cave »), ou encore la maîtrise de la filière (flotte de bateau propre Intermarché). » (Cardinale, 2021, p. 61)

Quel lien peut-on établir entre représentations sociales des transformations alimentaires et émotions observées ? Cette question sera explorée à la lumière des données empiriques.

En outre, l'approche interactionniste souligne l'importance de la situation en cours sur l'émotion : selon le statut social de l'individu dans la situation en cours, l'enjeu de son expression n'est pas le même. Comment le contexte influence-t-il l'émotion exprimée vis-à-vis des différentes transformations alimentaires ?

Par ailleurs, si une certaine variabilité socio-historique des normes émotionnelles est décrite, les mécanismes de leur construction et de leur diffusion restent à éclaircir. Les transformations alimentaires industrialisées font l'objet d'inquiétudes de plus en plus marquées, comme cela a été décrit dans le chapitre précédent. Afin de comprendre les mécanismes de construction de cette sensibilité collective, nous proposons d'analyser le processus par lequel une norme émotionnelle peut se construire et se diffuser dans une population.

2.3. S'inspirer de la sociologie des problèmes publics pour étudier la formation d'une sensibilité collective

Pour éclairer les mécanismes de formation de la sensibilité collective, la présente partie propose de dépasser la perspective constructiviste présentée jusqu'ici et de s'inspirer de la sociologie des problèmes publics. Cette dernière détaille les mécanismes d'émergence d'une question sociale, qui est peu à peu vue comme « problème » important. Comment un sujet en vient-il à être défini comme étant « problématique » ?

Dans un premier temps, cette partie revient sur la notion d'« émotion collective », puis sort de la sociologie des émotions pour s'intéresser à deux autres grilles de lecture : les théories sur la diffusion des représentations sociales et la sociologie des problèmes publics¹³¹. La théorie des représentations

¹³¹ Celle-ci prend ses racines dans l'ouvrage *Social Problems* d'Henri George (1883). L'urbanisation, l'industrialisation, la pauvreté, le crime prennent de l'ampleur aux États-Unis pendant les deux dernières décennies du XIX^e et ces changements posent question. Dans le même temps, la sociologie émerge. Des sociologues comme Mead discutent dès la fin du XIX^e siècle de la nature des problèmes publics. Les racines de la sociologie américaine se trouvent donc intrinsèquement liées aux problèmes publics (Kerbo et Coleman, 2006). Du côté européen, ceux-ci ne sont pas considérés comme un thème de réflexion majeur avant le livre de Talcott Parsons de 1937, qui vise à introduire en Europe les réflexions américaines. Par la suite, deux articles de Herbert Blumer semblent fondateurs sur le sujet : le premier paraît en 1948 dans la revue *American Sociological Review*,

sociales détaille la manière dont un imaginaire est associé à un objet, et dont celui-ci se diffuse. La sociologie des problèmes publics éclaire la façon dont un sujet en vient à faire l'objet de préoccupations communes. D'autres cadres théoriques auraient pu être mobilisés, tels que celui de la panique morale (Cohen, 1972), mais les deux approches présentées ci-dessous sont celles qui se sont avérées les plus utiles pour décrypter les mécanismes de construction d'une sensibilité collective.

2.3.1. La notion d'émotion collective

La notion d'émotion collective nous semble intéressante à intégrer à la réflexion pour comprendre la formation des préoccupations relatives aux transformations alimentaires industrialisées.

Définir l'émotion collective

L'expression d'« émotions collectives » est utilisée par plusieurs auteurs (Bernard, 2017, p. 95 ; Rimé, 2005, p. 355). D'autres emploient des expressions proches : Halbwachs (1947) parle d'« état affectif commun » et Durkheim (1912) d'« effervescence collective ». Le terme désigne tour à tour la colère qui anime les manifestants protestant pour la même cause, la joie partagée des fans de foots, l'effervescence du public d'un concert ou d'une cérémonie religieuse... Mais il est relativement difficile de définir et délimiter ce que peuvent être les émotions collectives. En outre, la fragmentation disciplinaire complexifie l'approche : philosophie, linguistique, psychologie, neurosciences, sociologie, science politique, anthropologie, histoire, ont toutes leur vision de l'émotion. Les questions auxquelles se heurtent les émotions collectives sont ainsi typiques des grandes questions de sciences sociales : dualismes, questions méthodologiques, disciplinaires, épistémologiques... L'expression d'« émotion collective » recouvre un ensemble hétérogène de phénomènes.

« Ce terme renvoie aussi bien à des épisodes émotionnels et des passions intenses qu'à des sentiments durables et des dispositions affectives. Le seul trait commun de cet ensemble hétéroclite est qu'il regroupe les valuations, les attractions, attachements ou concernements (concern), ou, à l'inverse, les répulsions et désintérêts que nous entretenons à l'égard des entités, événements ou personnes, réels ou imaginés, qui nous entourent. » (Kaufmann et Quéré, 2020, p. 12)

et le second en 1971 dans la revue *Social Problems*. Avant les travaux de Blumer, il était classiquement considéré qu'un problème social était défini comme tel car il remplissait des conditions « objectives » permettant de l'identifier comme tel (chiffres, taux...) ; mais Blumer (1948, 1971) montre qu'un problème de société est avant tout défini au travers du collectif et non par une série d'éléments objectifs.

Eva Illouz (2020) voit deux traditions qui s'opposent pour penser les émotions collectives : celle de Le Bon (1895) et celle de Durkheim (1912). Le premier voit dans la foule un agrégat de personnes dont les émotions peuvent être manipulées, avec un danger pour l'ordre social et le second une opportunité de réanimation du social.

En effet, Durkheim (1912) dépeint « l'effervescence collective » comme un moyen de renforcement du social. L'expression renvoie au sentiment de sacré ressenti par les foules lors de rituels partagés. Pour Durkheim, l'émotion collective est un ciment de la vie sociale, elle permet de raviver la cohésion de groupe et le sentiment d'appartenance, de synchroniser les rythmes sociaux et de réaffirmer la solidarité qui unit les membres du groupe. Cette communion implique la « fusion de tous les sentiments particuliers en un sentiment commun » (Durkheim, 1912, éd. 2014, p. 344). Les expressions extérieures font prendre conscience aux individus de leur état de communion : « c'est en poussant un même cri, en prononçant une même parole, en exécutant un même geste concernant un même objet qu'ils se mettent et se sentent d'accord » (*Ibid.*, p. 344). En faisant réaliser aux personnes qu'ils partagent ensemble une même émotion, la société provoque des « impressions de réconfort et de dépendance » (*Ibid.*, p. 467).

L'émotion collective ne dure que si elle est alimentée. Dans la société actuelle, celle-ci peut être réactivée par les médias ou les réseaux sociaux par exemple. Au sujet de l'anxiété vis-à-vis des transformations alimentaires qui nous intéresse ici, elle est régulièrement activée par des reportages grand public, mais aussi par l'expérience des scandales sanitaires réguliers.

Durkheim explique que les ressentis issus de l'« effervescence collective » sont souvent perçus comme quelque chose de « sacré », de divin ou de surnaturel, mais qu'il s'agit en réalité du sentiment de société¹³². Pour Durkheim, ce désir d'effervescence collective peut être particulièrement perceptible en période de changement, car il vient raviver et renforcer le sentiment d'appartenance sociale. Dans l'alimentation, le besoin de partager une émotion collective peut ainsi se lire de deux manières : d'une part, dans le contexte de cacophonie nutritionnelle (Fischler, 1990) et d'anxiété croissante (Crédoc, Ocha, Certop, 2020), il vient rassurer le mangeur et lui offrant un cadre normatif quant aux émotions

¹³² L'effervescence collective dans les moments de rites invite à croire au sacré : le ressenti dans la foule est tellement différent de la vie ordinaire, que le contraste fait jaillir la sensation du sacré. L'homme cherche une cause à ses sensations extraordinaires et les sentiments se fixent alors sur ce qu'il voit autour de lui (dans les cérémonies religieuses étudiées par Durkheim, sur les représentations totémiques). Une fois l'effervescence passée, les émotions ressenties sont ravivées et entretenues par ces objets (« totems ») sur lesquels elles se sont fixées (Durkheim, 1912). Ainsi la croyance en une puissance extérieure n'est pas totalement fautive, mais il s'agit de l'effet de la société et non pas de celui d'une divinité.

à ressentir ; de l'autre, il vient raviver le sentiment de société dans un contexte d'individualisation des pratiques (Fischler et Masson, 2008).

Il y a dans l'émotion collective l'idée que le comportement affectif de l'individu est différent lorsqu'il est seul et en groupe. Le groupe provoque, renforce ou modère les émotions individuelles. Les autres exercent un rôle d'apaisement ou d'exacerbation selon les personnes et les situations, selon les liens qui unissent les acteurs ou non. « Le groupe est le terrain nourricier des émotions, de leur pleine mesure » (Le Breton, 1998a, p. 191). Le collectif aurait la faculté de démultiplier l'émotion : savoir que d'autres ressentent la même chose confère aux émotions une force supplémentaire (Truc, 2020). Le collectif va stimuler ou inhiber certaines émotions, notamment en lien à ses principes moraux : Durkheim explique par exemple que face aux crimes, le collectif renforce l'émotion : plus les individus sont nombreux, plus ils vont avoir tendance à s'offusquer. Dans ce cas, ce sont les interactions en cours qui vont agir directement sur l'émotion. « Le groupe produit des émotions collectives (individuellement vécues) qui instituent des normes, lesquelles, par suite, instituent le sens de la normalité et donc les émotions qui s'y rapportent (les émotions morales) » (Bernard, 2017, p. 97).

Des modèles pour penser la diffusion de l'émotion collective

Comment une préoccupation en vient-elle à être partagée ? Que signifie partager une émotion ? Peut-on vraiment partager la même émotion ? En s'appuyant sur l'approche par composante de Scherer¹³³ (2005), Salmela (2020) propose de considérer que c'est la composante expérientielle de l'émotion qui est partagée. Durkheim (1912) met l'accent sur l'attention (le totem) de l'émotion qui serait commun, alors que Tarde (1901) insiste sur un phénomène de contagion qui se produit par imitation entre les individus.

« On a d'un côté un modèle quasi biologique et bactérien de propagation des émotions et, de l'autre, l'idée que c'est la participation à une réalité symbolique commune qui conduit les individus à ressentir des émotions à l'unisson. » (Illouz, 2020, p. 320, au sujet des modèles de Tarde et de Durkheim)

Rimé reprend cette idée de « contagion émotionnelle » en parlant d'« un processus par lequel on endosse l'émotion d'autrui. » (Rimé, 2005, p. 121).

¹³³ Scherer (2005) découpe l'émotion en composantes : la dimension évaluative, subjective, neuronale, motrice, etc.

« On parle de contagion émotionnelle lorsque le rire d'une personne s'étend à son entourage, lorsque sa peine déclenche des larmes et du chagrin chez les autres, ou encore lorsque son angoisse se diffuse dans son groupe social. La contagion émotionnelle désigne donc des manifestations émotionnelles qui se développent sur le mode automatique en symbiose avec celles de congénères. Elle peut donc envahir l'individu sans que celui-ci ait d'emblée une conscience claire des causes de son état. » (Rimé, 2005, p. 120)

Selon Rimé (2005), la contagion émotionnelle se fait plus facilement entre des personnes ayant des points communs, ou unis par des relations proches. L'empathie est aussi propice au partage social de l'émotion, car elle consiste à se mettre à la place de l'autre, et cela éveille les émotions correspondant à la situation. Mais Rimé différencie empathie et contagion émotionnelle, car l'empathie ne consiste pas forcément à ressentir l'émotion au plus profond de soi. Certaines études notent des spécificités et des nuances culturelles au niveau de la propension au partage social de l'émotion. Par exemple, il semblerait que de manière générale les cultures asiatiques soient plus réservées sur ce point. Toutefois, le partage social de l'émotion semble exister dans toutes les cultures (Rimé, 2005). L'expérience émotionnelle se diffuse dans le groupe social en étant partagée et entre dans la mémoire collective du groupe.

Le concept d'émotions collectives est mobilisé dans des travaux questionnant certains des événements politiques du XX^e siècle. En effet, la notion est intéressante pour étudier la montée de sensibilités collectives. Par exemple, Hochschild (1983, 2017) émet l'hypothèse que les émotions ont joué un rôle à travers l'histoire des sociétés : elles auraient par exemple poussé les populations à suivre les rois en guerre en jouant sur la colère. La notion est aussi convoquée par les historiens comme Lucien Febvre (1941) dans ses travaux sur le nazisme. Stanley Cohen (1972) aborde aussi la construction de l'émotion collective en parlant de « panique morale », qui désigne l'emballement pour certains phénomènes médiatiques. Celle-ci repose sur l'inquiétude collective, l'hostilité envers un groupe déviant, le consensus, la disproportion de la réaction et la volatilité (Cohen, 1972). Pour susciter l'émoi, l'événement ou l'objet doit être au centre d'une attention commune. L'émotion collective suit une certaine logique. Un certain terreau fertile doit lui préexister : une sensibilité collective sous-jacente. Ce qui est présenté, la manière dont l'événement est médiatisé, va participer à l'éveil de cette sensibilité commune, ou non. Pour qu'un événement puisse toucher l'individu, il faut d'abord qu'il mobilise son attention et qu'il ait le sentiment que celui-ci le concerne. Le cadrage politique et médiatique le pousse à se sentir concerné ou non, à s'inclure ou non dans le « nous » qui est touché par l'événement (Truc, 2020).

« Un même attentat, selon les termes qu'emploient les journalistes, pour le qualifier et la façon dont ils le mettent en récit, selon aussi ce qu'ils en montrent ou pas, n'éveillera pas les mêmes émotions. » (Truc, 2020, p. 104)

Émotions collectives et transformations alimentaires

Que peut-on en déduire sur la formation des préoccupations collectives relatives aux transformations alimentaires ? Proviennent-elles d'expériences communes comme le suggère Durkheim (1912) ou de phénomènes de contagion comme le suggèrent Tarde et Rimé (2005) ? Dans ce cas, à quel niveau les représentations sociales de l'aliment et normes émotionnelles interviennent-elles ?

L'alimentation étant une thématique universelle et omniprésente dans la société, l'attention portée au sujet est déjà importante, la sensibilité est élevée et installée. Avec la médiatisation croissante des questions de transformations, l'émotion collective peut très vite jaillir.

Nous entendrons dans ce travail les émotions collectives comme des expériences sensibles partagées. Le terme peut s'appliquer aux inquiétudes et notamment aux inquiétudes relatives aux différentes transformations alimentaires. Nous proposons donc de lire la montée de ces inquiétudes comme celle d'un sentiment, d'une sensibilité collective, qui prépare un terrain favorable à la survenue d'émotions collectives (en cas de scandales par exemple). Nous rejoignons également la vision durkheimienne en considérant que l'émotion collective vient réaffirmer et renforcer l'unité sociale. Le groupe communitaire en partageant la même émotion au même moment¹³⁴. Partager la même émotion est un moyen de réaffirmer que l'on fait partie de la même communauté : l'ensemble de la société se cale sur la même temporalité, avec une atmosphère émotionnelle qui se veut plus ou moins commune à tous.

2.3.2. La construction et la diffusion de représentations sociales

À titre individuel, l'individu apprend et intègre des représentations sociales au cours de sa socialisation primaire puis secondaire, au fur et à mesure des groupes traversés. Les représentations se transmettent en tant que savoir commun. Elles sont ainsi perpétuées d'une génération à l'autre (Lahlou, 1998), comparables à un manuel qui se recopierait de génération en génération et serait enrichi au fur et à mesure par l'enseignement de chacun (Lahlou, 1995, 1998). Les représentations se constituent progressivement (Lahlou, 1998), à partir d'expériences vécues, qui passent dans la

¹³⁴ Pour ancrer la proposition de réaffirmation du social de Durkheim dans un contexte plus contemporain, nous pouvons citer les exemples de la victoire de la coupe du monde de football en juillet 2018, ou les grands deuils nationaux après les attentats.

mémoire collective. Ainsi, nous pouvons par exemple émettre l'hypothèse que les scandales sanitaires, par exemple, ont contribué à modifier durablement les représentations sociales de l'industrie agroalimentaire. Comme l'explique Moscovici, analyser les représentations sociales de la transformation alimentaire industrielle est une manière de mieux comprendre le rapport à celle-ci. Comment les représentations sociales en vigueur – a priori critiques envers l'industrialisation (chapitre 1) – se sont-elles formées et diffusées ?

Durand (1996) propose la métaphore du fleuve pour expliquer la construction d'un bassin sémantique en 6 phases :

- « le ruissellement » : divers courants se forment dans un milieu culturel donné, souvent issus de résurgences d'un système imaginaire passé ou de conditions historiques particulières (crises, découvertes) ;
- « le partage des eaux » : les ruissellements se réunissent en courants, écoles, traditions. Des oppositions entre les courants peuvent surgir, et les diverses conceptions de l'imaginaire débattent voire s'affrontent ;
- « la confluence » : les différents courants reçoivent l'appui d'autorités en place ou d'institutions ;
- « le nom du fleuve » : c'est la montée en puissance d'un mythe, qui connaît une stabilisation historique et prend un nom qui le caractérise (celui d'un personnage réel ou fictif qui incarne le mythe par exemple) ;
- « l'aménagement des rives » : des théories interviennent et systématisent le bassin, lui attribuent une physionomie propre, en exagérant parfois quelques traits ;
- « l'épuisement des deltas » : les matériaux sont soumis à une dissémination, le fleuve est affaibli et d'autres courants le vident. Le mythe peut alors reprendre vie tel quel dans un autre contexte, un seul de ses éléments peut être conservé et amplifié, ou il peut tomber dans l'oubli.

Il convient de signaler que la métaphore du fleuve est déjà présente dans les représentations collectives de Durkheim :

« Les représentations sensibles sont dans un flux perpétuel ; elles se poussent les unes les autres comme les flots d'un fleuve et, même pendant le temps qu'elles durent, elles ne restent pas semblables à elles-mêmes. » (Durkheim, 1912, éd. 2014, p. 606)

De son côté, Moscovici considère que la production des représentations sociales est issue d'une division du travail entre les différents acteurs de la société contemporaine. Il cite les vulgarisateurs scientifiques, les assistants sociaux, les enseignants, les animateurs culturels, les médecins, les thérapeutes, les travailleurs sociaux, les spécialistes des médias et du marketing politique (Moscovici, 1989 ; Kalampalikis et Moscovici, 2019). Appliquant cette division du travail de production des représentations sociales au secteur alimentaire, Lahlou (1996) voit une division de la production des représentations entre l'industrie, qui a les capitaux nécessaires pour produire et fabriquer, les experts¹³⁵, qui ont une connaissance qui est légitimée, et les médias, par qui les représentations sociales sont diffusées à la société. Au-delà d'un simple rôle de diffusion, les médias ont aussi un rôle de filtre (Lahlou, 1996 ; Lepiller, 2019). Le groupe d'experts se constitue de chercheurs et de penseurs, mais aussi de grands directeurs marketing (Lahlou, 1996). Tous les acteurs du secteur alimentaire ont des représentations, mais seuls les « experts » produiraient une connaissance considérée comme assez légitime pour être intégrée aux représentations par la société.

Ces réflexions soulèvent un point intéressant : lors de l'interprétation d'une information, celle-ci ne peut être détachée de son producteur. L'auditeur va construire sa représentation non seulement en fonction de l'interprétation qu'il fait de l'information elle-même, mais aussi de la représentation qu'il a de celui qui l'a émise. Par exemple, une même information ne sera probablement pas réceptionnée et intégrée au système de représentation de la même manière selon qu'elle émane d'un restaurateur,

¹³⁵ La théorie de Lahlou (1996) repose sur l'idée qu'un petit groupe d'acteurs (de l'ordre de la dizaine) est considéré comme « expert » par rapport au sujet et que leur discours est légitimé du fait qu'ils soient considérés comme « experts ». « Une petite quantité d'experts est amenée à jouer le rôle de plaque tournante dans la diffusion de la représentation, en produisant une « connaissance légitime » qui est largement diffusée par les médias. » (Lahlou, 1996, p. 125). Concernant l'alimentation en France, « ces experts, dont beaucoup étaient présents à l'école d'été du CNERNA (Centre National d'Études et de recommandations sur l'Alimentation et la Nutrition), forment un collège invisible, à l'image de ce qui se passe dans le monde académique. Unis par les mêmes intérêts, ils ont les mêmes clients, des méthodes de recherche analogues, et se rencontrent fréquemment dans des colloques ou autres salons professionnels. Ils tissent souvent, malgré la concurrence qui les oppose épisodiquement, des liens amicaux comme toute communauté professionnelle ; s'écoutent et se lisent attentivement les uns les autres, se citent mutuellement tout en conservant des terrains réservés qui constituent leur spécialité propre. » (Lahlou, 1996, p. 136) La « micro-culture » des experts est relativement stable et en même temps assez mobile pour changer facilement les représentations sociales de l'alimentation.

d'un agriculteur, d'un cadre de l'industrie agroalimentaire ou d'un chercheur. Les acteurs sont bien identifiés et font l'objet de représentations sociales eux-mêmes.

Par rapport à la proposition de Lahlou, il nous semble que les personnes travaillant dans le secteur médiatique ont aussi leurs propres représentations, qui influencent la manière dont ils vont exercer un « filtre médiatique » ou non. Ces représentations interagissent avec les représentations des autres acteurs du secteur. Ensuite, il nous semble que les médias ne transmettent pas uniquement le discours des experts et que les discours et représentations des autres acteurs de l'alimentation peuvent aussi transparaître dans ce qui est diffusé (par exemple les discours des actuels « influenceurs »). Les médias présentent probablement une information comme plus légitime qu'une autre, mais chaque groupe social juge ensuite de ce qu'il considère souhaitable d'intégrer à son système de représentations ou non. La question n'est donc peut-être pas de savoir qui les médias considèrent comme experts, mais qui les différents groupes considèrent comme expert. Enfin, plusieurs espaces d'échanges directs existent entre les citoyens et les acteurs de l'alimentation. Ces réflexions nous amènent à proposer le modèle suivant de la circulation des représentations sociales dans l'espace social (figure 8).

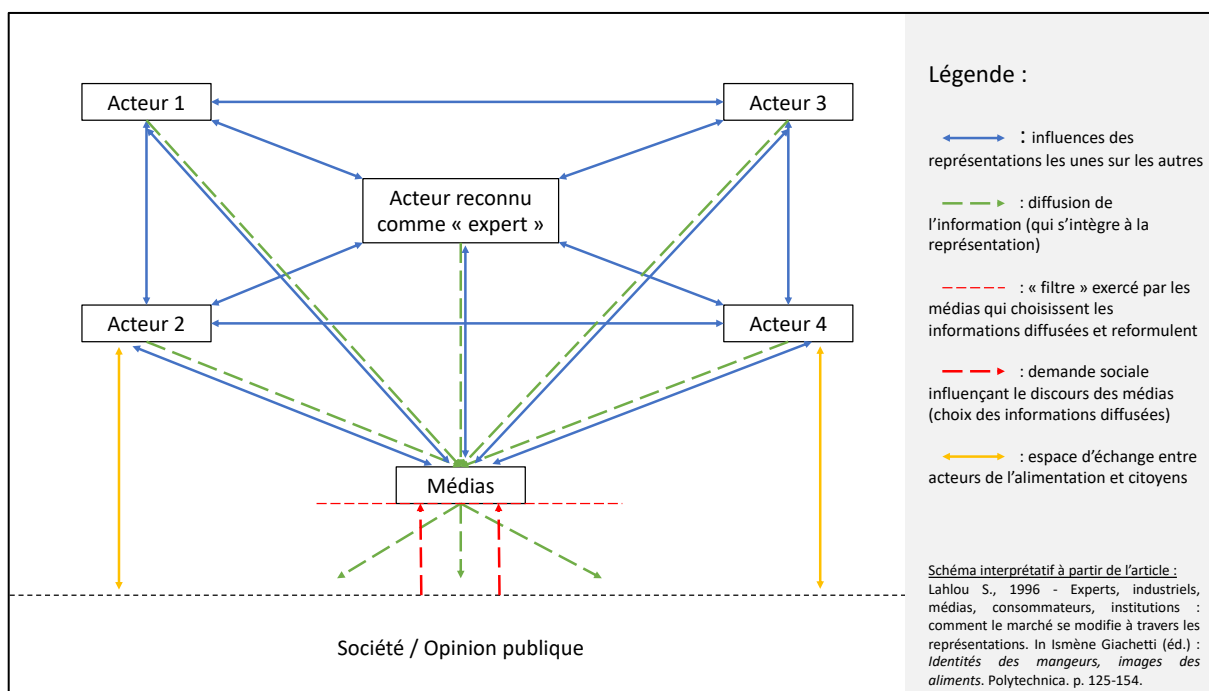


Figure 8 : Schéma de la division du travail de production des représentations entre acteurs, interprété à partir de Lahlou (1996)

Les représentations sociales et normes émotionnelles des différents acteurs dialoguent entre elles, se confrontent les unes aux autres et s'influencent réciproquement (en se construisant soit en accord soit en opposition). Ces représentations sociales sont mobiles, dynamiques, s'attirent, se repoussent et donnent naissance à de nouvelles représentations. Les processus de constitution et de transformations

successives des représentations résultent des rapports sociaux entre les acteurs. Ils s'échangent leur vision du monde et « en prenant connaissance des visions des autres, chacun essaie de faire au mieux pour réaliser ses intérêts » (Lahlou, 1996, p. 125). Chaque acteur produit des éléments (discours, produits ou matériaux, symboles) et les diffuse, contribuant à créer un ensemble de représentations qui à leur tour viennent modifier les actions des autres acteurs. Windish (1989) parle d'« interaction conflictuelle constituante » pour expliquer que les représentations de deux groupes sociaux opposés se construisent aussi l'une par rapport à l'autre. Breakwell (1993) précise qu'une représentation sociale est souvent coproduite par différents groupes. Il est donc important de questionner les relations inter-groupes et de croiser les points de vue des différents acteurs et des différents groupes sociaux.

Selon Banchs (1996), les émotions sont aussi un facteur facilitateur ou inhibiteur dans l'acquisition de nouvelles représentations sociales, car elles affectent la sélection des informations. Les émotions ont ainsi un rôle dans l'acquisition ou non d'une nouvelle représentation, jouant donc un rôle important dans la construction des systèmes de représentations sociales. Nous n'ignorons pas que les psychologues et certains philosophes comme Durand¹³⁶ considèrent qu'il y a aussi des déterminants psychologiques à l'acquisition de nouvelles représentations et de nouveaux symboles au cours du développement de l'enfant, mais nous n'approfondirons pas cet aspect.

Il nous semble que tout ce qui a été établi ici sur la formation des représentations sociales peut également s'appliquer à la formation des normes émotionnelles, en tant que produits du social. Nous considérons donc que les normes émotionnelles et représentations sociales relatives aux

¹³⁶ Pour Durand (1975), la symbolisation chez l'humain se fait progressivement. L'enfant connaît d'abord un stade de « l'imagination restreinte » : « l'imaginaire s'y trouve à la fois brimé, stéréotypé et refoulé par la grande immaturité psycho-physiologique de l'enfant humain » (p. 14, Durand, 1975). Le symbole est mis à distance. Puis avec l'acculturation, un « Atlas de l'Imaginaire » apparaît progressivement. C'est avec l'art, la philosophie, la religion que « la conscience symbolique atteint son plus haut niveau de fonctionnement. L'œuvre d'art, le système philosophique, le système religieux, — et ajoutons le système des institutions sociales — , constituent des paradigmes de haute fréquence symbolique » (p. 14, Durand, 1975). Toutefois, Durand met en garde contre la position culturaliste : le développement du cerveau va de pair avec la socialisation et l'éducation culturelle, mais il met aussi en jeu le développement cérébral. Dans *l'Imagination symbolique*, Durand décrit le mécanisme de formation du symbole en plusieurs niveaux : un premier niveau avec une phase ludique lors de laquelle l'enfant constitue une pseudo-société avec ses semblables, qui passe beaucoup par le jeu, puis une phase épithétique qui vient confirmer les symboles en place. Le second niveau d'acquisition du symbole a lieu quand les signes sociaux apparaissent comme purement arbitraires tellement ils s'estompent dans la conscience.

transformations alimentaires sont produites et deviennent collectives au cours de processus de dialogue, d'échange et de débat entre acteurs. Pour illustrer cette proposition théorique, nous la confronterons aux données empiriques en analysant la controverse autour du concept d'aliments « ultra-transformés » (chapitre 5).

2.3.3. La sociologie des problèmes publics pour illustrer la construction d'une préoccupation sociale

Le second cadre théorique mobilisé pour décrypter la construction de l'émotion collective est celui de la sociologie des problèmes publics avec la théorie de la mise à l'agenda politique et la théorie des arènes sociales. Comment une question sociale se diffuse-t-elle et est-elle définie comme problématique dans la société ? La sociologie des problèmes publics montre qu'un problème public est avant tout défini et construit par le collectif et non par une série de conditions « objectives » (Blumer, 1948, 1971 ; Spector et Kitsuse, 1973 ; Lascoumes et Le Galès, 2018). La légitimité d'une question à être considérée comme un problème public important se construit progressivement et parallèlement à la diffusion de cette question dans la société. Un problème public suit un processus en plusieurs étapes pour être mis à l'agenda politique :

- une question est mise en avant par une personne ou un groupe,
- elle est ensuite saisie par les experts qui l'appuient avec des informations scientifiques et légitiment l'intérêt de la question,
- elle est diffusée dans les médias,
- puis prise en main par les politiques, qui élaborent éventuellement des programmes, lois ou politiques publiques pour répondre au problème posé.
- Le plan d'action peut ensuite être éventuellement critiqué et revu, ou bien des alternatives peuvent voir le jour.

En outre, des questions sociales qui « objectivement » pourraient toutes être considérées comme graves et mises à l'agenda politique ne retiennent pas toutes l'attention de la même manière : pourquoi ? Comment certaines questions deviennent-elles le centre de l'attention publique ? Hiltgartner et Bosk (1988) répondent à ces questions en développant la théorie des arènes sociales. Celle-ci découpe la société en arènes de discussion, qui interagissent entre elles. Chaque arène a une capacité limitée à traiter d'un certain nombre de questions. Les questions sociales évoluent et sont désignées comme des problèmes de société prioritaires à traiter au sein de ces arènes, ou non. Il y a

donc une sélection compétitive des sujets dans chaque arène. Pour Hilgartner et Bosk, un problème public existe parce qu'il est considéré et formulé comme tel dans un certain nombre d'arènes sociales. Le nombre de questions sociales mises à l'agenda politique n'est pas fonction des problèmes rencontrés par la société, mais de la capacité de traitement des différentes arènes. La grande majorité des questions sociales ne sera ainsi jamais portée au centre de l'attention publique. En outre, les questions sociales sont confrontées aux intérêts des différents acteurs dans les arènes. Ceux-ci peuvent être différents et contradictoires.

Nous proposons de nous inspirer de ces deux théories pour expliquer la formation des préoccupations collective (figure 9) : une question sociale est soulevée par un ou plusieurs citoyens (que l'on peut appeler « lanceurs d'alerte », Chateauraynaud et Torny, 2005), suite à une sélection compétitive, la question entre dans l'arène des scientifiques, qui étudient la question et l'appuient avec des données scientifiques. Après une nouvelle sélection compétitive, la question sociale arrive dans l'arène des médias, qui diffusent le sujet. Les acteurs médiatiques, scientifiques, économiques et politiques entrent alors en interaction pour définir le problème public, échangent sur les différentes manières de l'aborder et les questions qu'il soulève. Les décideurs politiques établissent un plan d'action à la suite des échanges, qui répondra ou non au problème posé et en fonction des dispositifs alternatifs à la solution proposée pourront se développer.

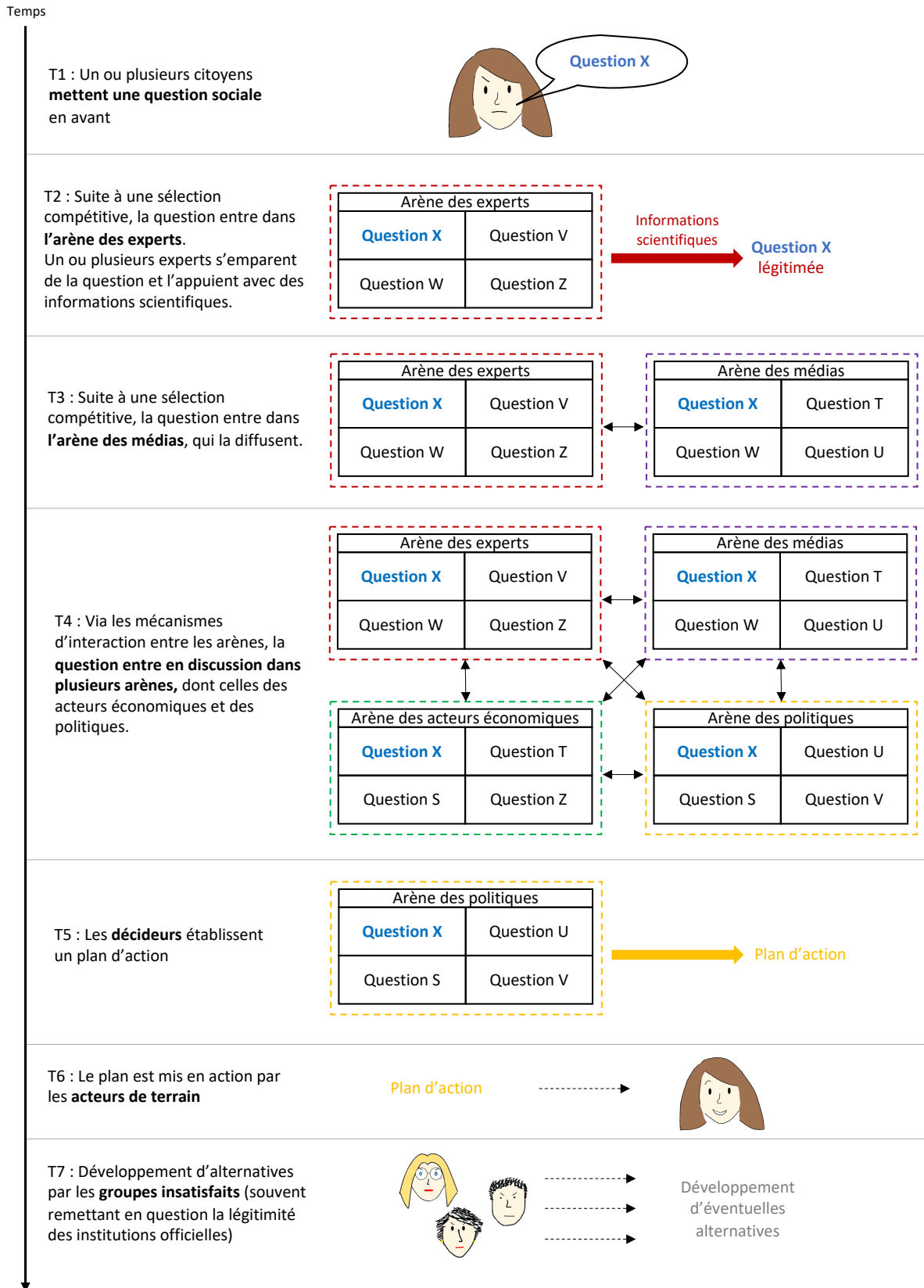


Figure 9 : Schéma de la construction d'un problème public, inspiré des théories de la mise à l'agenda et des arènes sociales (Blumer, 1948, 1971 ; Spector et Kitsuse, 1973 ; Hiltgartner et Bosk, 1988 ; Poulain, 2009 ; Lascoumes et Le Galès, 2018)

L'articulation des théories sur la construction des représentations sociales et sur la construction d'un problème public nous invite à décrire la construction de normes émotionnelles et représentations sociales en considérant qu'elles découlent d'interactions entre acteurs (Moscovici, 1989, Lahlou, 1996), qui se sont peu à peu saisis d'une question selon le processus décrit par la théorie de la mise à l'agenda. Les acteurs dialoguent et débattent, ce qui conduit peu à peu à la construction et à la diffusion de nouvelles normes émotionnelles et représentations sociales relatives aux différentes transformations alimentaires.

Dans quelles arènes sociales la transformation alimentaire est-elle aujourd'hui traitée comme un problème public légitime ? Par quel(s) acteur(s) ou groupe(s) d'acteurs a-t-elle d'abord été portée ? Comment la question sociale s'est-elle construite et quels sont les enjeux sociologiques de sa définition ? Comment le sujet s'est-il peu à peu diffusé à toutes les arènes, pour finalement être mis à l'agenda politique ? Et où en est aujourd'hui le processus de mise à l'agenda politique de cette question ? Quels sont les freins et quelles sont les potentielles prochaines étapes ? L'étude de cas autour de la controverse sur les aliments « ultra-transformés » (chapitre 5) tentera de répondre à l'ensemble de ces questions.

2.4. Paradigme fonctionnaliste

Nous proposons de compléter cette approche constructiviste de l'émotion par une approche fonctionnaliste. Les émotions sont une manière de nous inscrire dans le monde, de nous mettre en relation avec ce qui nous entoure (Dewey, 1922, 1925, 1934 ; Déchaux, 2015 ; Bernard, 2017). Les sociologues s'intéressent alors au rôle des émotions dans la formation des identités collectives et dans les processus de différenciation et de distinction sociale. Les émotions « peuvent relier ou opposer des groupes, [...] peuvent à ce titre être considérés comme une dimension caractéristique du rapport au monde social de ces groupes. » (Bernard, 2017, p. 11). Les émotions ont le pouvoir « de révéler et reconfigurer les frontières des groupes auxquels nous appartenons, et avons conscience d'appartenir. » (Truc, 2020, p. 122). Dans cette perspective, quatre fonctions de l'émotion nous semblent intéressantes à présenter ici : la fonction de lien social, la fonction de différenciation en lien à l'idée de « culture émotionnelle » (Le Breton, 1998a), la fonction de distinction sociale, et la fonction politique, en lien aux travaux sur les émotions dans les mouvements sociaux.

Le fonctionnalisme est tombé en désuétude dans la sociologie contemporaine, lui aussi taxé de tautologique (Bastide, 1960). Mettre en évidence les fonctions sociales d'un objet n'aurait pas de vertu explicative, d'autant plus que celles-ci tournent en rond autour de l'existence du groupe, de la

différenciation et de la distinction sociale (Poulain, 1993). En outre, l'approche fonctionnaliste tend à proposer une vision harmonieuse et cohérente du social, à ignorer les aspects conflictuels et les variations socio-historiques, ce qui limite sa capacité à expliquer le changement¹³⁷ (*Ibid.*).

Nous n'ignorons pas ces critiques, mais nous avons considéré que pour appréhender un objet de recherche relativement nouveau, l'approche fonctionnaliste offrait une grille de lecture intéressante. D'une part, elle permet d'affirmer la légitimité d'une approche sociologique de l'émotion alimentaire en éclairant ses fonctions sociales. D'autre part, articulée avec le constructivisme « modéré » de l'émotion que nous défendons, l'explication ne s'arrête pas à la simple description de fonctions sociales, mais approfondit le rôle de celles-ci dans les dynamiques sociales et dans les conflits, voire dans les changements sociétaux. En effet, en attribuant une fonction politique à l'émotion, notre approche fonctionnaliste met en discussion le rôle de l'émotion dans les mouvements sociaux ainsi que dans les inégalités sociales et leur vécu par les populations.

2.4.1. Émotions et lien social : fonctions de communication et de cohésion sociale

L'émotion est profondément sociale et s'éprouve dans l'interaction avec l'autre. Les émotions mettent en relation. Elles constituent une manière de communiquer. Plusieurs auteurs les comparent à un langage, qui se transmet et s'acquiert, et permet à des interactions de naître (Mauss, 1921 ; Halbwachs, 1947 ; Goffman, 1974 ; Le Breton, 1998a). « Les émotions suscitent une expression verbale et une communication sociale très systématique et très intensive » (Rimé, 2005, p. 57). Leur expression ouvre sur des échanges, que ce soit par les interactions qu'elles engendrent directement (communication non verbale) ou indirectement (lorsque l'on parle d'une émotion ressentie à quelqu'un). Les auteurs qui se sont penchés sur le rôle des émotions dans le lien social empruntent deux perspectives intimement liées dans leurs recherches : l'une souligne la place des émotions dans le lien social et l'autre se concentre sur la manière dont les interactions interindividuelles dessinent l'expression des émotions (Goffman, 1956, 1969 ; Smith-Lovin et Heise, 1984 ; Scheff, 1988, 1990).

Les émotions et leur expression sont alors regardées au cœur de la dynamique d'intégration et de cohésion sociale. Les travaux sur le « travail émotionnel » effectué par les acteurs peuvent être regardés sous cet angle. Hochschild esquisse la notion de « don émotionnel » pour désigner le travail

¹³⁷ Mendras et Forsé (1983) répliquent à cela que « la perspective fonctionnaliste stricte n'interdit nullement de penser le changement social, puisque l'institutionnalisation des besoins entraîne la création de besoins dérivés, et ainsi de suite : la dérivation perpétuelle des nouveaux besoins culturels aboutit à une nouvelle forme de causalité sociale et à une évolution » (p. 215).

émotionnel fourni pour le bien d'une relation. Elle revient sur l'importance du travail émotionnel dans la cohésion sociale : c'est ce qui permet à de parfaits inconnus d'échanger, de travailler ensemble, de vivre dans les mêmes lieux...

« Pris tous ensemble, ces travailleurs émotionnels rendent possible une vie sociale dans laquelle des millions d'individus ont quotidiennement des transactions plutôt agréables, dans un climat de confiance, avec d'autres individus qui sont de parfaits étrangers, ou presque. Si nous faisons preuve de bonne volonté uniquement avec les personnes que nous connaissons dans la vie privée, si nos gestes de courtoisie ou d'empathie n'étaient pas si largement répandus et si nous n'utilisions pas nos sentiments de manière professionnelle, la vie sociale serait sûrement profondément différente. » (Hochschild, 2017, p. 173)

Dans ces travaux, la gestion des émotions est vue comme un processus primordial pour les interactions et relations humaines, qui garantit le maintien des relations et permet d'assurer ainsi une certaine cohésion sociale.

La vie en société nécessite de se coordonner les uns aux autres, et l'expression des émotions permet de mieux décrypter et anticiper les comportements d'autrui (Déchaux, 2015). Rendre accessibles ses émotions, c'est aussi rendre visibles ses attentes. Les émotions apparaissent ainsi comme un outil pour se coordonner et ajuster ses interactions avec autrui (Tcherkassof, 2008).

« L'émotion est ce qui donne vie aux échanges. Le bon déroulement de nos interactions repose avant tout [...] sur la coordination émotionnelle des interlocuteurs. » (Tcherkassof, 2008, p. 9)

« L'expression d'émotions permettrait d'abord de signaler à autrui si son comportement correspond ou non à nos attentes. [...] Dans un milieu social donné (car les règles de sentiments changent selon les milieux), les règles de sentiments peuvent servir de guides pour l'action. » (Bernard, 2017, p. 129)

Les émotions sont un langage des corps, qui permet un dialogue, des interactions, des réponses. Toutefois, Rimé (2005) souligne que lorsqu'il s'agit d'émotions intimes, les partenaires choisis pour le partage social de l'émotion sont souvent des personnes avec lesquelles l'individu a déjà un lien. Lorsque le partage émotionnel a lieu au sein d'une relation déjà établie, il a pour effet de renforcer le lien affectif. Rimé voit ainsi des déterminants sociaux au partage social de l'émotion : dans l'enfance, l'individu se confie d'abord à ses parents. Les amis deviennent des auditeurs potentiels à la fin de l'enfance. Chez les jeunes adultes, les conjoint.e.s prennent la place de la famille et les amis proches maintiennent la place qu'ils avaient à l'adolescence. Rimé note une différence genrée : les hommes ont plus tendance à restreindre le partage social de leurs émotions à leur conjoint.e que les femmes. De manière générale, les hommes réservent le partage de leurs émotions à un cercle plus restreint.

Cette différenciation s'apprendrait dès l'enfance au cours des processus de socialisation des jeunes garçons et filles.

En regardant l'expression des émotions comme un facilitateur du lien social, manger ensemble est l'occasion d'exprimer des sentiments partagés et de créer un collectif grâce à ces émotions partagées (Hubert, 2006).

2.4.2. Émotions et communautés : fonction de différenciation sociale

Les mimiques, les gestes, les postures s'apprennent pour des contextes particuliers et sont façonnés à travers le rapport aux autres (Le Breton, 2004). Le Breton (1998a) emprunte à Gordon (1989) l'expression de « culture émotionnelle », pour désigner le fait que « les sentiments ou les émotions participent donc d'un système de sens et de valeurs propres à un groupe social » (Le Breton, 1998a, p. 13). Le Breton (1998a) utilise aussi l'expression de « culture affective » (p. 111) pour distinguer ce système émotionnel propre à un groupe. Carol et Peter Stearns développent le concept d'*emotionology* (1985) pour désigner les standards émotionnels qu'un groupe social maintient au sujet des émotions et de leur expression. L'éthos d'Aristote renvoyait déjà en quelque sorte à l'idée de culture émotionnelle¹³⁸. Elias parle, lui, de différentes « économies affectives » dans les pays d'Europe.

« Les unités sociales que nous appelons nations se distinguent dans une large mesure par la nature de leur « économie affective », par les moules qui modèlent l'émotivité de l'individu en fonction des traditions institutionnalisées et de la situation du moment. » (Elias, 1939, éd. 2009, p. 49)

Pour Elias, des schémas nationaux de la régulation des émotions se forment progressivement au cours du processus de civilisation. Tcherkassof (2008) emploie le terme de « répertoire affectif » (p. 27). Rosenwein¹³⁹ (2002a,b) propose, elle, le concept de « communauté émotionnelle »¹⁴⁰, terme que nous

¹³⁸ « L'éthos est un système de croyances, de valeurs, de normes, d'habitudes en rapport avec les émotions et spécifique de chaque communauté, groupe social ou culture. Ce sont également les formes d'expression typiques d'une culture. Autrement dit, l'éthos est le système culturellement organisé des émotions. » (Tcherkassof, 2008, p. 26)

¹³⁹ Barbara Rosenwein travaille depuis la fin des années 1990 à la croisée de l'histoire des émotions, de l'anthropologie culturelle et du cognitivisme pour étudier les changements politiques dans le haut Moyen-Âge (Boquet, 2013). Le concept de communauté émotionnelle est d'abord destiné aux historiens, dans le but de permettre une nouvelle approche des transformations historiques, en entrant par les émotions. Rosenwein publie deux publications fondatrices du concept en 2002 : « Emotions en politique, perspectives de médiéviste » dans *Hypothèses* ; « Worrying about Emotions in History » dans *The American Historical Review* ; et elle publie ensuite un livre en 2006 : *Emotional Communities*.

¹⁴⁰ Weber emploie déjà le terme de communauté émotionnelle dans *Économie et société*. Il propose dans cet ouvrage une typologie des communautés (domestiques, religieuses, de marché...) et présente la communauté

reprendrons, pour exprimer l'idée que dans chaque communauté, les émotions sont façonnées et exprimées selon des règles de sentiment propres au groupe. Rosenwein rappelle : « Chaque culture a ses règles de sentiment et de comportement ; chaque culture exerce certains contrôles tout en favorisant certaines formes d'expression » (Rosenwein, 2002a, p. 319). Les communautés émotionnelles se définissent par des normes émotionnelles partagées. Les mécanismes par lesquels un individu s'intègre à une communauté émotionnelle sont ceux de la socialisation. Il y a ainsi des « habitus émotionnels typiques » (Bernard, 2017, p. 103) des différents groupes sociaux. Il s'agit d'un « savoir affectif » (Le Breton, 1998a, p. 147) propre à un groupe, qui se diffuse au sein des relations. « Les émotions sont des modes d'affiliation à une communauté sociale, une manière de se reconnaître et de pouvoir communiquer ensemble sur le fond d'un ressenti proche » (Le Breton, 1998a, p. 148).

« Les communautés émotionnelles sont donc le fait de considérer un groupe social par la façon qu'il a d'évaluer les émotions, d'en promouvoir certaines, d'en déclasser d'autres, dans les normes qu'il suit quant à la manière dont les émotions doivent être exprimées. Dit autrement, tout groupe de personnes animées par des intérêts et des objectifs communs peut être qualifié de communauté émotionnelle. »
(Boquet, 2013, par. 3)

Les répertoires émotionnels sont culturellement différenciés. Ils peuvent se ressembler, mais ne sont pas identiques. Toute traduction d'une société à l'autre implique ainsi une petite modification de l'émotion désignée (Le Breton, 1998a)¹⁴¹.

émotionnelle religieuse comme l'un des types de communauté existante. Il précise toutefois que cette communauté ne se rassemble pas qu'autour d'une religion : « il existe une catégorie de communauté émotionnelle : le groupe de voisinage, sociétisé à partir de motifs économiques, fiscaux ou d'autres mobiles politiques » (Weber, 1922, éd. 1995, p. 204). Néanmoins, selon Boquet (2013), la proposition de Weber est aux antipodes de la communauté émotionnelle de Rosenwein, car celle de Weber est déterminée par l'émotion irrationnelle et non la rationalité des fins et des valeurs.

¹⁴¹ Le Breton soulève ainsi le problème de la traduction : « Le lexique organise l'expérience du groupe, alimente le discours, [...] il est la traduction orale de l'expérience émotionnelle du groupe. Mais de même que les états affectifs et leurs manifestations varient d'un groupe social et culturel à l'autre, le vocabulaire qui leur est associé n'est pas aisément traduisible terme à terme en une autre langue. Les émotions ne sont pas des substances, des objets descriptibles dont on trouverait sans peine les équivalents d'une culture à l'autre à travers le seul examen des lexiques. [...] Les lexiques et les expériences qu'ils recouvrent sont malaisément superposables, de même que deux langues ne sont pas de simples échos l'une de l'autre. [...] Les communiquer sans perte de sens appelle de longues périphrases, une habileté de langage se jouant des approximations » (Le Breton, 1998a, p. 177-178). Certaines émotions ne sont donc pas traduisibles sans erreur d'interprétation. Postuler une signification commune aux différentes cultures revient à tomber dans le piège de l'ethnocentrisme. Le Breton donne l'exemple d'*amae* au Japon qui n'a pas d'équivalent dans d'autres cultures. Les hommes ont les mêmes organes leur permettant de parler, mais ils n'en font pas le même usage (et ne font même pas les mêmes sons d'une culture à l'autre, il en est de même pour les émotions).

Mead (1934) montre qu'au cours de la vie, les habitus des différents groupes d'appartenance peuvent entrer en concurrence. Par exemple, le modèle normatif familial entre à l'adolescence en concurrence avec ceux des nouveaux cercles de l'individu. Un même individu peut parler plusieurs langues émotionnelles. Chacun est capable d'assimiler plusieurs répertoires émotionnels et de savoir lequel appeler selon le contexte dans lequel il se trouve. Rosenwein parle de communautés émotionnelles concentriques.

« Un individu vit dans plusieurs communautés émotionnelles, qui sont concentriques ou qui du moins se chevauchent. Nous savons négocier et nous négocions différents mondes émotionnels » (Rosenwein, 2002a, p. 320)

« À l'intérieur d'une même société, une multiplicité de communautés émotionnelles cohabite. Certaines sont très larges, d'autres étroites. Ces communautés émotionnelles s'organisent en partie de façon concentrique (la famille, le quartier, la cité). Elles peuvent bien sûr empiéter les unes sur les autres : une parentèle peut ainsi être pensée comme une communauté émotionnelle élargie à l'intersection de plusieurs groupes familiaux restreints, qui chacun constitue une communauté émotionnelle spécifique. [...] Si l'on se place à l'échelle élémentaire de l'individu, chacun peut appartenir à plusieurs communautés émotionnelles, simultanément ou successivement. Au cours de sa vie, on peut glisser d'une communauté émotionnelle à l'autre et être dans plusieurs communautés en même temps. Cela suppose donc une grande fluidité, laisse entrevoir aussi des tensions et des conflits, mais cela ne signifie pas que les communautés émotionnelles elles-mêmes soient instables. Elles ne sont pas plus instables et poreuses que ne le sont les groupes sociaux dont elles sont l'expression affective. » (Boquet, 2013, par. 4)

Dans certains cas, la littérature fait état de métissage des répertoires émotionnels : « Lorsqu'un enfant possède à la fois la culture européenne et maghrébine, le développement de ses peurs se fait en fonction d'un savant mélange de ces deux influences » (Rusinek, 2014, p. 47).

Les émotions et leur expression sont ainsi révélatrices du rapport au monde, et touchent aux questions identitaires, et aux dynamiques de groupe. Les émotions peuvent être un marqueur des groupes sociaux et ainsi consolider des liens ou diviser. Exprimer les mêmes émotions vis-à-vis des mêmes objets est une manière de se reconnaître de la même communauté émotionnelle. L'émotion devient un moyen de revendiquer une appartenance. Le mangeur conforme alors ses émotions et leur expression aux normes émotionnelles en vigueur, par souci d'identité :

« Les adolescentes expriment, mais aussi, éprouvent et construisent leur différence en ne cachant pas leurs émotions : il faut voir les regards exaspérés de certaines adolescentes quand des garçons se crachent des pépins de raisin dessus ou lorsque les garçons se mettent des frites dans les narines. Si certaines rigolent dans un premier temps, rapidement elles conforment leurs émotions aussi au groupe

de filles et détournent dédaigneusement les yeux. Le refus de mélanger les saveurs ou de se lancer des défis permet aux filles, au cours des interactions sociales, non seulement d'affirmer une distinction de genre, mais surtout de la vivre corporellement et émotionnellement. » (Julien et Rosselin, 2012, p. 79)

2.4.3. Émotions et rapports de pouvoir : fonction de distinction sociale

Les émotions, qu'elles soient liées à l'alimentation ou non, sont ainsi des phénomènes sociaux soumis à des normes. Celles-ci diffèrent selon le rôle social, le statut ou le genre. Par exemple, il y a des sociétés où la colère est autorisée aux hommes et non aux femmes, ou bien où les larmes sont interdites aux hommes et autorisées aux femmes (Illouz, 2020). Les normes qui encadrent la gestion des émotions et des sentiments sont révélatrices de hiérarchies et de rapports de pouvoir (Jeantet, 2018). En fonction du contexte et des caractéristiques sociales de la personne, une même émotion peut donc valoriser un individu et en dévaloriser un autre¹⁴². « Les règles de sentiment reflètent les modèles d'appartenance sociale » (Hochschild, 2003, p. 38). Les normes émotionnelles sont genrées¹⁴³, et différenciées socialement.

¹⁴² Pour illustrer ce propos, Aurélie Jeantet (2018) prend l'exemple d'un dirigeant d'entreprise qui se mettrait en colère au sein d'une réunion. Si c'est un homme, sa colère pourra être interprétée comme le signe qu'il a des raisons de se mettre en colère et il sera potentiellement perçu comme quelqu'un de courageux et de déterminé. En revanche, si ce dirigeant est une femme, l'interprétation pourrait bien être différente. Elle sera plus facilement qualifiée d'hystérique. Si c'est un ouvrier ou un employé qui se met en colère, il pourrait passer pour quelqu'un de grossier, de rustre, de mal éduqué. Selon Hochschild (1983, 2017), dans les classes populaires les emplois demandent surtout de refouler ses émotions. Les métiers des classes moyennes comme les hôtesses de l'air et agents de recouvrement font partie de ceux qui fournissent une émotion. Au sommet de l'échelle sociale se trouvent ceux qui dessinent les règles de sentiment dans une profession. Bernard (2017) nuance un peu le point de vue de Hochschild, en considérant que l'on ne peut pas vraiment inhiber totalement une émotion, mais que l'on peut en moduler l'expression. Le Breton (2004) souligne que l'affect n'est pas intentionnel, ce qui est contrôlé c'est l'ajustement à la situation, car une partie de la genèse des émotions est inconsciente et l'individu n'a pas de prise dessus.

¹⁴³ Dès l'enfance, il existe une spécialisation genrée des tâches émotionnelles : il est plus souvent demandé aux filles de cacher leur colère et d'être souriantes, et aux garçons de cacher leur peur et leur vulnérabilité, et de gérer l'agressivité ou la colère des autres. Les femmes sont ainsi plus facilement jugées comme instables ou émotives lorsqu'elles sont en colère. Le fait que leurs émotions soient dénigrées peut leur donner envie de les exprimer plus fortement et c'est alors un cercle vicieux, car elles entrent exactement dans le comportement que l'on attend d'elles et qui les décrédibilisera. Selon Hochschild, les femmes ont été formées pour faire de leurs émotions une ressource, notamment car elles dépendaient souvent financièrement des hommes, et remboursaient « leur dette » par le travail émotionnel (il est à noter que son livre est paru en 1983). Aussi, c'est plus souvent aux femmes que l'on demande de gérer leurs émotions, et ce sont souvent elles qui ont pour tâche d'instaurer une atmosphère émotionnelle particulière (Hochschild, 1983). Les métiers demandant un certain travail émotionnel sont alors plus généralement investis par des femmes, car « ayant été formées à gérer leurs émotions à la maison, les femmes ont investi en grand nombre les emplois qui demandent du travail émotionnel en-dehors de celle-ci » (Hochschild, 2017, p. 202).

« L'expression émotionnelle d'un individu serait un indicateur de son statut social ; par exemple, il est admis que les personnes de bas statut doivent, plus que les autres, manifester de la déférence. Or, le sourire est typiquement un signe de déférence. C'est pourquoi les individus en position de faible pouvoir sont incités à sourire, quoi qu'ils ressentent. À l'inverse, les personnes en position sociale élevée (donc de pouvoir) ont la possibilité de sourire quand ils le veulent. » (LaFrance et Hecht, 2000, cités par Tcherkassof, 2008, p. 93)

Selon Bernstein (1971), la faculté à gérer ses émotions serait plus présente en haut de l'échelle sociale, car les classes supérieures seraient plus habituées à être dans des situations où il faut gérer ses émotions¹⁴⁴. Hochschild (2003) nuance ce propos en expliquant qu'il s'agit essentiellement d'avoir eu l'habitude d'être en contact avec du public. De manière générale, tous les enfants apprennent que gérer leurs émotions leur ouvrira des portes. La différence porte essentiellement sur les normes émotionnelles en vigueur et sur le traitement des émotions exprimées. « Plus le statut social de l'individu est bas, moins ses sentiments seront remarqués ou traités avec considération » (Hochschild, 2017, p. 193). Les femmes, et toute personne en position sociale inférieure, seraient plus particulièrement dépourvues de ce mécanisme de défense pour protéger leurs émotions de la déconsidération sociale. Ainsi, les normes sociales émotionnelles varient en fonction du statut, du genre, de l'âge de la personne, mais aussi de la situation et du rôle endossé dans un contexte particulier. Pour Kemper (1978), les individus en position de pouvoir ou avec un haut statut social dans la situation présente ressentent plus facilement des émotions positives liées à la confiance et la sécurité (de la fierté), et à l'inverse, l'interlocuteur en position d'infériorité ressentira plus d'inquiétude de honte.

L'émotion comme produit du social peut alors apparaître comme un « mécanisme de reproduction des inégalités » (Bernard, 2015, p. 22). Les émotions, apprises de manière différenciée socialement, jouent un rôle clé dans les interactions sociales et renforcent l'opposition dominant/dominé.

¹⁴⁴ Bernstein (1971) distingue deux types de mécanismes d'apprentissage : le positionnel (les règles s'apprennent du fait du statut des uns et des autres, c'est la position hiérarchique qui confère l'autorité et la légitimité pour influencer), et le personnel (l'apprentissage des règles et le fait d'obéir s'appuient sur l'affect. Par exemple, l'enfant n'obéit pas parce que son parent lui dit de faire ça et que son statut de parent lui confère de l'autorité, mais parce que le parent s'appuie sur le sentiment qu'il ressent pour persuader l'enfant et lui faire effectuer l'action de manière volontaire). Selon Bernstein, les familles populaires fonctionnent avec un mécanisme plutôt positionnel et les familles des classes moyennes avec un mécanisme personnel. L'enfant des classes moyennes semble ainsi avoir particulièrement intégré 3 principes : « les sentiments de ceux qui détiennent l'autorité sont importants », « les sentiments personnels d'un enfant sont importants », et enfin « les sentiments sont destinés à être gérés – surveillés, sanctionnés et contrôlés. » (Bernstein, 1971).

« In fine, se dessine l'idée d'*habitus* affectifs, les émotions étant, comme les goûts, déterminées par la position, l'itinéraire social et, surtout, la récurrence de l'expérience de situations typiques entraînant des émotions tout aussi typiques parce que ces situations sont liées à des conditions économiques et sociales d'existence. » (Bernard, 2015, p. 25)

La maîtrise des émotions dépend étroitement de la position sociale, et la souffrance et la frustration de ceux qui sont dominés sont, selon Bourdieu, des inhibitions à l'action. En effet, Bourdieu (1979) voit dans les émotions une ruse de la domination. L'affect est une idéologie au service du dominant. Les émotions donnent alors chair aux rapports de domination et sont liées à la stratification de nos sociétés (Jeantet, 2018).

À table, les émotions sont également étudiées comme moyens de distinction sociale. Halbwachs (1912, 1938) souligne déjà le caractère social de la consommation alimentaire au début du XX^e siècle. Quelques décennies plus tard, Pierre Bourdieu décrit un « goût de nécessité » chez les classes populaires et un « goût de liberté » chez les classes aisées (Bourdieu, 1979). Les classes populaires trouveraient leur plaisir dans la satisfaction de besoins nutritionnels nécessaires à leurs conditions de vie difficiles, alors que les classes aisées trouveraient leurs plaisirs dans des fantaisies non nécessaires à leur survie. L'approche bourdieusienne opposant goûts de luxe (ou de liberté) et goûts de nécessité a été discutée par Claude Grignon et Jean-Claude Passeron (1989). Pour eux, le « style de vie » des classes populaires est autonome et découle notamment des contraintes économiques ; il ne se définit donc pas par défaut par rapport à celui des classes aisées. Dans l'alimentation contemporaine, la dynamique de distinction bourdieusienne semble s'inverser. Au début du XXI^e siècle, dans les classes favorisées, se refuser à de la nourriture gourmande et garder un corps tonifié, un style de vie régulé, devient un plaisir ascète. Faustine Régnier et Ana Masullo (2009) montrent que les classes aisées auraient dorénavant ce « goût de nécessité », en trouvant leur plaisir dans le suivi des impératifs diététiques, alors que les classes plus populaires auraient plutôt le « goût de liberté » face aux injonctions nutritionnelles, en réaction à la moralisation et à l'intrusion de ces normes dans la sphère privée et domestique. Le rapport ascétique au plaisir, sous forme de refus, de consommation alimentaire plus minimaliste, devient un élément de distinction sociale. Les classes plus modestes prônent un plaisir immédiat, dans une optique de réenchantement de l'alimentation. Aujourd'hui, dans les catégories aisées : « les individus ont du goût pour ce qu'ils considèrent être bon pour la santé » (*Ibid.*, p. 756). Bien nourrir son enfant, c'est réussir à lui donner du plaisir à manger des aliments « sains », à prendre du plaisir dans une alimentation conforme aux recommandations. Dans les catégories les plus modestes, consommer est une forme de participation à la vie sociale et à la société de consommation. La priorité est que les enfants mangent ce qui leur plaît, et l'honneur réside dans le fait de pouvoir nourrir ses enfants soi-même, qu'ils ne manquent de rien, et d'avoir la capacité de leur

faire plaisir. L'éducation vise alors surtout à transmettre le modèle des générations précédentes, et à « préserver une identité familiale et culturelle » (*Loc. cit.*). Les goûts et dégoûts alimentaires, le plaisir ou le dégoût, sont ainsi une manière de se distinguer socialement. Cette approche considère également qu'il existe une culture émotionnelle spécifique aux classes populaires, et que leurs goûts et dégoûts ne sont pas dénués de sens ou conduits par une seule logique économique (Grignon et Grignon, 1980).

En effet, depuis les travaux d'Engel en 1895, un fort héritage évolutionniste tend à considérer qu'il y aurait un lien entre une hiérarchie de besoins « naturels » et la hiérarchie des dépenses économiques de consommation du foyer (Berthomieu, 1966). Halbwachs par exemple (1912, 1938), relie les biens de consommation les plus communs et les besoins physiologiques aux achats privilégiés des classes populaires, tandis que les classes les plus aisées se tourneraient vers des biens plus rares et des besoins moins matériels. Ce schéma évolutionniste tend à opposer des besoins culturels et des contraintes économiques et plus la consommation est éloignée du pôle de la culture (occupé par les classes favorisées), moins les pratiques auraient de sens. Dans cette perspective, il suffit qu'une pratique se « diffuse » aux masses et aux classes populaires pour qu'elle ne perde son sens (Grignon et Grignon, 1980). Les notions de culture émotionnelle ou de communauté émotionnelle permettent d'envisager ces questions sous une autre perspective, avec de réels enjeux sociaux et identitaires, voire politiques, et d'interroger le sens et la symbolique de toutes les pratiques de consommation et des émotions qui leur sont liées.

2.4.4. Émotions et mouvements sociaux : fonction politique

Le rôle des émotions dans les changements politiques et sociétaux fait l'objet de tout un courant de pensée (Ansart, 1983 ; Braud, 1996 ; Goodwin *et al.*, 2001 ; Traïni, 2009 ; Jasper, 2011 ; Demertzis, 2013 ; Scribano, 2018a ; Blondiaux et Traïni, 2018 ; Faure et Négrier, 2022). Dans la lignée de son étymologie (*movere* en latin, bouger ou faire bouger), le courant actionniste s'intéresse à ce que l'émotion peut générer. Pour Dewey (1934), l'émotion a un pouvoir de transformation du social. Les institutions, les habitudes, les règles de vie ne sont pas figées et évoluent avec les émotions qu'elles suscitent. L'émotion signale ou guide le changement des règles établies (Petit, 2021). Les émotions sont étudiées dans les mouvements sociaux comme un moteur de l'action, à l'instar des analyses sur le mouvement des gilets jaunes (Le Bart, 2020 ; Huët, 2020) ou sur le rôle des émotions chez les politiques (Le Bart, 2018). Ces recherches regardent les émotions à la fois dans les processus de mobilisation, de socialisation militante, de maintien de la loyauté et de désengagement (Sommier, 2020). L'approche actionniste de l'émotion considère que les émotions sont au cœur du changement social (Bernard, 2015, 2017). Pour Weber (1922), l'émotion est déjà l'une des motivations possibles à

l'action. Pour les historiens Lucien Febvre et Barabara Rosenwein, les émotions sont une clé pour comprendre les changements politiques historiques.

D'un côté, les émotions permettent d'exprimer des revendications ou des désaccords (exprimer une émotion négative vis-à-vis d'un objet peut être un moyen d'exprimer son désaccord avec ce que cet objet représente), et de l'autre, elles peuvent être utilisées pour sensibiliser à ces revendications (en suscitant l'angoisse, la colère ou le dégoût pour faire adhérer à une cause). En effet, provoquer un choc moral peut conduire à l'engagement politique (Traïni, 2009). Certains militants s'appuient sur les émotions pour mieux convaincre (Milton, 2002). Pour sensibiliser à un sujet, les militants utilisent des mises en scène, des supports matériels, etc., dans le but de susciter des réactions émotionnelles poussant à l'engagement pour cette cause. « L'émotion est ici conçue comme une ressource, une énergie, mobilisée et mobilisable par soi et par autrui. » (Bernard, 2017, p. 174).

Le mouvement entre émotion et politique est ainsi double. D'une part, les émotions sont une manière d'exprimer des convictions politiques (l'idéologie déclenche l'émotion, la politique amène à l'émotion). D'autre part, elles sont aussi une manière de travailler les convictions : renforcer ses propres convictions ou sensibiliser les autres (l'émotion amène alors à la politique). L'émotion a ainsi une capacité de transformation du social, et l'étudier peut participer à éclaircir les dynamiques de changement social.

La société contrôle et maîtrise les émotions des individus, les oriente, mais les individus peuvent être amenés à produire ou faire bouger les normes émotionnelles. Le changement de celles-ci peut d'ailleurs faire l'objet d'une lutte politique. Il existe un double mouvement entre la société qui cadre les émotions individuelles et collectives, et les émotions qui peuvent pousser les individus à faire bouger les cadres sociaux. Si les émotions sont *a priori* régulées socialement et se soumettent à des systèmes normatifs, elles ne sont pas toujours cantonnées à ce qui est acceptable socialement. Dans certains débordements, les normes émotionnelles sont transgressées et les émotions deviennent force de réflexivité et de changement.

« Parfois, le changement social ne provient pas tant de l'interdiction d'exprimer des émotions ressenties (qui provoque la possibilité d'un « retour du refoulé ») ou de l'imposition de nouveaux codes de conduite (qui orientent l'expression émotionnelle), que de l'obsolescence de certains dispositifs de régulation sociale des émotions. » (Bernard, 2017, p. 211)

Quand un changement d'idéologie se produit, les règles de sentiments changent (Hochschild, 2003). Les changements sociaux sont ainsi marqués par des changements dans les normes émotionnelles. Les

normes émotionnelles sont révélatrices des valeurs qui traversent le groupe ou la société. Les émotions reflètent les systèmes de valeurs de leur époque et les volontés de changement social.

D'un côté, l'émotion est une force qui pousse à l'action, et de l'autre, lorsqu'elle est exprimée, elle peut avoir des conséquences et faire bouger le monde. Pour Rimé (2005), l'individu initie un changement dès qu'il ne se satisfait plus de l'état ou la situation dans laquelle il se trouve. Quatre séquences s'enchaînent alors : la formation d'un but, l'engagement qui en résulte, la planification de l'action et son exécution (Rimé, 2005). Lorsque l'individu approche de l'objectif fixé, cela occasionne des manifestations émotionnelles positives ou joyeuses, et plus intenses encore s'il y a eu des obstacles franchis. Ces manifestations positives éveillent par empathie l'émotion positive dans l'entourage, encourageant à réitérer leur soutien et leur implication dans l'action. Pour Rimé, l'émotion négative est à la source de l'action, et l'émotion positive en est l'aboutissement.

3. Problématisation

3.1. Conception de l'émotion

La littérature passée en revue nous permet d'effectuer plusieurs choix. Tout d'abord, éclairer notre conception de l'émotion : nous considérons qu'il existe des « émotions réflexes », qui ne font pas intervenir l'interprétation et la cognition, et des émotions qui résultent de l'évaluation d'un objet ou d'une situation, mobilisent l'interprétation et le jugement. Ce sont les secondes que nous désignerons sous le terme « d'émotion » dans ce travail, laissant les premières de côté. Pour rappel, nous définissons ainsi l'émotion comme tout changement d'état physiologique ou psychologique dont l'individu est conscient. L'émotion se produit en réponse à un stimulus extérieur (perception sensorielle d'un objet, d'une situation ou d'un événement) ou intérieur (pensée...) à l'individu, et s'accompagne de changements physiologiques, psychologiques, d'évaluations cognitives, de tendances à agir, de comportements expressifs (qui peuvent être inhibés selon le contexte), que l'individu interprète. L'émotion renvoie à la prise de conscience et à l'interprétation de ces changements. Ainsi, dès lors que l'individu exprime un ressenti auquel il est capable d'attacher une signification ou une interprétation, nous parlerons d'émotion. L'émotion, saillante, repose sur le sentiment, qui lui est plus diffus et constant dans le temps. Nous étudierons donc les émotions et les sentiments vis-à-vis des différentes transformations alimentaires.

Les changements physiologiques et/ou psychologiques sont ressentis à « l'intérieur » par l'individu, et il peut les exprimer à « l'extérieur », par le corps et la parole. C'est ce mouvement vers l'extérieur que nous appellerons « expression de l'émotion ». Cette définition de l'émotion ouvre sur deux voies

d'accès à l'émotion d'un individu pour un tiers extérieur : une première voie sur le moment, en observant ce qu'il se passe au niveau du corps et ce qui est dit du ressenti (les paroles, le ton, les mimiques du visage, les postures du corps...), et une seconde *a posteriori*, au travers de ce que la personne va en raconter (son interprétation, qui fait alors intervenir la subjectivité).

Conformément à ce qui a été développé dans ce chapitre, nous considérons l'émotion comme un fait bio-psycho-socio-culturel, qui s'inscrit dans contexte historique et politique. Le positionnement épistémologique adopté est celui d'un constructivisme modéré. Les émotions sont envisagées comme des construits sociaux, qui mettent en jeu des phénomènes physiologiques (changements corporels) et psychologiques (évaluation, jugement). Ces trois phénomènes s'influencent mutuellement pour former une explication complète de l'émotion (figure 10). La thèse se concentre sur l'aspect sociologique de l'émotion, tout en reconnaissant le fait que d'autres facteurs les influencent directement. Les émotions répondent à des mécanismes neuronaux, hormonaux, peut-être génétiques, psychologiques, que nous ne sommes pas en mesure d'approfondir. Ce positionnement affirme toutefois que les émotions sont forcément en lien à l'espace social et ne peuvent exister en dehors de la société.

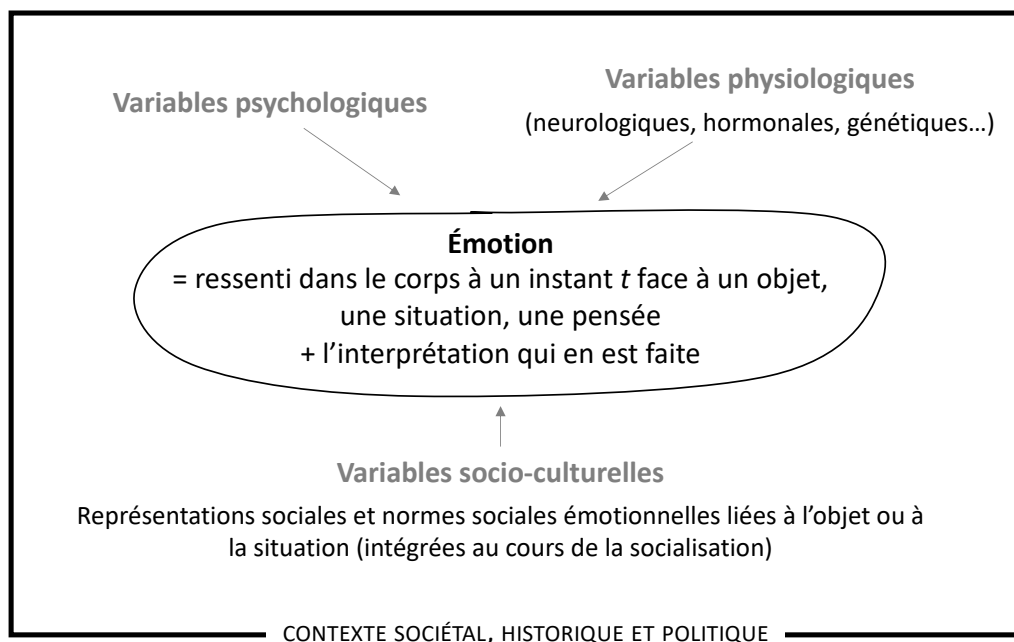


Figure 10 : La construction bio-psycho-socio-culturelle de l'émotion

Plusieurs niveaux d'explications permettent ainsi de comprendre la variabilité des émotions alimentaires. Le premier niveau d'explication est physiologique et génétique. Les individus ne perçoivent pas tous les aliments de la même manière, notamment parce que tous ont des combinaisons de récepteurs sensoriels uniques et des fonctionnements cérébraux différents. Le

deuxième niveau d'explication porte sur la construction sociale de l'émotion (construction sociale et culturelle intégrant des dimensions idéelles et cognitives) : l'approche constructiviste considère que les goûts et dégoûts alimentaires se construisent et déconstruisent au cours de la socialisation (Le Breton, 1998a ; Dupuy, 2013 ; Régnier et Masullo, 2009 ; Merdji, 2002). Tout au long de celle-ci, l'individu intègre une certaine logique catégorielle, attache à chaque catégorie des normes émotionnelles, des représentations sociales et apprend à adapter son ressenti en fonction des normes en vigueur dans un certain contexte. Il développe une sensibilité qui lui est propre. L'individu va apprendre à aimer ou à ne pas aimer certains aliments, prendre l'habitude d'y associer des émotions positives ou négatives, en fonction de ce à quoi il aura été habitué ou non, des contextes dans lesquels il les aura mangés, de l'imaginaire qu'il y associe et de ce qui est acceptable ou non dans son groupe. Le fait d'associer une émotion positive ou négative à un aliment est en partie dépendant de normes émotionnelles, intégrées et revues tout au long de la socialisation. Les goûts et dégoûts alimentaires sont révisés au cours des expériences vécues et modulés au prisme de la situation en cours. Le troisième niveau d'explication réside dans les enjeux de la construction et de l'expression de ces goûts et dégoûts alimentaires (approche fonctionnaliste). Exprimer de la peur, de la colère, du plaisir ou du dégoût vis-à-vis d'un aliment est un moyen de tisser des relations, de marquer son appartenance à un groupe et de revendiquer des convictions. Les émotions renseignent sur les valeurs, les croyances et les représentations que le mangeur attache à l'aliment ou à la situation alimentaire. Ainsi, ressentir et exprimer du plaisir ou du dégoût vis-à-vis d'un aliment c'est communiquer certaines valeurs, revendiquer son appartenance à un groupe et affirmer un positionnement vis-à-vis de ce que l'aliment véhicule. Du fait de leur dimension évaluative, les émotions s'enracinent dans des représentations sociales. Dans le même temps, elles sont cadrées par des normes sociales émotionnelles. Ces représentations sociales et normes émotionnelles sont l'héritage d'idéologies. Les émotions sont ainsi une voie d'approche du politique, de l'historique et du social et permettent de mieux comprendre le rapport au monde.

La triple construction sociale, historique, et politique des normes qui cadrent l'émotion nous amène à réfuter l'idée d'émotions « de base » universelles. Nous prenons le parti d'affirmer qu'il n'y a pas d'émotions objectives et qu'elles sont forcément liées à une personne, un contexte et un objet. Ainsi, nous ne nous appuyons pas sur les travaux qui proposent des classifications d'émotions déjà construites. Nous considérons qu'il existe tout un continuum de nuances émotionnelles (Le Breton, 1998a ; Bernard, 2017). Cette position permet « de ne pas postuler *a priori* de ce qui est une émotion pour les populations étudiées et de respecter les manières dont les individus interprètent le monde social » (Bernard, 2015, p. 35).

3.2. Penser l'émotion vis-à-vis des transformations alimentaires aux différentes échelles sociales

La thèse se concentre sur l'explication des mécanismes de construction sociale des émotions relatives aux transformations alimentaires industrialisées et sur leurs fonctions sociales. Pour cela, elle fait appel à deux courants sociologiques : la sociologie des émotions (et en particulier aux perspectives constructivistes et fonctionnalistes) et la sociologie des problèmes publics (considérant que celle-ci apporte des pistes complémentaires pour appréhender la formation des sensibilités collectives).

Pour structurer la réflexion, nous nous appuyons sur les échelles d'observation de Desjeux (1996, 1998, 2004) : macro-sociale (échelle des appartenances sociales avec les effets des déterminants sociaux), micro-sociale (échelle des espaces domestiques et des petits groupes comprenant les effets d'interaction), micro-individuelle (échelle des individus) et biologique (échelle des processus physiologiques, hormonaux, neuronaux). Nous nous intéresserons tour à tour à l'émotion aux trois premières échelles (macro-sociale, micro-sociale et individuelle) et laissons de côté l'échelle biologique.

3.2.1. L'émotion à l'échelle micro-individuelle : une question de logiques de catégorisation, de normes émotionnelles et de représentations sociales intégrées au cours de la socialisation

Le constructivisme considère que les émotions sont des construits sociaux, intégrés au cours de la socialisation, et modulés selon des effets de contexte. Au cours d'un apprentissage qui démarre dans l'enfance et continue tout au long de la vie, le corps intègre les mécanismes psychologiques et physiologiques, qui viennent à être enclenchés automatiquement. Les émotions sont donc apprises par le corps au cours de la socialisation, « incorporées » au sens propre. Ainsi, l'individu va avoir appris à associer certaines émotions à certains aliments, et à déclencher certains ressentis. Cela revient à affirmer que les émotions du mangeur face à un aliment sont en partie dépendantes de son appartenance sociale.

Nous postulons que l'effet de la socialisation sur l'émotion vis-à-vis de la transformation alimentaire se joue dans l'intégration de trois éléments : une logique de catégorisation, une représentation sociale de la transformation alimentaire et une norme émotionnelle associée à celle-ci.

L'intégration d'une logique de catégorisation

Lors d'une interaction avec un aliment, la première question qui se pose à tout individu est celle de l'identification de cet aliment : pouvoir le classer avec certitude dans la catégorie des éléments « mangeables », comestibles, non toxiques. Sans en avoir véritablement conscience, nous utilisons toutes et tous des catégories implicites au quotidien : ce qui est mangeable, ce qui ne l'est pas, ce qui

est bon, ce qui n'est pas bon, ce que je connais, ce que je ne connais pas, etc. (Fischler, 1990 ; Poulain, 1985, 2002c, 2012). Catégoriser l'aliment, c'est l'identifier, lui assigner un sens, des valeurs, lui associer des symboles. Si le produit ne peut pas être identifié clairement, il est source d'angoisse, car l'individu ne sait pas vraiment s'il peut le classer avec certitude dans la catégorie du mangeable. Si l'aliment est considéré comestible, reste la question de savoir dans quelle catégorie d'aliments comestibles celui-ci se classe. Poulain (2002c) explique qu'il y a plusieurs classes d'aliments mangeables : le délicieux, le festif, l'agréable, le quotidien, le consommable, et le consommable mais problématique... Ces catégories sont associées à des représentations, et à des émotions différentes. Par exemple, la catégorie des aliments comestibles mais « de mauvais goût » renvoie à une émotion négative.

Ces logiques de catégorisation et ces catégories sont construites socialement et intégrées au cours de la socialisation. Elles sont variables d'une culture à l'autre (Lévi-Strauss, 1964, 1965 ; Douglas, 1979 ; Fischler, 1990 ; Poulain, 1985, 2002c). Bien que la cuisine soit une « forme d'activité humaine véritablement universelle » (Lévi-Strauss, 1965, p. 20), Lévi-Strauss montre dans *Le Cru et le Cuit* (1964) que ce que chaque société entend par cru, cuit et pourri varie de l'une à l'autre. La question est donc de savoir comment l'individu classe la transformation de l'aliment, pour savoir s'il entre dans une catégorie attachée à une émotion plutôt positive, ou plutôt négative. Chacune de ces catégories est en effet attachée à des normes émotionnelles et représentations sociales. Identifier la catégorie de l'aliment et de la transformation, c'est identifier la norme émotionnelle à laquelle le mangeur se réfère.

L'intégration de normes émotionnelles et représentations sociales

Il existe des « règles de sentiment » quant à ce qu'il est acceptable de ressentir dans un certain contexte et face à un certain objet (Hochschild, 1983). Ce constat s'applique directement aux transformations alimentaires : il existe des normes émotionnelles attachées à chacune des catégories de transformations alimentaires et ces normes varient socialement. Ces normes émotionnelles s'enracinent dans des représentations sociales : la norme est de ressentir du dégoût ou du plaisir vis-à-vis de tel objet, car les symboles, valeurs et idées qui lui sont associés sont de tel ou tel type (plutôt positifs ou négatifs). Les normes et représentations sont intégrées tout au long de la socialisation primaire et secondaire, au fur et à mesure des différents groupes traversés. Lorsque l'individu est exposé à une nouvelle norme émotionnelle dans un nouveau groupe, il va peu à peu l'intégrer, ainsi que les représentations sociales qui lui sont liées. Les normes et représentations sociales sont propres à chaque groupe et selon l'itinéraire de socialisation, certaines normes émotionnelles vont donc être rencontrées et intégrées, et d'autres non.

Nous teintons ce positionnement constructiviste d'interactionnisme et de cognitivisme. L'interactionnisme ajoute que les émotions et leur expression dépendent aussi du contexte social en cours. Nous voyons deux niveaux dans les effets de contexte : l'un à l'échelle macro-sociale (le contexte sociétal), car l'intégration de normes émotionnelles dépend de celles que l'époque contemporaine aura vu se développer ou non, et l'autre à l'échelle micro-individuelle (emboîté dans le premier), se rapportant au contexte dans lequel l'individu se trouve à un moment précis (les personnes qui l'entourent, l'endroit où il se trouve, le moment de la journée ...).

En outre, nous considérons que les émotions sont révélatrices de l'évaluation que le mangeur fait de l'objet (la transformation alimentaire). La perspective cognitiviste considère que l'émotion résulte de l'interprétation et de l'évaluation que fait l'individu du contexte, de l'objet ou la situation, et par extension, renseigne sur les représentations sociales et valeurs qu'il associe à cette situation en cours ou cet objet. Ressentir une émotion c'est donner tel ou tel sens et signification à telle situation ou tel objet. L'émotion renseigne alors sur le rapport aux différentes transformations alimentaires, sur les symboles, les représentations sociales et les normes émotionnelles qui leur sont attachées. La perspective cognitiviste s'intègre dans la perspective constructiviste puisque nous considérons que les représentations sociales et l'imaginaire associé à chaque transformation alimentaire sont lui-même construits socialement et intégrés au cours de la socialisation.

Ainsi, nous affirmons que les émotions relatives à l'alimentation sont des constructions sociales, modulées selon le contexte en cours, qui fournissent des informations sur la manière dont l'individu interprète et évalue la situation de prise alimentaire. Étudier les émotions relatives aux transformations alimentaires est aussi un moyen d'approfondir les théories sur la construction sociale de l'émotion.

3.2.2. L'émotion à l'échelle micro-sociale : des fonctions sociales et politiques

L'échelle micro-sociale est axée sur les interactions interindividuelles et par conséquent, permet d'étudier les fonctions sociales des émotions. Comme cela a été détaillé précédemment, en plus des fonctions « classiques » conférées par le fonctionnalisme aux éléments du social, nous proposons d'attribuer une fonction politique aux émotions. L'approche fonctionnaliste défendue ici se décline ainsi en 4 axes : l'émotion génère des interactions et du lien social, intervient dans les processus de distinction sociale et de différenciation sociale, et joue un rôle dans les mouvements sociaux. Quels enseignements l'observation des émotions relatives aux transformations alimentaires peut-elle apporter à l'approche fonctionnaliste ?

3.2.3. L'émotion à l'échelle macro-sociale : une question de sensibilité collective

Les normes émotionnelles et représentations sociales circulent à l'échelle macro-sociale, et génèrent ainsi ce que l'on peut appeler une « sensibilité collective ». Celle-ci s'insère dans des idéologies héritées des contextes socio-historico-politiques. La sensibilité collective prend la forme d'un sentiment diffus, d'une disposition à la survenue de l'émotion (Truc, 2020). Comment cette sensibilité collective se construit-elle ? La propagation des émotions collectives fait l'objet de plusieurs travaux évoqués précédemment (de Le Bon, Tarde et Durkheim à Rimé). Pour éclaircir ces processus, nous proposons de nous inspirer de la sociologie des problèmes publics et en particulier des théories de la mise sur agenda et des arènes sociales, selon l'interprétation qui a été précédemment exposée. Il est considéré que la définition d'un problème public est concomitante à la construction d'une préoccupation collective (ici les inquiétudes envers les transformations alimentaires industrialisées). Qu'entend-on exactement par sensibilité collective ? À quels concepts sociologiques l'expression renvoie-t-elle ? Il nous semble qu'ici les termes de « sensibilité » ou « préoccupation collective » peuvent être entendus comme une norme émotionnelle et des représentations sociales qui se seraient diffusées dans le collectif, incorporées par les individus, formant ainsi le terreau fertile dormant et diffus dans lequel l'émotion prend ses racines lorsqu'elle survient (lorsqu'un stimulus vient la déclencher). Finalement, il s'agit donc d'un « sentiment diffus », partagé et commun aux individus, sur lequel l'émotion prend appui, au sens où nous avons défini sentiment et émotion en début de chapitre. Nous confronterons cette proposition théorique à nos données empiriques.

3.3. Problématique

Les émotions sont mobilisées de deux manières dans ce travail. D'une part, il est considéré que les émotions apportent des informations sur le rapport aux différentes transformations alimentaires, en faisant le jour sur des normes émotionnelles, des représentations sociales et par extension sur des idéologies et sur la façon dont l'individu et le groupe y adhèrent ou non. L'émotion est utilisée comme un lieu de lecture du rapport aux différentes transformations alimentaires et à ce qu'elles représentent. D'autre part, l'émotion est regardée comme un élément central de la vie sociale, au cœur des phénomènes sociologiques. L'étude des émotions relatives aux différentes transformations alimentaires constitue alors l'occasion de mettre en évidence des processus sociaux, ou de les éclairer sous une nouvelle lumière. Comment les émotions vis-à-vis des différentes transformations alimentaires se construisent-elles et se diffusent-elles ? En quoi cet objet d'étude permet-il d'éclairer la construction de phénomènes sociaux ? En résumé, l'émotion est donc mobilisée autant pour les informations qu'elle peut fournir sur le rapport aux transformations alimentaires, qu'en tant qu'élément essentiel de compréhension des dynamiques sociales. La sociologie des émotions souligne

à la fois la nature sociale de l'émotion et la nature émotionnelle des phénomènes sociaux (Bericat, 2014). Ce double questionnement est étudié au travers de plusieurs échelles d'analyse (en s'inspirant des échelles de Desjeux, 1996, 1998, 2004) :

- À l'échelle macro-sociale, la montée socio-historique de l'inquiétude vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées est analysée comme la propagation d'une sensibilité collective. Il s'agit de décrire et comprendre sa construction et sa diffusion. Comment ces transformations sont-elles devenues l'objet de préoccupations en France ? L'analyse de la propagation des inquiétudes est approfondie à partir de l'étude de la controverse autour du concept d'aliment « ultra-transformé » pour mettre au jour les processus de définition et de diffusion des normes émotionnelles qui lui sont sous-jacents (chapitre 5).
- À l'échelle micro-sociale, il est question d'analyser la place que prennent ces émotions dans les dynamiques interactionnelles (dans les familles par exemple). Pour approfondir ce niveau d'analyse, une étude ethnographique a été menée auprès de 14 foyers toulousains (chapitre 6).
- À l'échelle micro-individuelle, il s'agit de comprendre comment l'émotion se construit. En étudiant les parcours de vie des personnes composant les 14 foyers toulousains étudiés, plusieurs éléments sur l'influence de la socialisation sur les émotions ont pu être récoltés et mis en perspective des effets de contexte (chapitre 6).

La problématique est ainsi la suivante : **comment les émotions relatives aux différentes transformations alimentaires se construisent-elles aux différentes échelles sociales ? Et que révèlent ces émotions des dynamiques à l'œuvre autour des questions d'industrialisation dans la société contemporaine ?** À quels cadres idéologiques plus généraux se réfèrent-elles ? Plusieurs sous-questions sont sous-entendues par cette problématique : quels sont les déterminants sociologiques des émotions associées aux différentes transformations alimentaires ? Comment celles-ci varient-elles avec le contexte ? Quelles fonctions sociales ces émotions remplissent-elles ? Comment la sensibilité collective se traduit-elle et s'exprime-t-elle dans le vécu intime et les routines quotidiennes des mangeurs ?

L'objectif de la thèse est ainsi d'approfondir l'influence de plusieurs paramètres sur les émotions : les normes émotionnelles, les représentations sociales et les effets de contexte, en lien à la socialisation de l'individu. Comme cela a été abordé précédemment, nous proposons de distinguer contexte micro-

social (celui dans lequel l'individu se trouve à un instant t) et contexte macro-social (en lien aux idéologies en vigueur et au contexte socio-politique contemporain).

Le premier axe de recherche porte donc sur les effets de la socialisation sur les émotions exprimées vis-à-vis des différentes transformations alimentaires. Il est considéré qu'au cours de la socialisation, sont intégrées : des normes émotionnelles et des représentations sociales vis-à-vis des différentes catégories de transformations alimentaires, et des logiques de catégorisation. Par conséquent, les émotions associées aux différentes transformations alimentaires varient avec les caractéristiques sociales et les parcours de vie individuels. C'est-à-dire que l'on suppose ici que si l'on fait varier les caractéristiques sociales des personnes étudiées, les normes émotionnelles, les représentations sociales et les catégories de transformations seront différentes. Dans ce premier axe de recherche, on fait donc varier les caractéristiques des individus en étudiant des personnes au profil différent et on regarde comment les émotions exprimées vis-à-vis des différentes transformations alimentaires varient. La réflexion se structure en deux temps :

- Quelles sont les différentes logiques de catégorisation des transformations alimentaires qui existent dans la société ? Et comment celles-ci varient-elles avec les caractéristiques individuelles ? (chapitre 4)
- Quelles sont les différentes normes émotionnelles et représentations sociales attachées à chaque catégorie de transformation alimentaire ? Et comment celles-ci varient-elles avec les caractéristiques individuelles ? (chapitre 6 et 7)

Le second axe de recherche porte sur l'articulation des effets de la socialisation sur les émotions exprimées avec les effets de contexte à l'échelle micro-sociale : la socialisation ne consiste pas seulement à apprendre à associer une émotion à un objet, mais à apprendre à associer une émotion à un objet dans un certain contexte. Comment les changements de contexte influencent-ils l'émotion, pour une même personne et face à une même catégorie d'aliments ? À l'échelle micro-sociale, le contexte est recentré sur ce qui sera appelé la « situation sociale en cours », intégrant le lieu (le sous-espace concerné du domicile par exemple), le moment et les interactions sociales en cours. Dans ce second axe de recherche, on fait donc varier la situation sociale en cours et on regarde comment ces variations impactent l'émotion exprimée. Les résultats sont présentés dans le chapitre 6.

Le troisième axe de recherche porte sur les effets du contexte macro-social sur les émotions exprimées, et sur leur articulation avec les effets de la socialisation et du contexte micro-social. Il apparaît dans la littérature que les effets de contexte ne se résument pas aux variations individuelles et que le contexte socio-historique est aussi à prendre en compte. Les sensibilités collectives servent

de terreau fertile à la survenue d'émotions individuelles. Pour étudier les effets du contexte macro-social, nous détaillerons dans le chapitre 5 les mécanismes de construction et de diffusion des préoccupations collectives, en étudiant le cas de la controverse autour des aliments « ultra-transformés ». Dans le chapitre 6, nous analyserons la manière dont les sensibilités collectives s'articulent avec les émotions exprimées à l'échelle micro-individuelle.

Le quatrième axe de recherche porte sur la place des émotions dans les phénomènes sociaux : les émotions revêtissent des enjeux sociaux et politiques. Quels sont ceux des émotions relatives aux différentes transformations alimentaires ? Ceux-ci seront approfondis à travers l'étude des émotions dans les interactions interindividuelles (chapitre 6).

La démarche de recherche s'inspire de la théorie ancrée de Glaser et Strauss (1967) et répond aux questions posées par des allers-retours entre les données empiriques et la littérature. L'un des objectifs de la thèse étant de proposer de nouvelles réflexions sur les processus de construction sociale des émotions, la dynamique est relativement exploratoire du point de vue théorique. Respectant les principes de la théorie ancrée, la problématique est donc posée en termes généraux et ne fait pas apparaître d'hypothèses de recherche explicites. Comme cela sera expliqué dans le chapitre suivant qui détaille la méthodologie, la collecte de données a également suivi une logique relativement inductive. Les pistes de résultat établies avec les données qualitatives collectées ont été mises en perspective de données quantitatives en toute fin de recherche.

Conclusion

Après avoir présenté le processus socio-historique ayant fait des émotions un objet d'étude en sciences sociales dans le chapitre précédent, ce chapitre présente les cadres théoriques choisis pour interroger le rapport aux transformations alimentaires dans la société contemporaine. Les approches constructivistes et fonctionnalistes de l'émotion sont articulées avec la sociologie des problèmes publics, pour offrir une analyse à plusieurs échelles : micro-individuelle, micro-sociale, et macro-sociale (Desjeux, 1996, 1998, 2004). La problématique interroge donc la construction sociale de l'émotion à ces différentes échelles et ses enjeux sociaux et politiques.

Il est considéré qu'au cours de la socialisation, l'individu intègre une certaine logique catégorielle, des normes émotionnelles, des représentations sociales et apprend à adapter son ressenti en fonction des normes en vigueur dans un certain contexte. À l'échelle individuelle, nous centrons la réflexion sur les effets des interactions en cours, le lieu et le moment, mais les effets de contexte ne se résument pas à ce contexte micro-individuel. Le contexte macro-social est également intégré à la réflexion. Celui-ci

varie selon une temporalité plus longue, et influence l'émergence de sensibilités collectives qui vont favoriser la survenue d'émotions.

D'une part, la réflexion s'appuie sur l'émotion pour décrypter les rapports aux différentes transformations alimentaires : il est considéré que les émotions traduisent une perception, des valeurs et apportent des informations sur le rapport de l'individu ou du groupe aux différentes transformations alimentaires. D'autre part, les rapports aux différentes transformations alimentaires sont également eux-mêmes pris comme point d'entrée pour analyser les processus sociaux relatifs aux émotions. En résumé, l'émotion est donc conviée autant pour les informations qu'elle peut fournir sur les rapports aux transformations alimentaires, que les rapports aux transformations alimentaires sont pris pour objet afin d'éclairer des phénomènes sociaux sur les émotions.

Nous n'ignorons pas que les paradigmes fonctionnalistes et constructivistes font l'objet de critiques dans la sociologie contemporaine. Toutefois, l'approche fonctionnaliste permet d'affirmer l'intérêt d'une approche sociologique de l'émotion, en tant qu'objet d'étude relativement récent pour les sciences sociales. En outre, elle est articulée aux travaux sur les mouvements sociaux, ce qui lui donne une portée explicative quant aux rôles des émotions dans les changements sociaux. L'approche constructiviste est, elle, appliquée à la fois aux échelles macro-sociale et micro-individuelle, ce qui permet également une lecture novatrice sur la construction sociale de l'émotion en articulant la réflexion à deux échelles.

Ce deuxième chapitre met en avant l'intérêt de prendre pour cadre théorique la sociologie des émotions pour apporter un nouvel éclairage sur le rapport aux transformations alimentaires. Il propose de structurer l'analyse en trois échelles : macro-sociale en interrogeant la construction des sensibilités collectives, micro-sociale en se concentrant sur les rôles sociaux des émotions, et micro-individuelle en examinant les processus de construction sociale de l'émotion individuelle. Le chapitre suivant détaille la méthodologie développée pour répondre à ces objectifs de recherche.

CHAPITRE 3 :

Méthodologie : croiser les méthodes ethnographiques et expérimentales pour étudier les émotions relatives aux transformations alimentaires

Ce chapitre revient sur la méthodologie élaborée pour répondre à la problématique présentée dans le chapitre précédent. Pour apporter des éléments de réflexion sur la construction et les fonctions sociales de l'émotion aux différentes échelles sociales, la méthodologie doit permettre de saisir les mécanismes de formation d'une sensibilité collective, de construction sociale du ressenti individuel, ainsi que les différentes logiques de classification des transformations alimentaires auxquelles les mangeurs peuvent faire appel.

Introduction

L'étude du rapport aux transformations alimentaires sous l'angle des émotions qu'elles suscitent pose des questions à plusieurs échelles (Desjeux, 1996, 1998, 2004) :

- À l'échelle macrosociale, il s'agit d'interroger les dynamiques relatives aux émotions collectives. La littérature souligne l'existence d'inquiétudes vis-à-vis des transformations alimentaires « industrielles ». Que l'étude de ces inquiétudes peut-elle enseigner quant aux mécanismes de formation des sensibilités collectives ? Pour éclairer ces processus, il a été choisi de retracer le trajet des préoccupations dans différentes arènes sociales, d'étudier la manière dont normes émotionnelles et représentations sociales sont construites et se diffusent au travers de dialogues et débats entre les acteurs de l'alimentation.
- À l'échelle microsociale, il est question des fonctions prises par les émotions dans les interactions sociales, dans les processus de distinction et de différenciation sociale. Pour étudier cet aspect, le choix a été fait d'une méthode ethnographique articulant entretiens individuels, collectifs, observations participantes et observations filmées.
- À l'échelle individuelle, l'objectif est de mettre au jour les liens entre société et émotions de l'individu vis-à-vis des différentes transformations alimentaires, sans opposer émotion collective et individuelle. En effet, il est considéré que l'une et l'autre sont de la même substance : l'émotion individuelle résulte en partie de la sensibilité collective, et la sensibilité collective existe et se répand par l'émotion individuelle. Le choix de la méthodologie ethnographique poussée répond à cet objectif, notamment avec de longues sessions au domicile des mangeurs. Il permet de mettre en lien processus d'incorporation de normes émotionnelles et de représentations sociales au cours de la socialisation, et effets de contexte.

Les voies d'étude des émotions sont multiples, et il n'y a *a priori* pas de consensus scientifique autour d'une méthode, surtout en sciences sociales où cet objet d'étude est relativement récent. Julien Bernard (2017) considère que les difficultés sont à la fois de justifier des émotions en tant qu'objet de recherche, de justifier la légitimité d'une approche sociologique (est-ce bien la discipline adaptée ?), et de justifier d'une méthode (peut-on vraiment être objectif et rigoureux pour analyser des émotions ?). Le psychologue Stéphane Rusinek (2014) ajoute :

« Les grandes questions émotionnelles du siècle dernier n'ont pas encore toutes trouvé de réponses claires. Bien souvent d'ailleurs, les travaux sur les émotions ont pour eux de faire naître plus de nouveaux questionnements et de critiques que de connaissances définitives. S'il en est ainsi, c'est sûrement parce

que de nombreux problèmes méthodologiques liés à l'étude des émotions subsistent. La définition même des émotions en est un des principaux et en entraîne d'autres. » (Rusinek, 2014, p. 116)

Répondre au triple questionnement de Bernard sur la légitimité de l'objet, de la discipline et de la méthode est apparu comme un objectif de ce travail de thèse. Le chapitre précédent répond aux deux premiers points en proposant une définition de l'émotion, et en revenant sur l'intérêt de l'étude des émotions en sociologie. Ce chapitre-ci s'attelle quant à lui à la question de la méthodologie.

Nous rappelons que nous nous intéressons aux émotions lorsqu'elles intègrent une dimension interprétative et réflexive. Nous ne nions pas l'existence d'émotions « reflexes » ou « automatiques », mais elles ne font pas l'objet de ce travail de thèse. Lorsque nous employons le terme d'émotions, nous nous référons à la prise de conscience et l'interprétation de tout changement d'état physiologique (changements corporels) ou psychologique (évaluation, jugement), dont l'individu est conscient, et qu'il est en capacité d'interpréter. L'émotion se produit en réponse à un stimulus extérieur (perception sensorielle d'un objet, d'une situation ou d'un événement) ou intérieur (pensée) à l'individu, et peut ouvrir sur une tendance à agir, et sur des comportements expressifs (qui peuvent être inhibés selon le contexte).

Suivant la démarche de la théorie ancrée (Glaser et Strauss, 1967), la collecte de données a d'abord comporté une longue phase exploratoire, qualitative. L'objectif de la collecte de données qualitative, plutôt inductive, était d'établir un modèle conceptuel de construction sociale de l'émotion aux différentes échelles sociales, ainsi que des pistes quant aux déterminants sociaux des émotions relatives aux transformations alimentaires. Dans un second temps, des données quantitatives ont été analysées pour mettre en perspective les résultats établis à partir des données qualitatives avec des données plus larges.

Ce chapitre suit le déroulé chronologique de la recherche. La première partie présente la progression du terrain exploratoire conduit au printemps 2021, à l'aune des contraintes posées par l'épidémie de Covid-19 alors en cours. La deuxième partie se concentre sur l'approche ethnographique développée pour étudier l'émotion et ses mécanismes de construction à l'échelle des mangeurs. La troisième partie développe la manière dont le processus de construction de la sensibilité collective a été abordé à l'échelle macro-sociale. La quatrième partie résume la méthodologie d'analyse de ces données qualitatives, et la cinquième partie revient sur le tout dernier travail effectué : l'analyse secondaire de données quantitatives. Enfin, une sixième partie met en discussion ces méthodologies, et revient sur les questions qu'elles ont pu poser à la chercheuse.

1. Découverte du terrain au prisme des contraintes posées par l'épidémie de Covid-19

Il a été choisi d'effectuer une première collecte de données qualitatives par entretiens semi-directifs au printemps 2021, afin de mieux dessiner le protocole d'étude des émotions, d'avoir de premières pistes sur les représentations des différentes transformations alimentaires, et sur les rationalités derrière les manières de les catégoriser. Durant cette phase de « découverte » du terrain, seize entretiens ont été conduits. Ceux-ci ont eu lieu, au choix de l'enquêté, par téléphone (10) ou en face à face (6) lorsque les contraintes sanitaires le permettaient¹⁴⁵. Ces entretiens ont duré entre 1h et 1h30, ont été retranscrits manuellement, et analysés à l'aide du logiciel RQDA¹⁴⁶.

Le guide d'entretien comportait des questions assez générales sur le rapport à l'alimentation, dans l'objectif de voir si un discours sur les transformations alimentaires ressortait spontanément. L'entretien s'ouvrait sur un rappel des 24 heures, permettant à l'enquêtrice de discuter des habitudes alimentaires générales de la personne, et portait ensuite sur les représentations de la bonne alimentation, les habitudes d'achat, des souvenirs de plaisirs et de dégoûts alimentaires, les sources d'information et la perception de l'évolution des modèles alimentaires. Une attention particulière a été portée à l'aspect linguistique : quels termes, quel vocabulaire, étaient employés pour parler des transformations ? Quels mots étaient utilisés ? Que ceux-ci pouvaient-ils révéler des représentations sociales et des logiques de catégorisation ?

Du fait des contraintes sanitaires (interdiction de déplacement à plus de 100 km), le recrutement des participants s'est effectué autour du domicile de l'enquêtrice, dans la région de Montpellier. Les personnes enquêtées ont été recrutées par diffusion d'un mail envoyé *via* une association de loisirs du réseau personnel de l'enquêtrice, puis par effet boule de neige. L'hypothèse de cette méthode de recrutement était celle d'une diversité des profils¹⁴⁷, toutefois, le niveau de diplôme dans l'échantillon est finalement assez homogène, et la classe d'âge 30-39 ans n'est pas représentée (voir les profils en annexe 3.1). Aussi, beaucoup d'enquêtés exercent une profession en lien à l'enseignement. Étant

¹⁴⁵ Ce travail de thèse a débuté en 2020, au cœur de la crise du Covid-19. Au printemps 2021, le « troisième confinement » était alors en cours et il était recommandé de restreindre les rencontres.

¹⁴⁶ RQDA est un module du logiciel gratuit R, qui présente les mêmes fonctions de codage de texte que le logiciel NVivo.

¹⁴⁷ Il est ici question d'une association canine. Nous réalisons *a posteriori* la naïveté de cette supposition, puisque Bourdieu (1979) avait déjà mis en évidence les disparités sociales dans la répartition des loisirs.

donné les objectifs de l'étude exploratoire, qui étaient de commencer à explorer le sujet dans la mesure du possible au vu des circonstances et de préciser notre protocole pour la suite, nous avons considéré que cela n'était pas problématique.

Cette première phase de collecte de données a fourni des éléments essentiels sur les différentes manières d'aborder les transformations alimentaires (les résultats sont présentés dans le chapitre 4) et a permis de préciser le protocole pour la suite, en affinant les angles de questionnement qu'il pouvait être intéressant d'approfondir. Toutefois, si ces entretiens ont permis d'aborder les préoccupations et donnent des éléments sur les sensibilités globales, les possibilités d'étude de l'émotion sont restées assez floues, ce qui s'explique notamment par le fait que peu de sessions aient pu se dérouler en face à face du fait des contraintes sanitaires.

2. Combiner méthodes ethnographiques et expérimentales pour étudier les émotions à l'échelle micro-sociale

Cette partie s'attache à présenter le protocole imaginé pour saisir l'émotion à l'échelle des mangeurs. Elle décrit l'intérêt d'un protocole en 4 étapes : un entretien initial à domicile, suivi d'une session d'observation de préparation et de consommation de repas à domicile, puis d'une seconde session d'observation de préparation et de consommation de repas sur une plateforme expérimentale, et un *focus group* avec les participants autour d'extraits vidéo du repas filmé.

2.1. Capter les émotions : pistes méthodologiques issues de la littérature

Pour compléter nos premières idées quant à la manière d'étudier les émotions, nous avons fait appel à la littérature.

2.1.1. L'approche universaliste de l'émotion et sa mesure « objective »

Si l'étude des émotions en sociologie est relativement récente, les chercheurs en psychologie ont plusieurs décennies de travaux sur lesquels s'appuyer. Ceux-ci ont également inspiré le développement de méthodes en marketing et analyse sensorielle. Nous proposons de faire un détour par ces disciplines pour passer en revue les méthodologies existantes. Deux grands types de méthodes ont été mises au point : les méthodes basées sur l'observation de paramètres physiologiques et comportementaux, et les méthodes basées sur la déclaration de ressentis. Les premières sont désignées dans la littérature sous le nom de méthodes d'identification et de mesures « implicites » et les secondes sous le nom de méthodes « explicites ». Toutes visent à identifier l'émotion pour la catégoriser, et éventuellement la mesurer. Les méthodes implicites s'appuient majoritairement sur la

reconnaissance faciale de l'émotion et la mesure de paramètres physiologiques, tandis que les méthodes explicites privilégient le développement de questionnaires.

La reconnaissance faciale de l'émotion

Dans une lignée méthodologique descendant des travaux de Darwin (1872), l'étude de l'expression faciale des émotions constitue une voie d'étude de l'émotion privilégiée par les psychologues qui ont cherché à développer des méthodes de mesure « objective » de l'émotion (Tomkins, 1962 ; Izard, 1977 ; Ekman et Friesen, 1971, 1978 ; Plutchik, 1980 ; Scherer, 2005). Ce type de méthodologie se base sur l'hypothèse de connexions biologiques directes entre des états émotionnels et des expressions du visage. Le visage serait le reflet de ce que l'individu ressent. Silvan Tomkins (1962), par exemple, s'intéresse à l'expression faciale et développe la notion de programme affectif. Le programme affectif désigne les muscles du visage automatiquement activés en cas de survenue d'une émotion. Dans les années 1970, Paul Ekman (dont Tomkins a été le mentor, ainsi que de Carroll Ellis Izard¹⁴⁸) et Wallace Friesen développent le FACS (*Facial Action Coding System*), qui est informatisé dans les décennies suivantes. Aujourd'hui, il existe un certain nombre d'échelles de mesure telles que le FACT (*Facial Affect Scoring Technique*), le système de codage descriptif MAX (*maximal descriptive facial movement coding system*), et le FACS est encore utilisé. Le paradigme de la reconnaissance faciale des émotions a généré beaucoup d'enthousiasme, mais aussi des critiques : méthodologiques, éthiques et épistémologiques. Au XXI^e siècle, un nouveau paradigme émerge : celui de la neurologie (Poulain, Lorman, Courant, 2022). Petit à petit, l'étude de la reconnaissance faciale des émotions passe de l'activation des muscles à celle des nerfs. Des logiciels tels que *FaceReader*¹⁴⁹ sont très utilisés par les chercheurs pour reconnaître automatiquement l'émotion par analyse d'images (De Wijk *et al.*, 2012 ; Danner *et al.*, 2014a, 2014b).

Le paradigme de la reconnaissance faciale de l'émotion a été appliqué à l'alimentation. Les psychologues du goût se sont interrogés quant à la possibilité de reconnaître les émotions gustatives. Le réflexe gusto-facial a d'abord été décrit par Wilhem Preyer en 1887, puis Jacob Steiner (1973, 1977, 1979) s'y est penché dans les années 1970, juste avant Matty Chiva (1979, 1985) et Nathalie Rigal (2002). Ces travaux soulignent l'existence d'un réflexe gusto-facial à la naissance, mais à partir d'un

¹⁴⁸ Izard est un autre psychologue du XX^e siècle connu pour ses travaux sur les émotions (1971, 1977, 1991).

¹⁴⁹ Logiciel développé par Noldus Information Technology à Wageningen (Pays-Bas).

certain âge, la mimique est essentiellement accentuée dans un but d'interagir avec l'entourage : elle est modulée en fonction de ce que l'enfant souhaite communiquer.

Identifier les émotions par le corps

Les physiologistes ont cherché à identifier l'émotion à travers l'expression de symptômes corporels depuis le début du XX^e siècle, comme cela a été détaillé dans le chapitre précédent. Le lien entre corps et émotions est encore étudié aujourd'hui. Selon les études, différents paramètres peuvent être mesurés, tels que le rythme cardiaque, la température corporelle, la sudation (Xu *et al.*, 2019), la pupillométrie (Lemerrier, 2014), ou le *eye-tracking* (Mojet *et al.*, 2015).

Objectiver les émotions par déclaration

Les chercheurs en psychologie cognitive, analyse sensorielle et marketing ont également recours à des questionnaires pour identifier et mesurer l'émotion (Rigaud *et al.*, 2005 ; Cardello *et al.*, 2012 ; Jaeger *et al.*, 2013 ; Spinelli *et al.*, 2014). Par exemple, le *WellSense Profile* (King *et al.*, 2015) ou le *Well-Being Related to Food Questionnaire* (Guillemin *et al.*, 2016) cherchent à mesurer l'état émotionnel ou le bien-être alimentaire¹⁵⁰, dont l'émotion serait l'une des dimensions (Foster *et al.*, 2011).

Certains travaux portent sur la forme des questionnaires, notamment l'utilisation d'emojis (Lebrun, 2013 ; Jaeger *et al.*, 2018).

La lexicométrie peut parfois être également utilisée pour identifier l'émotion à partir de textes ou discours (EMOTAIX sur Tropes, Piolat et Bannour, 2009), ou bien à partir des réseaux sociaux (Mostafa, 2013).

Classer les émotions

Pour positionner les émotions identifiées les unes par rapport aux autres, les psychologues ont mis au point des outils de classification : des classifications catégorielles et des classifications dimensionnelles. Les classifications catégorielles répondent à la tradition en psychologie de faire des listes d'émotions. Elles s'inscrivent dans une approche darwinienne et universaliste¹⁵¹. Par exemple, les classifications

¹⁵⁰ Le bien-être alimentaire comprendrait plusieurs dimensions que les recherches sur le sujet s'attachent à identifier (Lebrun, 2013 ; Guillemin *et al.*, 2016 ; Mugal, 2018).

¹⁵¹ Pour rappel, cette approche considère qu'il existe un certain nombre d'émotions discrètes, similaires pour toutes les populations.

circulaires, comme la roue des émotions de Plutchik (1980) (figure 11), ou la roue des émotions de Genève de Scherer et son équipe (2005) (figure 12), opposent des émotions considérées comme contraires, avec parfois une distinction entre émotions primaires (les triangles pour la roue de Plutchik) et secondaires (les carrés pour la roue de Plutchik).

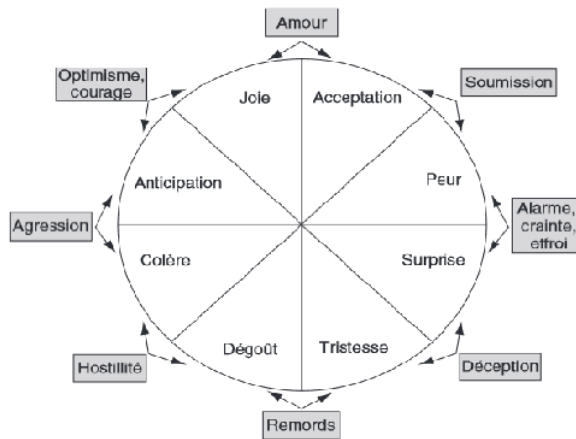


Figure 11 : Roue des émotions de Plutchik (1980)

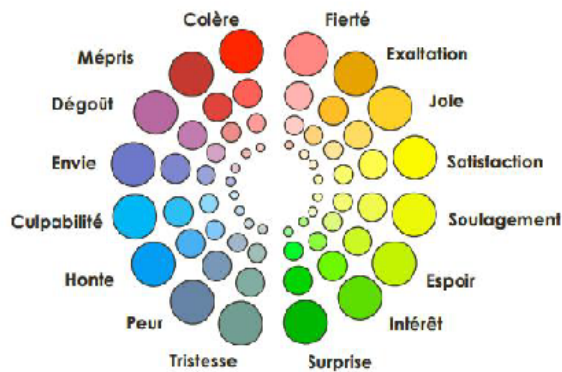


Figure 12 : Roue des émotions de Genève (Scherer *et al.*, 2005)

De leur côté, les classifications dimensionnelles situent les émotions sur des axes. L'une des plus couramment utilisées est héritée de Russel (1980) et situe les émotions en fonction de la valence (positive ou négative) et de l'intensité (faible ou forte), aussi appelée *arousal* ou activation (figure 13).

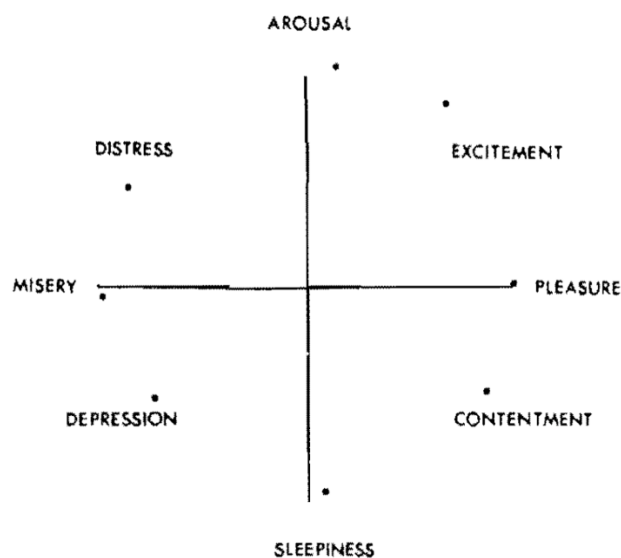


Figure 13 : Exemple de modèle classant les émotions en fonction de la valence (axe horizontal) et de l'intensité (axe vertical) (figure extraite de Russel, 1980)

L'approche dimensionnelle permet d'éviter de chercher à tout prix à classer les émotions dans des catégories préconstruites, et laisse la possibilité d'envisager une multiplicité de formes émotionnelles. Ce type de classification peut être affilié à un legs de Wundt (1897), qui voit trois dimensions pour décrire l'émotion : l'axe plaisir – déplaisir, l'axe calme-excitation, et l'axe relaxation-tension.

Les chercheurs en analyse sensorielle s'inscrivent dans cet héritage en développant des lexiques émotionnels alimentaires (Bhumiratana *et al.*, 2014) et des classifications d'émotions alimentaires, tels que le *EsSense Profile* (King et Meiselman, 2010), la *Geneva Emotion and Odor Scale* (couramment appelée GEOS, Chrea *et al.*, 2009), ou la *EmoSensory Wheel* (Schouteten *et al.*, 2015). Ces travaux ont en général vocation à soutenir le développement de nouveaux produits (De Wijk *et al.*, 2012 ; Jager *et al.*, 2014 ; Gutjar *et al.*, 2015a, 2015b ; Kostyra *et al.*, 2016 ; Le Goff et Delarue, 2017 ; Kanjanakorn et Lee, 2017 ; Samant et Seo, 2019), ou bien servent à étudier l'influence de l'alimentation sur l'état émotionnel du mangeur (Manzocco *et al.*, 2013 ; Köster et Mojet, 2015 ; Mahieu *et al.*, 2019), à l'instar des travaux sur les *comfort food*¹⁵² (Locher *et al.*, 2005).

Remise en question du paradigme universaliste

L'identification et la mesure « objective » des émotions par observations et relevés de paramètres qui seraient universels sont interrogées. Certaines recherches nuancent les méthodes proposées en

¹⁵² Aliments de réconfort, aliments « pour se remonter le moral ».

s'intéressant aux variations culturelles de l'émotion (Tsai et Chentsova-Dutton, 2003 ; Jack *et al.*, 2012 ; Hu et Lee, 2019) et aux effets de contexte. Par exemple, Chen et ses collègues étudient l'expression de l'orgasme et de la tristesse dans différentes cultures (Chen et Jack, 2017 ; Chen *et al.*, 2018). D'autres recherches soulignent que l'émotion exprimée vis-à-vis d'un même aliment varie avec le contexte, en comparant, entre autres, contexte expérimental et vie quotidienne (de Wijk *et al.*, 2019 ; Nijman *et al.*, 2019 ; Xu *et al.*, 2019), voire d'autres contextes sociaux (Piqueras-Fizman et Jaeger, 2015). Toutefois, tout en mettant en évidence des variations culturelles et contextuelles, ces études continuent de mobiliser les outils de reconnaissance faciale et de classifications préconstruites de l'émotion (les logiciels tels que *FaceReader* ou le *EsSence Profile*).

De leur côté, les sociologues et anthropologues soulignent que le langage émotionnel convoque toute une symbolique corporelle¹⁵³ et varie socio-culturellement. Celle-ci traduit la spécificité du rapport au monde d'un groupe. « Chaque langue fonctionne selon une gestuelle qui lui appartient en propre. » (Le Breton, 1998a, p. 54). Les mimiques, les gestes, les postures, les manifestations corporelles de l'émotion sont ainsi spécifiques à une communauté et éclairent la signification à donner à ses actions (Le Breton, 1998a ; Rosenwein, 2011). « Les communautés émotionnelles développent ainsi diverses façons d'impliquer ou non le corps dans l'expression des émotions » (Rosenwein, 2011, p. 55). Ainsi, la relation entre l'émotion et le corps est variable, elle dépend des normes émotionnelles en vigueur à l'intérieur de chaque groupe. Faisant le parallèle avec la langue maternelle, Le Breton emploie l'expression de « corps maternel » (Le Breton, 1998a, p. 55) pour désigner la symbolique corporelle avec laquelle l'individu interagit avec le monde. Cette culture corporelle affective propre à un groupe n'est pas immuable, telle une langue vivante, elle évolue.

Une pluralité de classifications des émotions a donc été développée. Nous ne nous attarderons pas plus sur celles-ci pour trois raisons. 1) Tout d'abord, comme cela a été exposé dans le chapitre précédent, nous n'adhérons pas au positionnement épistémologique universaliste, qui considère que

¹⁵³ L'anthropologue américain Birdwhistell essaie de repérer de manière séparée les différents mouvements qui forment ce langage du corps. Il appelle kinèmes les unités gestuelles. « Le kinème est un mouvement minimal suffisant pour modifier la forme d'ensemble du corps où il s'inscrit, mais non porteur de signification en lui-même (inclinaison de la tête, abaissement d'une paupière, mouvement vertical de la tête, d'un sourcil, d'un bras, etc.) » (Le Breton, 1998a, p. 56). Les kinèmes sont au langage corporel ce que les phonèmes sont à la langue. Birdwhistell identifie 60 kinèmes aux États-Unis. Mais pour Le Breton, « il n'est guère concevable d'isoler chaque composante du système général de la communication pour parler de « clef de gestes » ou de « langage du corps », en proposant des tableaux d'équivalence entre une signification et un geste, entre psychologie et attitude, un caractère et une mimique ou une forme particulière du visage. » (Le Breton, 1998a, p. 61). Les manifestations corporelles prennent leur signification dans un contexte. Et le même geste peut exprimer quelque chose de totalement différent dans deux contextes différents.

l'on peut reconnaître l'émotion à la mesure que l'on fait de son expression corporelle, et qu'il existe des listes d'émotions prédéfinies. Nous considérons qu'il existe tout un continuum de nuances émotionnelles (Bernard, 2017 ; Le Breton, 1998a), et nous nous sommes interdit de postuler « *a priori* de ce qui est une émotion pour les populations étudiées et de respecter les manières dont les individus interprètent le monde social » (Bernard, 2015, p. 35). Par conséquent, nous avons refusé de nous appuyer sur des classifications d'émotions déjà construites, qui invitent à ranger les expressions émotionnelles observées dans des cases préconçues. 2) En outre, nous considérons qu'il n'y a pas d'émotions objectives et que celles-ci sont forcément liées à l'évaluation subjective de l'objet ou de l'événement dans un contexte social. La question n'est alors pas de mesurer l'objectivité ou l'intensité de l'émotion, mais de considérer que les émotions sont le symptôme d'un jugement et d'une évaluation. Ce n'est pas la catégorie d'émotion en soi qui nous intéresse, mais la manière dont les émotions sont révélatrices du rapport à un objet, dans un certain contexte. Ainsi, analyser la manière dont chaque individu « vit » ses propres émotions par rapport aux transformations alimentaires, et la façon dont il les analyse, paraît plus intéressant pour notre recherche que d'essayer de les situer dans une classification « universelle » des émotions. C'est cette composante subjective qui l'inscrit dans un rapport aux autres, et dans un rapport aux transformations alimentaires. 3) Enfin, nous opposons une troisième critique à ce type de méthode : il est assez rare de ressentir une émotion unique et « pure » de manière isolable. Les émotions se mélangent et se colorent les unes les autres. La palette des émotions présente d'innombrables teintes qui sont réinventées à chaque expérience.

2.1.2. Combiner entretiens et observations pour une approche sociologique

Les méthodes utilisées en psychologie, analyse sensorielle et marketing qui s'inscrivent dans une approche universaliste de l'émotion ne correspondant pas à nos objectifs, nous les avons laissées de côté pour nous concentrer sur les propositions méthodologiques des sociologues et anthropologues.

Pour étudier les émotions, ces derniers proposent de combiner observations et entretiens (Le Breton, 1998a ; Bernard, 2009, 2017). Les observations permettent de relever les « signes visibles » de l'émotion (Bernard, 2017, p. 228) qui transparaissent dans les manifestations corporelles et le discours. Les entretiens offrent un accès au ressenti de la personne, à son vécu intérieur, et à la composante subjective de l'émotion. Combiner entretien et observations permet d'étudier à la fois le jugement subjectif de la personne enquêtée et ce qu'elle exprime d'un point de vue corporel. Cette combinaison de l'observation pour analyser les manifestations physiques et comportementales des émotions, et de l'entretien pour accéder au jugement, à l'évaluation de la personne et à la description de son ressenti paraît tout à fait adaptée à nos questionnements.

En effet, comme cela a été exposé dans le chapitre précédent, nous considérons que les émotions présentent une part interne à l'individu, inaccessible à l'enquêtrice, ou uniquement au travers de ce que le mangeur accepte d'en raconter, que nous appelons le « ressenti », et une part observable extérieurement, que nous appelons « l'expression de l'émotion ». Le ressenti comprend à la fois les sensations physiologiques et l'interprétation que le mangeur fait de celles-ci. L'expression de l'émotion correspond aux changements physiologiques observables sur le corps, à ce que le mangeur en exprime par la voix et les paroles sur le moment, ainsi qu'aux modifications comportementales. Nous considérons donc qu'il existe donc deux voies d'accès à l'émotion d'un individu pour un tiers extérieur : une première voie sur le moment, en observant ce qu'il se passe sur le corps et dans le langage (les paroles, le ton, les mimiques du visage, les postures du corps...), et une seconde *a posteriori*, au travers de ce que va raconter la personne de son ressenti (son interprétation, qui fait alors intervenir la subjectivité).

Le recueil des données par observation

Les observations menées ont ainsi visé à recueillir des éléments sur l'expression corporelle et comportementale de l'émotion vis-à-vis des transformations alimentaires, en observant des mangeurs en contexte de préparation (en cuisine) et de repas. Nous avons porté une attention particulière à étudier à la fois les paroles, les mimiques du visage, et les gestes du corps¹⁵⁴.

Le recueil de données par entretiens

Pour collecter des données sur la composante subjective de l'émotion, des entretiens ont été conduits à l'issue des sessions de préparation et de consommation des repas en revenant avec les enquêtés sur leur expérience : il s'agissait de recueillir le témoignage du mangeur quant à son ressenti, et l'interprétation qu'il en faisait. Comme cela sera détaillé par la suite, cet entretien final, effectué en

¹⁵⁴ Pour les raisons explicitées précédemment nous n'avons pas cherché à « mesurer » l'émotion de manière objective, mais nous sommes plutôt intéressée à son interprétation. Ainsi, nous n'avons pas effectué de mesure physiologique, mais avons en revanche considéré intéressant d'observer le corps dans son ensemble. Certains gestes sont intéressants pour notre étude de par leur dimension symbolique. Efron (1941), anthropologue pionnier des études sur la gestuelle, propose de distinguer 3 variables pour étudier la gestuelle : la dimension spatio-temporelle (amplitude des gestes, plan de leur réalisation, membres concernés, rythmes), la dimension interactive (type de relation à l'interlocuteur et à l'environnement), et la dimension linguistique. En termes de méthodologie, prendre en compte à la fois les mouvements du corps dans l'espace, les interactions suscitées, et la dimension linguistique nous a donc semblé intéressant.

groupe, s'est avéré indispensable pour pallier au biais de surinterprétation que l'observation seule aurait engendré.

« L'entretien peut permettre de revenir avec l'enquêté(e) sur les comportements observés afin de s'assurer que l'on a bien compris l'émotion exprimée. La combinaison de l'entretien avec l'observation peut en outre particulièrement servir à comprendre des situations où les émotions sont feintes ou dissimulées, comme ce peut être le cas lorsque des professionnels font œuvre de 'travail émotionnel' »
(Bernard, 2017, p. 229)

La posture méthodologique étant éclaircie, la partie suivante s'attache à présenter la spécificité des outils mobilisés, et notamment le recours au support vidéo sur une plateforme expérimentale.

2.2. Étudier les émotions alimentaires à l'aide de vidéos et d'une plateforme expérimentale

2.2.1. Observations participantes et observations non participantes filmées

Comment effectuer ces observations ? La présence de l'enquêtrice lors d'une prise alimentaire permet d'observer assez précisément les expressions corporelles et comportementales de l'émotion, mais nécessite de sa part de prendre de nombreuses notes très précises. L'usage de vidéos peut venir pallier à cette difficulté. Les supports photographiques et vidéo permettent d'outrepasser l'exigence d'unité de temps et de lieu entre l'observateur et les éléments observés. La possibilité de stocker des sons et des images vidéo renforce la capacité d'analyse des chercheurs en sciences sociales, en étant à la fois dans un support de description et de mémoire (Poulain et Mognard, 2022)¹⁵⁵.

Le recours à la vidéo en sociologie présente des avantages pratiques : outre la conservation d'une trace de l'expression de l'émotion dans le temps, elle offre la possibilité à l'enquêtrice de visionner le film pour l'analyser ou le réanalyser *a posteriori*, et de le faire visionner à l'enquêté pour approfondir les

¹⁵⁵ Ce type de support est mobilisé depuis plusieurs décennies en anthropologie visuelle. Ce courant s'institutionnalise depuis la fin du XX^e siècle pour devenir aujourd'hui central dans la recherche en sciences sociales (Becker, 1974 ; Rouch, 1985 ; Terrenoire, 1985 ; Jacknis, 1988 ; De France, 1989 ; Stoller, 1992 ; Haicault, 1994 ; Banks et Morphy, 1997 ; Piault, 2004 ; Hockings, 2009 ; Harper, 2012 ; Knowles et Sweetman, 2004 ; Lahlou, Le Bellu, et Boesen-Mariani, 2015).

données¹⁵⁶. Par exemple, Saadi Lahlou (2017), pour développer sa théorie des installations¹⁵⁷, fait porter des lunettes équipées d'une petite caméra aux personnes enquêtées, et regarde ensuite avec elles certains extraits de vidéos, qu'il leur demande de commenter, pour mieux comprendre l'impact des installations sur leurs pratiques.

Nous avons ainsi décidé de procéder à deux types d'observations : des observations avec présence et participation directe de l'enquêtrice aux activités de préparation et de consommation du repas, et des observations non participantes, en filmant les enquêtés à l'aide de caméras. L'usage de vidéos permet l'observation très précise des gestes, des mimiques, des interactions et micro-expressions (Pink, 2010 ; Pink et Mackley, 2012), et minimise les biais comportementaux induits par la présence de l'enquêtrice, mais ne lui permet pas d'interagir et rebondir sur ce qui est dit ou exprimé. En outre, il se peut que se sachant filmées, les personnes modifient tout autant leur comportement sous l'œil de la caméra qu'en présence de l'enquêtrice. Le biais de désirabilité sociale existe dans les deux configurations. La combinaison de l'observation directe et indirecte permet de diversifier les postures. Pour évaluer dans quelle mesure notre présence et la présence de caméras ont pu impacter les comportements, nous avons relevé systématiquement tout commentaire portant sur notre présence ou la présence de caméras, discuté avec les personnes enquêtées des différences dans leur comportement du jour par rapport à leurs habitudes et leur avons demandé à quel point ces dispositifs les mettaient à l'aise, ou mal à l'aise.

¹⁵⁶ Jean-Pierre Poulain et Élise Mognard (2022) voient 5 manières de mobiliser la vidéo en sciences sociales : le cinéma direct (les caméras filment la réalité), le cinéma d'observation (le chercheur sélectionne certaines séquences de la réalité observée), le cinéma vérité (le chercheur crée des situations), le cinéma expérimental (les variables de contexte sont manipulées pour tester des hypothèses) et le cinéma réflexif (le film devient le support d'une discussion réflexive). Nous avons essentiellement utilisé le support vidéo dans cette dernière optique, en sélectionnant toutefois certains extraits (cinéma observationnel) ; et en proposant aux enquêtés des aliments précis pour observer les réactions (cinéma expérimental).

¹⁵⁷ Lahlou pose les installations comme une nouvelle unité d'analyse des comportements. Pour lui, l'environnement contraint les comportements. L'installation est un modèle pour analyser et décrire un arrangement local, spécifique, où les individus se comportent de manière prévisible du fait des installations mises en place par la société. Celles-ci cadrent le comportement en offrant un choix limité d'alternatives. Ainsi, pour comprendre comment les individus agissent, Lahlou propose d'étudier les installations, qui se trouvent dans trois couches : un espace physique (affordances), un espace interne (compétences incorporées), et un espace social (institutions).

2.2.2. Le recours à la plateforme expérimentale Ovalie

Les sessions filmées (préparation et consommation de repas) ont eu lieu au sein du restaurant expérimental du Certop¹⁵⁸, nommé Ovalie. Celui-ci se situe au sein de l'Université Toulouse Jean Jaurès. Ouvert en 2020, il est composé de plusieurs salles de restauration, et d'une cuisine équipée de nombreuses caméras. L'objectif de ce restaurant expérimental est d'établir des liens entre les comportements alimentaires et les contextes (physiques et sociaux)¹⁵⁹, ainsi que de capturer des images pour analyser les émotions et les interactions (Poulain, Lorman, Courant, 2022 ; Poulain et Mognard, 2022).

Pour prendre en compte les paramètres de contexte au mieux dans notre analyse, nous avons relevé systématiquement : l'heure de début et de fin de préparation, l'heure de début et de fin de repas, la température dans la pièce au début du repas et la météo extérieure. Nous avons initialement aussi envisagé de relever le niveau sonore ambiant, l'hygrométrie et la luminosité (grâce à un luxmètre), mais avons finalement décidé que ces paramètres physico-chimiques ne rentraient pas dans le cœur de notre questionnement, centré plutôt sur l'influence du contexte social¹⁶⁰.

L'état psychologique de la personne en arrivant sur la plateforme a semblé être un autre paramètre intéressant à intégrer à la réflexion, la littérature mettant en avant l'influence de l'humeur (l'état émotionnel général) sur l'émotion exprimée (Schiffbauer, 1974 ; Krauth-Gruber, Niedenthal et Ric, 2009). Les émotions sont des processus récurrents : le ressenti à un instant donné dépend aussi de ce qu'il s'est passé avant pour la personne enquêtée. Prendre en compte les émotions préexistantes au moment observé permet de contextualiser les observations. Un questionnaire a systématiquement

¹⁵⁸ Pour rappel, le Certop (Centre d'Etude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir) est le laboratoire dans lequel cette thèse a été effectuée.

¹⁵⁹ Pour cette génération de plateformes, dont l'objectif est d'étudier l'influence du contexte physique et du contexte social sur les comportements alimentaires, le contexte est considéré comme une variable indépendante à faire varier, et non pas à neutraliser (comme cela peut être le cas notamment en analyse sensorielle). Le contexte est réduit à deux dimensions : la dimension physique : matériel, équipement etc., mesurée grâce à des équipements visuels et audio, et la dimension sociale. Outre le restaurant expérimental utilisé pour la collecte des données de cette thèse, plusieurs autres restaurants expérimentaux de ce type existent en France et en Europe : dans le centre de recherche de Nestlé, à l'institut Paul Bocuse, ou encore à Wageningen (Poulain, Lorman et Courant, 2022). Ces laboratoires étudient aussi la manière dont le contexte influence la consommation alimentaire. Le tout neuf laboratoire de l'UMR SayFood sur le campus d'AgroParisSaclay contient même une pièce dédiée à l'étude de l'impact du contexte grâce à la réalité virtuelle. Grâce au casque et aux manettes, le mangeur peut être projeté tour à tour dans différents contextes alors qu'il déguste son aliment.

¹⁶⁰ Pour rappel, nous avons précédemment défini le contexte social comme le moment de la journée, le lieu, et la situation sociale (les autres personnes présentes).

été rempli pour évaluer l'humeur des participants à leur arrivée (présenté en annexe 3.2). Celui-ci a aussi permis d'évaluer la manière dont le contexte expérimental pouvait altérer le comportement et l'expression des émotions (au travers d'une question sur l'état de nervosité ressenti). Les résultats de ces questionnaires sont présentés en annexe 3.3. Sur les 35 questionnaires remplis, 28 personnes ont déclaré se sentir pas du tout ou peu nerveuses malgré le contexte expérimental (1/5 ou 2/5), 5 personnes ont indiqué se sentir modérément nerveuses (3/5), et 2 personnes ont indiqué se sentir très nerveuses (5/5).

Plusieurs pièces de restauration étaient disponibles sur la plateforme Ovalie. Certaines sont très grandes. Nous avons fait le choix d'une petite pièce attenante à la cuisine pour pouvoir la décorer facilement, et pour que les enquêtés puissent s'approprier l'espace plus facilement (figure 14).



Figure 14 : Pièce utilisée pour les observations filmées sur la plateforme Ovalie

Au sein de la plateforme expérimentale, nous avons eu recours à trois types de caméras :

- les caméras du plafond, implantées aux différents coins de la pièce pour s'assurer d'avoir toujours un visuel sur le visage et le corps des enquêtés (figure 15),
- des caméras frontales, fixées au centre de la table, et plus ou moins cachées grâce à une décoration de table (figure 16),
- une caméra thermique (figure 17), montée dans une pièce attenante, pour tester l'expression de l'émotion alimentaire à travers la température corporelle. Cette caméra a été utilisée plutôt dans une visée expérimentale, afin de voir si elle permettait d'observer des changements

intéressants ou non, et si des changements physiologiques dus à l'émotion alimentaire étaient effectivement observables.



Figure 15 : Caméras au plafond et vue de ces caméras

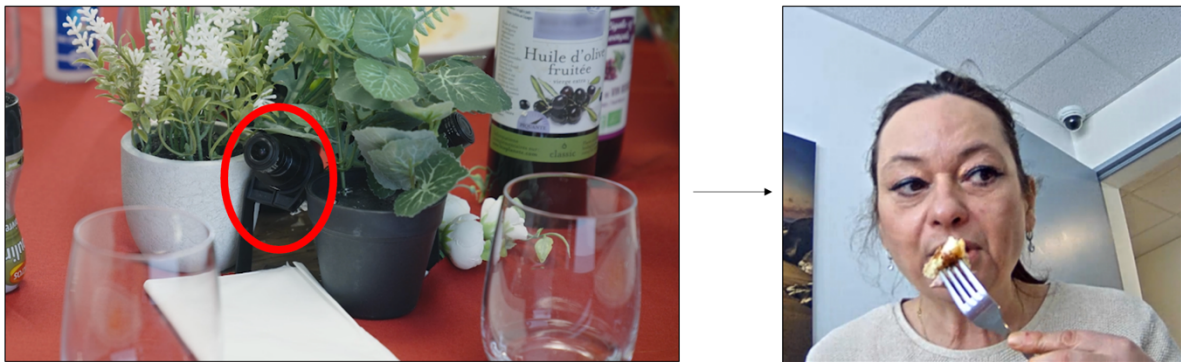


Figure 16 : Caméras frontales au centre de table et vue de ces caméras

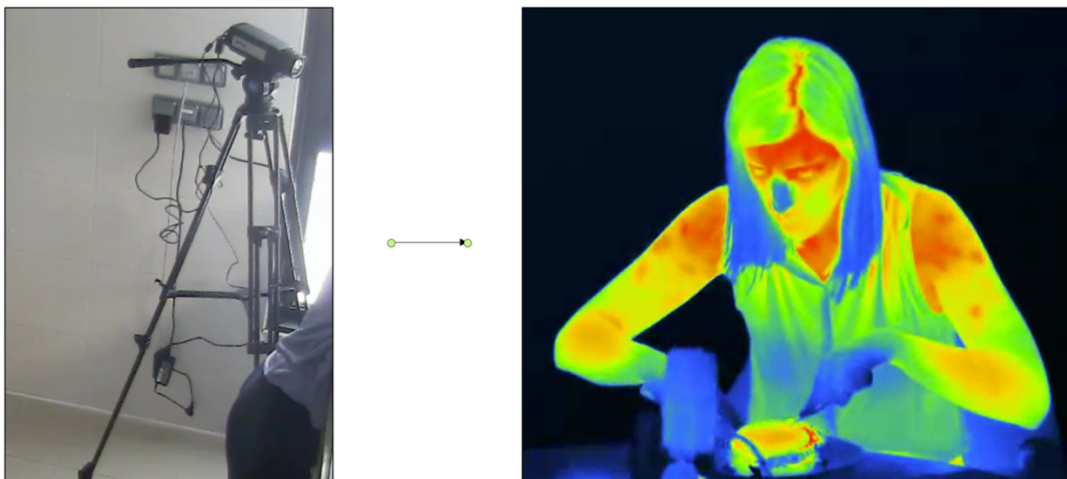


Figure 17 : Caméra thermique installée en cuisine et vue de cette caméra

Ce matériel devait ainsi nous permettre de saisir plusieurs aspects de l'expression de l'émotion :

- Les mimiques du visage (par les caméras frontales notamment),
- les mouvements du corps et les postures (par les caméras du plafond),
- les bruits et les paroles (enregistrées à l'aide de micro),
- et éventuellement, les variations de température dans le corps du mangeur.

La plateforme étant relativement récente, et l'étude des émotions sur une plateforme expérimentale peu courante en sociologie, l'une des questions était aussi de voir quelles données allaient être utiles ou non pour l'étude des émotions relatives à l'alimentation : les mouvements du corps sont-ils importants à relever pour ce type d'émotion ? Ou les expressions faciales suffisent-elles ? La caméra thermique présente-t-elle un intérêt pour une approche sociologique de l'émotion ?

Pour résumer, la plateforme Ovalie a été utilisée pour observer l'expression des émotions relatives à différentes transformations alimentaires de manière outillée, en complément d'observations effectuées à domicile.

2.2.3. La nécessité de combiner collecte de données en contexte expérimental et à domicile pour permettre une analyse sociologique

L'observation en contexte expérimental seule présente le danger de produire des données décontextualisées, « hors sol ». Nous avons donc choisi de coupler systématiquement observations à domicile et en contexte expérimental, en effectuant une session d'observation à domicile avant la session sur la plateforme. La session à domicile a permis de relier les observations effectuées en contexte expérimental à un quotidien et un cadre de vie plus large, pour permettre la production d'une analyse sociologique.

2.3. Protocole retenu pour l'étude des émotions individuelles

Pour saisir l'émotion dans son ensemble, le protocole a ainsi combiné entretien semi-directif, observation à domicile, observation filmée en contexte expérimental sur la plateforme Ovalie, et discussion finale pour revenir sur l'expérience, à partir d'extraits vidéo de la session filmée. Il se déroulait ainsi en 4 étapes : un entretien initial à domicile, une session d'observation de préparation et de consommation de repas à domicile, une seconde session d'observation de préparation et de consommation de repas filmée sur la plateforme expérimentale, et un *focus group* avec les participants autour d'extraits vidéo du repas filmé. Ce protocole, assez lourd pour les personnes enquêtées, visait à tester le lien entre les catégories de transformation, les représentations sociales, les normes sociales

émotionnelles, l'expression des émotions et leurs variations selon les caractéristiques individuelles et le contexte.

J'ai bénéficié dans cette collecte de données de l'aide de deux étudiantes de master 1, en stage pour trois mois à l'été 2022, et de Matthieu Guionnet, informaticien au Certop, que je remercie vivement. Lylie Rey et Marie Belin m'ont assistée dans le recrutement des participants, ainsi que pour certaines observations à domicile et observations au sein de la plateforme Ovalie. Matthieu Guionnet a géré tout l'aspect technique relatif à la plateforme Ovalie.

2.3.1. L'entretien semi-directif initial

Après une première prise de contact téléphonique pour leur expliquer le protocole, les enquêtés recevaient un mail d'information contenant le document d'information et de consentement à la participation à la recherche (détaillant par écrit le protocole dans son ensemble). S'ils étaient toujours intéressés par la participation, un rendez-vous au domicile était fixé. Il leur était demandé de ne pas changer quoi que ce soit par rapport à leurs habitudes (pas besoin de faire de courses spécifiques, de ranger particulièrement, etc.) et il était demandé à l'enquêté principal¹⁶¹ de prendre en photo tout ce qui était mangé pendant la journée précédant l'entretien, du lever au coucher, en mettant en évidence le contexte de consommation (mais sans être humain identifiable, pour des questions de droit à l'image). Ce petit exercice permettait aux mangeurs de se projeter sur ce qu'ils souhaitaient raconter au début de l'entretien, en se projetant sur des questions très descriptives, et permettait à l'enquêtrice d'avoir une idée plus globale des habitudes alimentaires en-dehors du moment observé¹⁶².

¹⁶¹ L'enquêté principal désigne ici le contact de l'enquêtrice au sein du foyer étudié.

¹⁶² Ce protocole est inspiré par les méthodes *PhotoVoice* et *Photo elicitation interview*. La méthode *PhotoVoice* a été développée par Paola Griffith. Elle implique les communautés dans les études en leur demandant de prendre en photo leur environnement alimentaire, pour en discuter plus tard avec l'enquêteur en entretien (individuel ou collectif). Elle vise à mieux comprendre comment les mangeurs voient et perçoivent leur environnement. Les photos sont prises selon un certain nombre de thématiques proposées par l'enquêteur. Le but revendiqué de cette méthode est d'induire un changement de comportement chez les enquêtés en les impliquant, ce qui n'est pas notre cas. Néanmoins, ce type de méthode participative engendre forcément une forme de réflexivité poussée des enquêtés (Auma, Holdsworth, Pradeilles, 2021). Autre méthode issue des études visuelles, la *photo elicitation interview* permet d'étudier les paysages du quotidien depuis le regard des enquêtés. La *photo elicitation interview* prend ses origines dans l'anthropologie visuelle des années 1960, avec John Collier, anthropologue et photographe. La recherche est menée sur la base d'un support photographique, discuté par la suite en entretien. Il est considéré que les images peuvent provoquer des réactions chez l'enquêté, qui n'auraient pas pu être explicitées autrement. Dans la *photo elicitation interview*, les images présentées peuvent être déjà existantes, avoir été réalisées par l'enquêteur, ou par l'enquêté (Bigando, 2013).

Une fois arrivée au domicile, l'enquêtrice rappelait les différentes étapes du protocole et proposait de commencer par une première discussion (un entretien semi-directif). L'entretien se déroulait en 3 parties : une discussion assez générale sur les habitudes alimentaires, une visite guidée des lieux de stockage et de consommation, et des exercices de classification pour mettre au jour les logiques de catégorisation des aliments et des transformations. Les objectifs de l'entretien étaient à la fois de mieux saisir le modèle alimentaire de la personne enquêtée pour relier les émotions étudiées à des contextes, d'arriver à saisir la logique de catégorisation du mangeur et les représentations associées à chaque catégorie de transformation, et d'établir un menu comprenant des aliments associés à différents types de transformation selon la manière de catégoriser de la personne enquêtée (afin de s'assurer que dans la suite du protocole, l'enquêté serait confronté à plusieurs catégories de transformations dans sa propre logique de distinction).

La discussion initiale

Comme lors des entretiens exploratoires, l'échange s'ouvrait sur des questions générales relatives au modèle alimentaire de l'enquêté¹⁶³. Nous avons prêté attention à ne pas présupposer des catégories de transformations alimentaires existantes pour le mangeur. Commencer par une discussion plus large était un moyen de le laisser aborder spontanément la thématique des transformations alimentaires, ou non. Si aucun élément ne renvoyait aux transformations, il était demandé à la fin de cette première partie d'entretien si les termes de transformation alimentaire, d'aliment transformé ou d'aliment industriel évoquaient quelque chose à l'enquêté, et il lui était demandé les trois premiers mots auxquels ceux-ci lui faisaient penser (comme un moyen d'accéder aux représentations des différentes transformations alimentaires).

La « visite guidée » des lieux de consommation et de stockage

L'échange s'appuyait ensuite sur la matérialité : il était proposé à l'enquêté d'effectuer une « visite guidée » des lieux de consommation et de stockage (cette partie du protocole avait été présentée au téléphone pour que l'enquêté ne soit pas surpris). Cette visite guidée permettait à l'enquêtrice de mieux saisir les contextes de consommation et les émotions associées, en interrogeant l'enquêté sur

¹⁶³ Le guide d'entretien s'ouvrait ainsi sur une courte présentation de la personne, puis revenait sur la description des aliments mangés les 24 dernières heures, à l'aide des photos. La suite de l'entretien portait sur la répartition des tâches au sein du foyer, les pratiques d'achats, les préférences alimentaires, les représentations du « bien manger », les représentations du « bon » aliment et les critères pour le reconnaître. Si des éléments sur le rapport aux transformations alimentaires ou les émotions ressortaient spontanément, l'enquêtrice rebondissait dessus pour approfondir.

les types d'aliments consommés dans les différents sous-espaces du domicile : sur la table basse, sur la table standard, sur le bar... et sur les occasions de consommation.

La visite des stocks alimentaires permettait de visualiser les différents aliments consommés par l'enquêté et de mieux appréhender son modèle alimentaire global. Aussi, ses commentaires étaient l'occasion d'approfondir ses représentations des différentes transformations alimentaires et ses logiques de catégorisation. En s'appuyant sur la diversité des aliments présents et en relevant la manière dont l'enquêté qualifiait l'un ou l'autre, de nouveaux éléments étaient mis au jour. En outre, il s'agissait de confronter la manière dont l'enquêtrice avait interprété les récits de l'enquêté, à la mise en image réelle. Les catégories étant alors désignées matériellement, l'enquêtrice pouvait en voir des exemples concrets, qui ne renvoyaient pas forcément à ce qu'elle en avait compris dans la description orale. Cette visite guidée a ainsi permis de minimiser les biais d'interprétation. La visite des lieux de stockage était aussi très intéressante pour relier ce qui avait été dit des habitudes générales, et ce qui se trouvait dans les placards, et mettre au jour des décalages entre les discours et les pratiques.

Exercices de classification

Le dernier temps de l'entretien était consacré à un exercice de classification pour amener les personnes enquêtées à expliciter leurs logiques de catégorisation. Il leur était demandé de créer des groupes de mots à partir de 20 étiquettes comprenant des termes repérés lors du terrain exploratoire pour décrire différents états de transformation. La consigne était de former des groupes avec ces vingt qualificatifs et de les commenter à l'oral ensuite (figures 18, 19 et 20). Dans un second temps, il était demandé à l'enquêté de donner des exemples d'aliments correspondant à chacune des catégories formées.

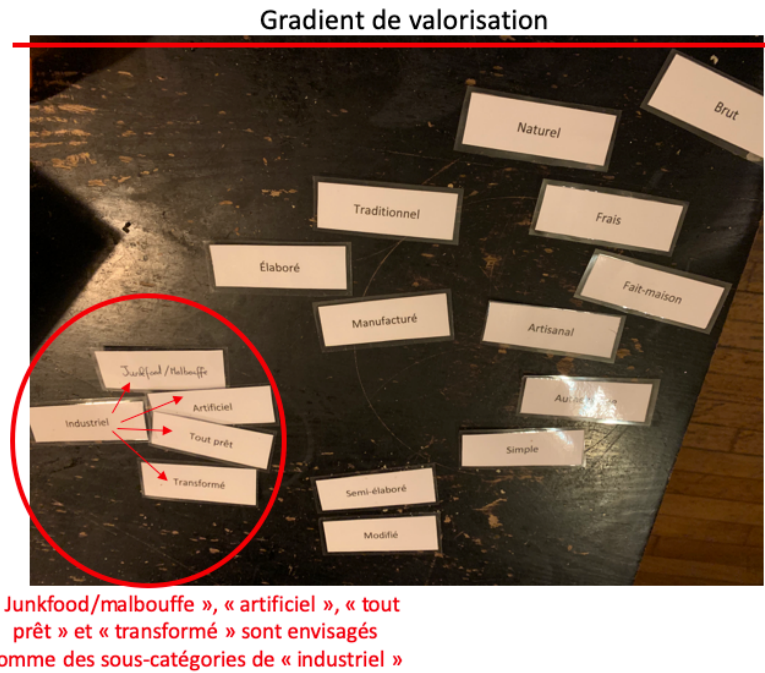


Figure 18 : Résultat de l'exercice de classification de Mangeuse 2

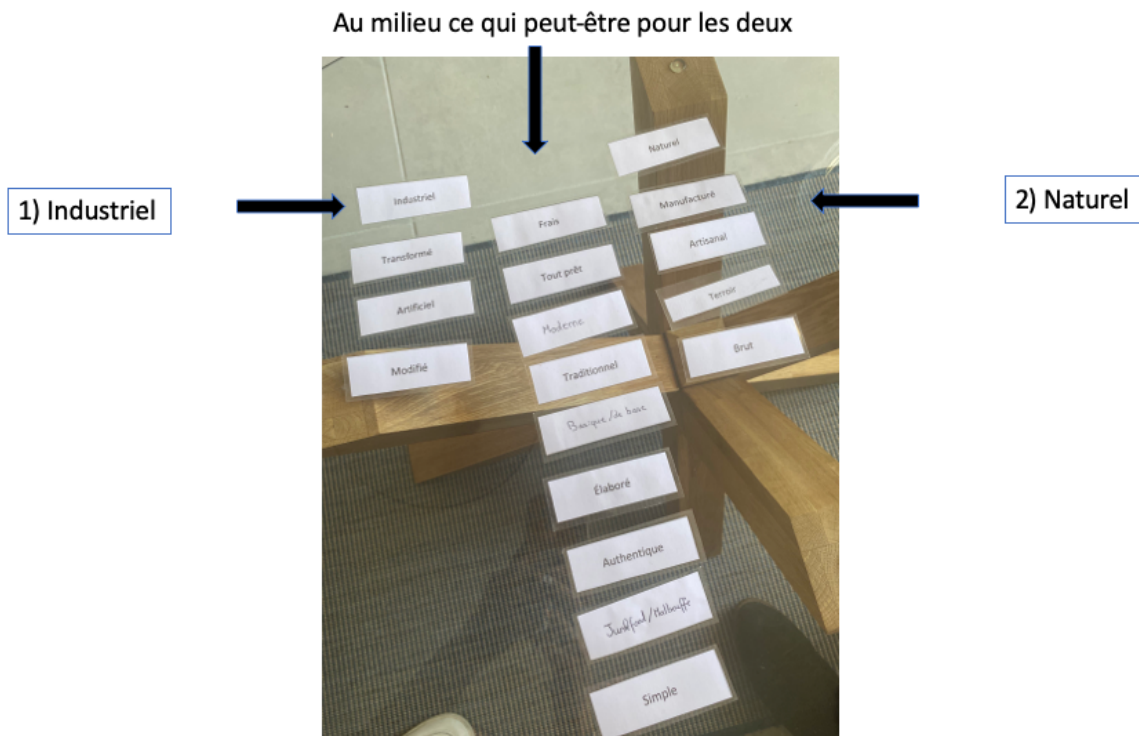


Figure 19 : Résultat de l'exercice de classification de Mangeuse 8

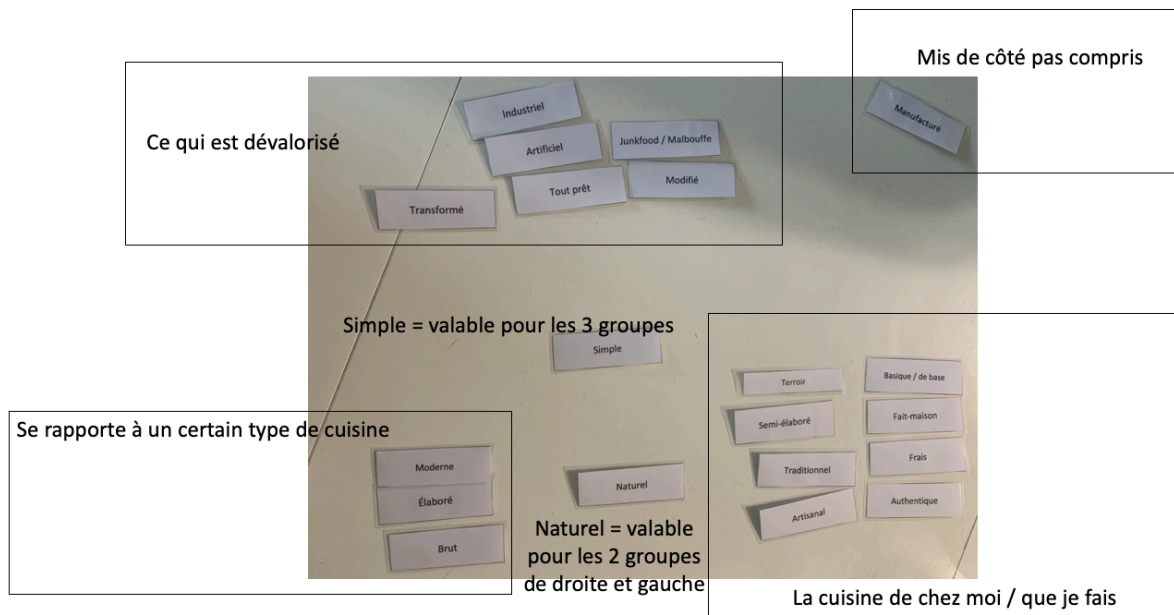


Figure 20 : Résultat de l'exercice de classification de Mangeuse 10

Cet exercice a permis de mettre en lumière les logiques de catégorisation des enquêtés et les oppositions qui les sous-tendent.

Une fois l'exercice terminé, il était demandé à l'enquêté d'établir un menu avec les ingrédients disponibles chez lui, qui puisse ressembler à un menu de son quotidien, avec la contrainte d'inclure au moins un aliment de chaque catégorie formée. L'objectif de l'exercice était également de s'assurer d'inclure dans le menu préparé des aliments issus de différentes catégories de transformations, selon la rationalité de l'enquêté. Les menus des différentes expériences sont présentés dans l'annexe 3.4.

Cet exercice présentait l'inconvénient d'induire de la réflexivité sur le sujet des transformations avant d'avoir commencé le repas. Cette partie ayant lieu en toute fin d'entretien, les deux premières parties avaient néanmoins déjà permis de relever les éléments ressortis spontanément.

En général, cet entretien a duré entre une et deux heures. Il a été enregistré grâce à un enregistreur vocal et intégralement retranscrit par l'enquêtrice. Les aliments, les lieux de stockage et de consommation étaient photographiés avec l'accord de l'enquêté. Les photos prises par les personnes enquêtées de leur journée alimentaire précédant l'entretien ont également été récupérées.

2.3.2. Observation participante à domicile : préparation et consommation d'un repas

Une fois le menu établi, s'ensuivaient la préparation et la consommation du repas, sous forme d'observation participante pour l'enquêtrice. Cette dernière profitait de la préparation pour poser

d'autres questions sur le rapport aux transformations, et pour observer les émotions qui semblaient liées aux différentes étapes de préparation. Une fois le repas préparé, l'enquêtrice consommait le repas avec les membres du foyer présents ce jour-là. L'intérêt de cette partie du protocole était à la fois de repérer comment les expressions liées à la préparation et à la consommation s'exprimaient à domicile, mais aussi de repérer des éléments qui seraient intéressants à approfondir dans la suite du protocole lors de la session d'observation instrumentalisée.

Ces sessions d'observation ont fait l'objet de nombreuses photos de la part de l'enquêtrice, toujours avec accord de la personne enquêtée. Nous avons fait le choix de photographier les aliments et les contextes matériels, mais pas les visages, car l'un des objectifs principaux de la partie à domicile était de créer un lien de confiance et de mettre à l'aise, pour accéder aux expressions des émotions à la maison. Les émotions ont donc été relevées depuis l'angle de vue de l'enquêtrice, selon ce qui lui était accessible et selon son propre filtre. Ces sessions étaient intégralement captées sur un enregistreur audio. La session était retranscrite manuellement dans les jours qui suivaient, afin que le souvenir de l'enquêtrice soit récent et déformé le moins possible.

Au domicile, l'enquêtrice participait pour plusieurs heures à la vie du foyer pour être au plus proche du quotidien alimentaire des personnes enquêtées. La session à domicile répondait ainsi à de multiples objectifs :

- saisir la logique globale de catégorisation des transformations de l'enquêté, et avoir de premiers éléments sur les représentations et normes émotionnelles liées à chacune,
- relever des éléments sur l'expression des émotions *in vivo*, à domicile,
- repérer des points à approfondir dans la suite du protocole,
- mettre en confiance, et en particulier créer un lien pour mettre les participants à l'aise avant la partie à l'université.

En général, la rencontre à domicile a duré entre trois et quatre heures au total (exceptionnellement cinq ou six heures).

2.3.3. Observation non participante filmée en contexte expérimental : préparation et consommation d'un repas

La suite du protocole consistait en une seconde rencontre au sein de la plateforme expérimentale Ovalie, où était préparé et consommé le même repas qu'au domicile. L'idée du protocole était de faire deux observations de manière différente : lors de la rencontre à domicile, l'observation se faisait au travers des yeux de l'enquêtrice, et sur Ovalie, celle-ci se faisait au travers des caméras. L'enquêtrice n'était plus présente, et par rapport au domicile, les enquêtés cuisinaient et mangeaient entre eux. À domicile, il était demandé à ce que les personnes du foyer partageant habituellement le repas soient présentes. Sur la plateforme, le choix des participants était laissé à l'enquêté principal (le contact de l'enquêtrice dans le foyer). Il lui était demandé d'inviter entre une et trois personnes, parmi les membres de son foyer, ses amis, ses collègues, des membres de la famille élargie, etc. Cette seconde observation permettait ainsi d'observer un repas similaire, dans une situation différente de celle du domicile.

L'idée était de proposer un menu général similaire à celui du domicile (pour que les aliments proposés restent des aliments familiers pour l'enquêté, et que l'expression des émotions puisse être comparable) tout en introduisant de petites variations. En particulier, lorsque lors de la session à domicile un aliment avait été cité comme exemple type d'une catégorie de transformation, mais n'avait pu être consommé ce jour-là, il était proposé à la consommation lors de la session sur la plateforme. Par exemple, Mangeur 7 avait cité lors de l'entretien les plats préparés de la marque *Marie* comme étant un exemple typique de plat transformé pour lui. Nous lui en avons donc servi lors de la session sur la plateforme Ovalie pour observer sa réaction. De manière générale, pour chaque item du menu, deux à trois alternatives étaient proposées, chacune correspondant à une catégorie de transformation différente selon la logique de l'enquêté (voir les menus en annexe 3.4). Ainsi, nous achetions deux à trois fois le même ingrédient en différentes déclinaisons : par exemple, si la personne enquêtée semblait avoir une représentation particulière du surgelé, nous achetions le même aliment surgelé et non surgelé. Si elle faisait une distinction en fonction du type d'emballage, nous achetions le même ingrédient avec et sans emballage. Les enquêtés devaient ensuite préparer et consommer les deux ingrédients, afin que nous puissions observer les différences d'expression des émotions et en discuter ensuite.

Nous avons laissé systématiquement un écart de quelques semaines (en général 2 ou 3) entre la session à domicile et celle sur la plateforme, afin d'avoir le temps de retranscrire l'intégralité de la session à domicile et de construire le protocole le plus pertinent possible pour la session expérimentale. Nous réfléchissions notamment aux aliments qu'il pouvait être les plus intéressants de

proposer pour tester les hypothèses développées suite à la session à domicile sur les liens entre catégories de transformation et émotions chez le mangeur enquêté.

La session d'observation filmée s'est donc déroulée en 3 phases : la présentation des aliments proposés, la préparation du repas en cuisine, et la consommation du repas.

La découverte des aliments proposés

Lors de l'arrivée des enquêtés sur la plateforme, les personnes qui n'étaient pas présentes au domicile étaient invitées à signer le formulaire d'information et de consentement à la recherche. Ensuite, tous les participants remplissaient le questionnaire d'humeur (annexes 3.2 et 3.3). L'enquêtrice apportait alors les différents ingrédients achetés pour l'expérience. Toutes les alternatives étaient exposées sans distinction d'ordre sur la table, et il était demandé aux enquêtés de les commenter spontanément (sous l'œil des caméras). Ce temps d'échange permettait d'accéder aux représentations autour des différents aliments présentés, aux symboles et à l'imaginaire associés à chacun des aliments proposés. En leur présentant différentes alternatives pour chaque ingrédient, dont certaines qui n'avaient pas été présentes au domicile, l'enquêtrice a ainsi eu accès à un ensemble de nouvelles informations. Interroger les représentations sur d'autres aliments a permis de revoir l'interprétation et la compréhension qu'elle avait eue de leur discours.

Après la première découverte, il était demandé aux participants de qualifier les différents ingrédients avec les mêmes étiquettes de 20 qualificatifs qu'au domicile, tous ensemble. Ce moment d'échange occasionnait des débats et permettait de mettre en évidence des différences dans les logiques de catégorisations des participants. Cet exercice était important à faire au préalable, pour pouvoir ensuite relier l'expression des émotions à des catégories d'aliments. Il est arrivé plusieurs fois que notre interprétation et la manière dont nous avons compris les logiques de classifications aient été précisées et revues grâce à cette partie du protocole. Par exemple, nous pensions que Mangeur 11 percevait les aliments sous plastique et achetés en supermarché de manière négative d'après son discours lors de l'entretien à domicile, mais celui-ci a considéré qu'il n'y avait finalement « rien d'ennuyeux » face aux aliments présentés sur la plateforme, ce qui nous a invité à revoir notre compréhension de son discours. Pour lui, la composition de l'aliment était finalement plus importante que l'emballage ou le lieu d'achat pour identifier la catégorie de l'aliment.

Cette partie de découverte et d'échange sur les ingrédients a duré en général entre une demi-heure et une heure et demie.

La préparation et la consommation du repas sur la plateforme

Les enquêtés passaient ensuite à la préparation du repas en cuisine, et l'enquêtrice allait se positionner en régie derrière les caméras, tout en revenant de temps en temps auprès des enquêtés dans la cuisine pour poser quelques questions sur les préparations et s'assurer qu'ils trouvaient ce qu'il leur fallait. Depuis la régie, l'enquêtrice relevait les interactions et l'expression des émotions relatives aux différentes préparations. Une fois la préparation terminée, les enquêtés passaient à table dans la petite pièce de restauration, toujours de manière autonome.

Par rapport au domicile, l'intérêt de l'observation par l'intermédiaire de vidéo était de retirer la présence de l'enquêtrice. Les enquêtés cuisinaient et mangeaient entre eux. Étonnamment, ce choix a finalement été assez déstabilisant pour plusieurs enquêtés, avec qui une relation de confiance s'était installée suite au repas préparé et partagé au domicile. Certains ont été assez perturbés par l'absence de participation de l'enquêtrice à l'expérience, se sentant à la fois coupables de manger, mais aussi observés. D'autres en revanche ont vu ce moment comme l'occasion de partager une expérience avec leurs proches.

« Mangeur 20 (à l'enquêtrice) : attends, mais il y a 2 assiettes, mais toi ?

Enquêtrice : Moi je mange pas, t'inquiète, t'en fais pas pour moi je mangerai après.

Mangeur 20 : c'est chelou de ouf... genre t'es là, on cuisine et tu manges pas ? Mais t'as un tupp' à toi ?

Enquêtrice : Oui oui.

Mangeur 20 : OK... »

(Extrait de la session Ovalie du 2 mai 2022 avec Mangeuse 4, 31 ans, épicière, et Mangeur 20, 25 ans, animateur)

« Enquêtrice : Et du coup pour revenir un peu sur l'expérience, qu'est-ce que vous en avez pensé ? De manière générale ?

Mangeur 9 : Ben honnêtement, moi j'avoue que cette partie-là fait un peu plus...

Mangeuse 26 : Expérience. Et en fait quand vous êtes venues à la maison c'était plus un repas...

Mangeur 9 : Oui, c'était un peu plus cool. Alors qu'ici, il y avait un côté, ça faisait bizarre de savoir que vous étiez là-bas, et qu'on mangeait juste tous seuls. »

(Extrait de la session Ovalie du 13 juillet 2022 avec Mangeur 9, 29 ans, commercial et Mangeuse 26, 26 ans, kinésithérapeute)

2.3.4. *Focus groups* à partir d'extraits vidéo

La dernière étape du protocole consistait en une discussion collective avec les enquêtés, en trois temps : un échange sur le ressenti global de l'expérience, les impressions sur les aliments consommés et préférences gustatives, et une discussion autour d'extraits vidéo du repas. En sciences sociales, les focus groups sont principalement employés pour identifier les dimensions d'une notion peu étudiée,

construire ou valider des outils d'enquête, identifier des questions de recherche à approfondir ou confirmer des hypothèses (Morgan, 1988 ; Duboz et Macia, 2010). Nous y avons eu recours dans ce dernier objectif, pour tester nos interprétations quant aux émotions exprimées.

Retours sur l'expérience

Dans un premier temps, il était demandé aux participants de revenir sur leurs ressentis, leurs impressions sur le repas, et plus généralement sur l'expérience. Ces échanges généraux sur le déroulé du repas permettaient de voir ce qui les avait le plus marqué spontanément, et notamment au sujet du contexte expérimental. Certains faisaient des remarques sur les caméras tandis que d'autres ont expliqué qu'ils avaient finalement été très à l'aise.

Les impressions spontanées sur le repas

La discussion portait ensuite sur les préférences gustatives et culinaires de chacun. Les participants commentaient les différents items du repas, en expliquant ce qui avait été différent dans l'appréciation de chaque préparation et notamment dans les différentes alternatives proposées du même ingrédient ou du même plat. Cette partie de la discussion a permis de confronter ce qui était observable de l'extérieur et l'interprétation de l'enquêtrice au ressenti intérieur de l'enquêté.

Les commentaires d'extraits vidéo

Pour terminer, des extraits vidéo repérés par l'enquêtrice en régie lors de l'observation du repas étaient visionnés sur un ordinateur portable. Depuis la régie, l'enquêtrice avait relevé des moments qu'il semblait intéressant de faire commenter : les moments lors desquels des expressions particulières de l'émotion avaient pu être manifestées, ou bien au contraire, lorsqu'aux dires des personnes enquêtées, une manifestation de l'émotion pouvait être attendue et n'a finalement pas été observable (la non-expression ou l'absence d'émotion, alors qu'elle était attendue).

Deux à quatre extraits vidéo de quelques dizaines de secondes étaient ainsi projetés. Il était demandé aux participants de « décrire ce qu'il se passe à ce moment-là pour eux, et ce qu'ils ressentent ». Les commentaires directs de la personne ont permis d'accéder à la partie interprétative de l'émotion, et de s'assurer que l'enquêtrice ne surinterprétait pas ce qui avait été exprimé (ou ce qui ne l'avait pas été).

Ce protocole présentait la difficulté de sélectionner en direct quelques passages filmés pour les extraire quasiment immédiatement. Avoir cette discussion dans la suite directe du repas permettait d'éviter que les souvenirs des participants ne soient trop altérés. Si l'intérêt méthodologique est non

négligeable, refaire une autre session ultérieure aurait par contre pu permettre de sélectionner et de faire commenter plus d'extraits différents.

Les sessions sur la plateforme Ovalie ont en général duré entre 3 et 4 heures au total.

Pour conclure, ce protocole n'a de sens que dans son ensemble : l'entretien et le repas à domicile ont permis de cerner les aliments qui pouvaient provoquer du plaisir, du dégoût, ou toute autre émotion en lien aux différentes catégories de transformations, afin de les provoquer et de les réobserver de manière instrumentalisée sur la plateforme Ovalie. Les pistes repérées à domicile ont été investies lors de cette seconde session, lors de laquelle l'enquêtrice cherchait à provoquer des ressentis afin d'en étudier l'expression de manière outillée. La seule partie à domicile n'aurait donc pas de sens car elle n'aurait pas permis d'approfondir suffisamment les liens entre l'expression des émotions, les ressentis, les logiques de catégorisation et les représentations et normes sociales. Et à l'inverse, ne faire que la partie expérimentale n'aurait pas eu de sens non plus, car l'observation aurait été complètement décontextualisée, sans logique dans la proposition d'aliments, sans lien à l'alimentation quotidienne des personnes, et sans pouvoir les projeter dans une routine ou une logique cognitive.

2.4. Présentation de l'échantillon et des méthodes de recrutement

Le recrutement des foyers enquêtés s'est fait de proche en proche. L'une des contraintes était de rester dans la région toulousaine, pour que les enquêtés puissent se déplacer sur la plateforme Ovalie :

- Dans un premier temps, le recrutement a été effectué par interconnaissances et effet « boule de neige ». Cette méthode a bien marché pour recruter de premières personnes. En croisant les réseaux professionnels, amicaux, et familiaux de connaissances interposées, cette méthode a permis d'engager des personnes aux profils relativement différents dans le protocole (Mangeuses 1, 3, 10 et Mangeurs 5, 6, 7, 11).
- En parallèle, une petite annonce a été diffusée sur une *mailing-list* toulousaine, et postée sur des groupes Facebook toulousains. Cette méthode présente un biais de recrutement important, car non seulement elle ne touche que les personnes propriétaires d'une adresse mail ou d'un compte Facebook, mais surtout, les répondants sont souvent des personnes très intéressées par le sujet alimentaire (Mangeuses 2, 4, 8). Nous avons par exemple recruté une cuisinière (Mangeuse 2) et une personne travaillant en épicerie solidaire (Mangeuse 4) par ce moyen.

- En fin de recrutement, deux profils ont été ciblés pour renforcer la diversité dans l'échantillon : des parents (Mangeur 12), et des jeunes retraités (Mangeuses 13 et 14). Pour le premier, Lylie Rey et Marie Belin sont allées à la sortie d'une école du centre-ville de Toulouse, et pour les seconds, avons demandé des contacts ciblés à nos connaissances toulousaines.

L'échantillon présente ainsi une diversité de profils (voir annexe 3.5). Nous n'avons toutefois pas de profil considéré comme en état de grande précarité, car le protocole est assez intrusif. Il est compliqué pour ces personnes d'ouvrir leur porte, et le fait de regarder le contenu de leurs placards peut constituer une certaine violence symbolique. Laurence Roulleau-Berger (1996, 2004 ; Fabre et Roulleau-Berger, 1999) décrit les questions que soulève l'ethnographie dans les populations précarisées, habituées au mépris social, luttant pour leur reconnaissance, et par conséquent assez défiantes envers le sociologue. Nous avons été en contact avec des personnes potentiellement intéressées, mais au moment de l'entretien téléphonique préalable, en leur expliquant en quoi le protocole consistait dans son ensemble, celles-ci ne se sont pas senties assez à l'aise pour participer, ce que nous comprenons totalement.

Étant donné l'importante implication que demande le protocole pour la personne enquêtée (recevoir l'enquêtrice à domicile pour plusieurs heures, préparer un repas avec ses propres ingrédients, puis se déplacer au sein de l'Université Toulouse Jean Jaurès pour une seconde session de plusieurs heures), il nous paraissait important d'indemniser les enquêtés. Pour des raisons administratives, cette indemnisation n'a pas pu se faire sous forme de remboursement par note de frais ou de chèques cadeaux. Les enquêtés ont été indemnisés pour leur participation par un appareil d'électroménager culinaire au choix dans une liste (yaourtière, appareil à fondue, crêpière...) et un panier de fruits et légumes. Cette compensation était précisée dès les annonces de recrutement, ce qui induit un potentiel biais. Elle a pu notamment inviter les gens à penser qu'il s'agissait d'une étude pour les personnes qui cuisinent. Lors des entretiens téléphoniques précédant la première rencontre, nous avons essayé d'insister sur le fait que nous étions tout autant intéressées par des profils de personnes qui considèrent ne pas « cuisiner ». Et de manière générale, nous avons essayé de faire très attention à ne pas laisser penser que nous attendions des personnes qu'elles mangent « bien » ou « sain » (bien que ce biais de désirabilité sociale soit difficile à contourner). L'une des difficultés a été de trouver des gens qui ne cuisinent pas. La multiplication des moyens de recrutement, et notamment croiser les contacts familiaux et professionnels avec les profils recrutés en ligne a toutefois permis d'éviter de n'avoir que des personnes militantes ou sensibles au sujet de l'alimentation.

Le recrutement a permis de trouver les quatorze foyers dans lesquels nous sommes allées faire les observations à domicile. Ainsi que cela a été expliqué précédemment, il était demandé à ce que les

personnes habituellement présentes pour le repas soient présentes lors du repas à domicile. Pour l'observation en contexte expérimental, le choix était laissé au contact principal de revenir avec 1 à 3 personnes de son choix. Cette session était alors présentée comme une expérience ludique. Il fallait s'assurer que les personnes soient au moins deux afin de permettre aux émotions d'être exprimées en interaction, et la salle d'observation choisie contenait au maximum 4 sièges, ce qui présentait l'avantage de maintenir les interactions à un niveau observable pour l'enquêtrice extérieure, derrière les caméras. Le choix de proposer à la personne d'inviter des personnes de sa connaissance présentait un double avantage : les personnes se connaissaient déjà, ce qui favorisait la mise en confiance dans un environnement inhabituel, et facilitait aussi l'organisation des sessions pour l'enquêtrice. Du point de vue sociologique, l'hypothèse était que cette méthode permettrait de regrouper des personnes aux référentiels émotionnels similaires, et renforcerait potentiellement l'expression de normes émotionnelles et de représentations sociales communes. Le positionnement inverse aurait également pu être pris, en comptant sur la confrontation de différents registres¹⁶⁴, mais nous craignons que le contexte expérimental implique déjà beaucoup de nouveauté pour les participants, et que le fait d'effectuer cette expérience avec des personnes inconnues et au profil totalement différent du leur ne les mette trop mal à l'aise pour pouvoir accéder à leur ressenti intime. En proposant aux participants de venir avec des gens qu'ils connaissaient déjà, nous estimions maximiser la mise en confiance et la spontanéité.

Pour une personne enquêtée (Mangeuse 3), nous n'avons pas pu effectuer la deuxième partie du protocole sur la plateforme expérimentale, n'ayant pas trouvé de second créneau commun. (Mangeuse 3 est une mère célibataire de 2 enfants, active, ce qui explique également qu'il ait été plus difficile de fixer un rendez-vous sur la plateforme).

Toutes les sessions à domicile et les sessions sur la plateforme Ovalie ont eu lieu au cours de l'année 2022.

Au total, notre échantillon, détaillé dans l'annexe 3.5, présente les biais classiques de ce type d'études : les femmes sont surreprésentées (22 des 36 personnes observées au sein de la plateforme Ovalie), et les personnes précaires sous-représentées. Cela devra être pris en compte dans l'analyse.

¹⁶⁴ La question de la composition sociale hétérogène ou homogène des groupes pour les discussions collectives est encore débattue dans la littérature (Morgan, 1998 ; Duboz et Macia, 2010).

3. Un terrain auprès des acteurs du secteur alimentaire pour saisir les émotions collectives et leur circulation à l'échelle macro-sociale

La construction et la circulation des représentations sociales et normes émotionnelles relatives aux différentes transformations alimentaires dans l'espace social sont analysées à partir d'une étude de cas : les préoccupations autour des aliments « ultra-transformés ». Nous avons mené une enquête qualitative auprès de professionnels travaillant dans différents secteurs en lien à l'alimentation, et l'avons complétée par l'analyse de documents divers.

Pour analyser la manière dont le discours politique avait pu évoluer sur les transformations alimentaires, une centaine de documents politiques (les différents PNNS, PNA et PNAN¹⁶⁵, l'ensemble des comptes-rendus de la commission sur l'alimentation industrielle qui s'est tenue à l'Assemblée nationale en 2018, et toutes les questions au gouvernement et propositions d'amendement à l'Assemblée nationale et au Sénat en relation avec les aliments ultra-transformés jusqu'aux élections de juin 2022¹⁶⁶) ont été passés en revue.

¹⁶⁵ PNNS : Plan National Nutrition Santé (porté par le ministère de la Santé) ; PNA : Plan National Alimentation (porté par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) ; PNAN : Plan National Alimentation Nutrition (commun aux deux ministères).

¹⁶⁶ Les recherches de questions au gouvernement de la part de députés de l'Assemblée Nationale ont été effectuées le 29 septembre 2022, sur le site de l'Assemblée nationale avec les libellés suivants : "aliment et ultra et transformé" et "aliment et ultratransformé", puis en vérifiant ensuite le contexte de l'emploi de ces termes (en lien à la question des aliments ultra-transformés). La question n'était prise en compte que lorsque le terme d'aliment ultra-transformé ou ultratransformé apparaissait dans la question posée par le parlementaire (et non pas uniquement dans la réponse du gouvernement). Les recherches de questions au gouvernement de la part de sénateurs ont été effectuées le 29 septembre 2022 sur le site du sénat avec les libellés "aliment ultra transformé" et « aliment ultratransformé » (aucun résultat pour cette deuxième recherche). À nouveau, l'emploi de ce terme en lien à des questions d'alimentation a été vérifiée, et la question n'a été prise en compte que lorsque le terme apparaissait bien dans la question du sénateur ou de la sénatrice, et non pas uniquement dans la réponse du gouvernement. Les propositions d'amendement des députés ont été recensés par une recherche effectuée le 30 septembre 2022 sur le site de l'Assemblée Nationale, en recherchant les propositions d'amendements contenant "ultra-transformé" et "ultratransformé" dans la proposition de modification de texte ou dans l'exposé sommaire (puis en enlevant les doublons si les propositions contenaient à la fois les orthographes ultra-transformé et ultratransformé). De leur côté, les propositions d'amendement des sénateurs ont été analysées à partir de la base ameli.sql, téléchargée sur le site du Sénat en date du 30 septembre 2022. Celle-ci a ensuite été analysée avec l'aide de Matthieu Guionnet, informaticien au Certop, au travers de requête sql sur les amendements contenant les termes « ultra-transformé » et « ultratransformé ».

Pour analyser l'évolution du discours scientifique depuis la première proposition de Carlos Monteiro en 2009, 695 articles scientifiques ont été référencés sur le sujet des aliments « ultra-transformés » avec l'aide de Nicolas Barbé du Cniel¹⁶⁷.

Pour saisir l'évolution du discours médiatique, les magazines 60 millions de consommateurs parus entre 2017¹⁶⁸ et 2021 ont fait l'objet d'une lecture systématique pour repérer à la fois les grands thèmes traités par le magazine en lien aux transformations alimentaires, les définitions de la question, les événements marquants, ainsi que les acteurs entendus dans cet espace, et leurs arguments. En parallèle, une étude des retombées médiatiques en France depuis 2009 a été conduite avec l'aide de Valérie Hermeline du Cniel¹⁶⁹.

En plus de l'analyse de ces différents documents, 22 entretiens semi-directifs ont été menés avec des professionnels ciblés : chercheurs en nutrition, chercheurs en sciences des aliments, parlementaires, représentants des ministères, industries agroalimentaires, syndicats privés, centres techniques et associations de consommateurs. Pour préserver l'anonymat et étant donné le caractère sensible des données qui ont pu être fournies, nous ne donnerons pas de détails sur le profil des personnes interrogées¹⁷⁰. Seul leur poste, information nécessaire pour comprendre le point de vue proposé, sera

¹⁶⁷ Cette veille est effectuée mensuellement par Nicolas Barbé du service veille au Cniel, à partir de la requête : ["ultra processed food" OR "ultra processed foods" OR ultra processed food OR "ultra processed" OR "ultraprocessed" OR "ultra formulated" OR "ultraformulated" OR "highly processed" OR highlyprocessed] sur PubMed, puis en enlevant les articles collectés avec cette requête mais ne portant pas sur les aliments ultra-transformés. Ce travail a permis de suivre l'évolution globale du nombre de références scientifiques sur le sujet. PubMed est un moteur de recherche gratuit de références bibliographiques. Il est basé sur la base de données bibliographique MEDLINE, rassemblant des citations et des résumés d'articles de recherche du domaine de la biologie et de la médecine principalement. Par conséquent, les articles publiés par les nutritionnistes et épidémiologistes y sont bien référencés, mais pas ceux de sciences sociales. Toutefois, le concept d'aliments « ultra-transformés » ayant principalement été repris par des épidémiologistes et nutritionnistes, cette recherche offre une bonne vision de la manière dont les recherches sur le sujet ont évolué.

¹⁶⁸ La date de 2017 a été prise car comme cela sera expliqué dans le chapitre 5, la période 2017-2018 apparaît comme une année charnière dans le rapport aux aliments transformés (avec l'arrivée de la controverse sur les aliments « ultratransformés » en France).

¹⁶⁹ Valérie Hermeline, du service veille du Cniel, a lancé la requête suivante sur l'agrégateur de médias Aday : [(aliment ultra transforme)d2 ou (aliment ultratransforme)d2 ou (produit ultra transforme)d2 ou (produit ultratransforme)d2]. Aday est un prestataire du Cniel, pour lequel il réalise des bilans-médias. Il puise pour cela des articles, séquences et informations dans 115 000 documents médias traités quotidiennement par la plateforme Tagaday. Les résultats de la requête sont donc limités aux ressources que l'agrégateur a pu récupérer sur Tagaday, mais Tagaday est la première plateforme de presse et autres médias français.

¹⁷⁰ À l'exception de certains verbatims d'Anthony Fardet, chercheur à l'Inrae, qui a préféré être cité explicitement.

indiqué dans les citations d'entretiens. Ces entretiens nous ont servi à analyser la formation d'une sensibilité collective et ses enjeux, mais aussi les différentes manières d'aborder les transformations alimentaires et les catégorisations qui en découlent.

Ces entretiens et analyses de documents ont été effectués entre le printemps 2021 et l'hiver 2022-2023.

En outre, la connaissance du terrain précisée en introduction, les expériences professionnelles passées, le réseau personnel composé d'ingénieurs agronomes évoluant dans différentes sphères du monde agroalimentaire, et la participation à différents séminaires et congrès sur l'alimentation ont pu être l'occasion de collecter des données intéressantes de manière plus informelle (et dans ce cas, elles ont fait l'objet d'une prise de notes et de comptes-rendus de terrain, dans une démarche ethnographique).

4. Analyse des données qualitatives

Les différents entretiens et sessions d'observation ont été retranscrits intégralement, manuellement. Les entretiens semi-directifs et *focus groups* ont été analysés à l'aide de logiciels de codage (RQDA ou Taguette), pour faciliter l'analyse thématique.

Les vidéos des préparations et consommations de repas sur la plateforme Ovalie ont fait l'objet d'un visionnage attentif, pour extraire certains moments où des expressions émotionnelles étaient particulièrement observables. Ces images ont été mises en parallèle des logiques de catégorisation, représentations sociales et des caractéristiques individuelles de la personne pour essayer de dégager des pistes sur les liens entre émotions, catégories de transformations et caractéristiques du mangeur. Comme cela a été expliqué précédemment, n'adhérant pas au positionnement universaliste et étant plus intéressée par l'interprétation de l'émotion que par une identification « objective » de celle-ci, nous n'avons pas souhaité nous servir de logiciel de « reconnaissance » des émotions. L'interprétation des expressions et mimiques du visage s'est avérée être très facilement sujette à l'erreur. En effet, comme cela est expliqué ci-après dans les questions soulevées par la méthodologie, interpréter avec certitude et sans erreur les expressions nécessite une connaissance intime de l'autre.

5. Analyse secondaire de données quantitatives pour élargir la réflexion

Pour élargir la réflexion, nous avons souhaité confronter les résultats du terrain qualitatif à des données plus générales, grâce à l'analyse secondaire de données quantitatives. Collecter des données quantitatives représentatives demande du temps et des moyens importants. L'Ocha, le partenaire

Cifre de cette thèse pilote régulièrement des études sur les comportements, les consommations et les perceptions alimentaires de la population française. L'une de ces études a attiré notre attention : une étude reliant les « valeurs » des mangeurs à leur consommation alimentaire. Cette étude a été conduite dans le cadre de deux autres thèses Cifre, celle d'Emmanuelle Petit-LeFranc (2022) sur les pratiques d'éviction du lait et celle de Virginie Wolff (2022) sur les régimes sans gluten. Les données ont été collectées par le Crédoc (en partenariat avec l'Ocha), entre le 4 avril 2018 et le 4 mai 2018, auprès de 2018 individus de 15 ans et plus. Les répondants ont été interrogés par téléphone, pour une durée d'une trentaine de minutes en moyenne. L'échantillon est représentatif de la population française selon la méthode des quotas selon l'âge, le sexe, la profession, la région et la taille d'agglomération. L'échantillon étant représentatif, il n'y a pas de variable de pondération.

5.1. Présentation des variables

Le questionnaire comportait 236 questions. Parmi ces questions, une quinzaine nous ont semblé intéressantes pour mettre en discussion nos analyses. Celles-ci sont listées en annexe 3.6. Les dimensions à expliquer étaient ainsi les suivantes :

- La sensibilité à l'écologie (4 variables dites de sensibilité écologique) : le niveau de sensibilité écologique déclaré de 0 à 10, le fait de se reconnaître dans le terme de « consommateur écologiste » (concernant l'alimentation), la mobilisation pour une cause écologique, et la réponse à la question « selon vous, notre alimentation a-t-elle des conséquences sur notre planète ? ».
- Le rapport à la nature (2 variables), estimé à partir des questions : « êtes-vous d'accord avec la proposition : quand les hommes dérangent la nature, cela a souvent des conséquences désastreuses ? » et « êtes-vous d'accord avec la proposition : le destin de l'homme est de dominer toutes les espèces de la nature ? ».
- Le rapport à la technique, estimé à partir de la question : « êtes-vous d'accord avec la proposition : le génie de l'homme permettra que la terre reste viable ? »
- La perception de l'industrie, estimée à partir de la question : « au sujet des polluants que l'on trouve aujourd'hui dans notre alimentation, quelle est parmi les opinions suivantes celle qui se rapproche le plus de la vôtre ? Cela ne pose pas de problème, car les quantités ingérées par les consommateurs restent faibles / L'industrie agroalimentaire nous empoisonne et contribue à la dégradation de notre environnement / Chacun doit agir à son niveau pour limiter la

consommation de ces produits et améliorer la qualité de son alimentation / Ces polluants sont partout et on ne peut rien y changer ».

- La vision de l'avenir et des transitions futures (4 variables), estimée à partir des questions : « êtes-vous d'accord avec la proposition : l'équilibre de la nature est assez solide pour compenser les dégâts occasionnés par les pays industrialisés ? », « êtes-vous d'accord avec la proposition : si les choses continuent ainsi, nous courons à une catastrophe écologique majeure ? », « concernant l'avenir de la planète, êtes-vous : plutôt optimiste, plutôt pessimiste, ni l'un ni l'autre, cela vous est indifférent », « concernant l'avenir de l'humanité, êtes-vous : plutôt optimiste, plutôt pessimiste, ni l'un ni l'autre, cela vous est indifférent ».

Bien que ces questions ne portent pas directement sur les émotions, elles permettent d'éclaircir les déterminants socio-économiques des rapports à l'industrie, à la nature, à la technique, et l'optimisme ou le pessimisme quant aux transitions à venir. Ces dimensions se sont avérées sur le terrain qualitatif être directement liés aux émotions exprimées vis-à-vis des différentes transformations alimentaires. Par conséquent, s'intéresser à leurs déterminants socio-économiques était une manière d'explorer d'autres perspectives explicatives des émotions observées vis-à-vis de l'industrialisation.

L'objectif des analyses de données quantitatives était d'expliquer la distribution de ces variables en fonction des caractéristiques socio-économiques, mais aussi de l'implication politique et de la sensibilité écologique (ces deux dernières étant également apparues sur le terrain comme des déterminants importants des émotions relatives à l'industrialisation de l'alimentation). Vingt-et-une variables indépendantes ont ainsi été testées pour expliquer les variables dépendantes, à savoir :

- Les caractéristiques socio-économiques (10 variables) : la taille de l'agglomération habitée, la région d'habitation, le sexe, l'âge, la situation professionnelle (actif, retraité, étudiant, en recherche d'emploi...), la catégorie socio-professionnelle (selon les catégories de l'Insee) avant la retraite pour les retraités, et la catégorie socio-professionnelle avec une catégorie à part pour les retraités, le niveau de diplôme, le niveau de revenu, et la composition du foyer (seul.e, en couple sans enfant, en couple avec enfant.s...).
- Les variables dites d'implication politique (6 variables) : la mobilisation pour une cause générale (manifestations, pétitions ou participation à des débats de toutes sortes), la mobilisation pour une cause politique, les habitudes de vote (en fréquence), le sentiment de participer au débat démocratique, et le fait de se reconnaître dans les termes de « consommateur engagé » et « consommateur « militant » (concernant l'alimentation).

- Le niveau de confiance dans les pouvoirs publics (pour gérer la santé dans l'intérêt de tous) (1 variable).
- Les variables dites de sensibilité écologique (4 variables, citées précédemment) : celles-ci ont été testées à la fois comme variables expliquées, et comme variables explicatives. Lorsqu'il s'agissait d'expliquer l'une des 4 variables de sensibilité écologique, la variable expliquée a été retirée du modèle de régression explicatif.

5.2. Présentation des tests effectués

Pour mener ces analyses, nous avons utilisé le logiciel R. Nous avons procédé de deux manières : tous d'abord par tris croisés, en regardant la significativité des effets des variables les unes sur les autres deux à deux (tests de Chi-2 entre les variables qualitatives, tests d'égalité des moyennes lorsqu'il s'agissait de tests sur le niveau de sensibilité écologique noté de 1 à 10¹⁷¹).

Dans un deuxième temps, nous avons procédé à des régressions logistiques binomiales¹⁷². Pour chaque régression, la variable expliquée a été recodée en deux modalités. Toutes les modalités de recodage sont détaillées en annexe 7.1. Chaque variable dépendante recodée a alors fait l'objet de plusieurs régressions dont les modèles sont présentés dans l'annexe 7.1, et les résultats dans les annexes 7.4 à 7.20¹⁷³. Dans le premier modèle de régression, seules les variables socio-économiques ont été incluses, et dans un deuxième temps, les variables d'implication politique et de sensibilité écologique ont été intégrées au modèle, pour voir si elles capturaient une partie de l'effet des variables socio-économiques. L'introduction de ces variables « d'opinion » annule ou révèle parfois l'effet de certaines des variables socio-économique observé dans le premier modèle. Dans ce cas, cela a été commenté.

¹⁷¹ La sensibilité écologique notée de 1 à 10 est la seule variable quantitative de notre base de données, c'est pourquoi c'est la seule à avoir fait l'objet d'un test d'égalité des moyennes. Ces tests ont été réalisés entre les deux modalités les plus différentes (après avoir regardé la note moyenne de la sensibilité à l'environnement par modalité).

¹⁷² Effectuées à l'aide de la fonction glm sur R.

¹⁷³ Pour des raisons de confidentialité des données, ces annexes sont accessibles uniquement aux membres du jury de thèse.

Les p-value significatives sont détaillées dans les tableaux des annexes 7.4 à 7.21¹⁷⁴. Le seuil d'erreur a été fixé à 5 % pour l'ensemble des tests¹⁷⁵. Seuls les résultats significatifs et intéressants pour la réflexion de la thèse sont commentés chapitre 7.

6. Retours réflexifs sur la méthodologie

La méthodologie présentée soulève plusieurs questions. Celles-ci sont discutées dans cette partie, afin d'y répondre au mieux et de les prendre en compte dans l'analyse des données.

6.1. Les questions inhérentes aux méthodes de collecte de données qualitatives

6.1.1. La désirabilité sociale

Nous avons évoqué précédemment le biais de désirabilité sociale, qui existe dès que la personne a conscience de données récoltées sur son comportement (qu'elles soient qualitatives ou quantitatives). Que ce soit en l'observant ou en lui demandant de décrire ses habitudes et ses pratiques lors d'entretiens ou dans des questionnaires, la personne peut tendre inconsciemment vers deux objectifs : celui de coller aux normes sociales en alignant son discours avec ce qu'elle estime être « bien », et celui de vouloir faire plaisir à l'enquêtrice en rapprochant ses réponses et ses comportements de ce qu'elle pense que l'enquêtrice attendra d'elle. Par exemple, lors des sessions filmées sur la plateforme expérimentale, les participants expliquaient parfois avoir essayé de parler spécifiquement d'alimentation pendant le repas, pensant que l'enquêtrice n'était intéressée que par ça.

(Pendant le repas :)

« Mangeuse 28 (pendant le repas) : Est-ce qu'on est censé parler ? Je ne sais pas.

Mangeur 11 : On est censé parler ? Oui justement, pour échanger sur les comparaisons. »

(Lors de la discussion finale :)

¹⁷⁴ Dans ces tableaux, la variable expliquée est en colonne, et les variables explicatives sont en ligne. Les effets des variables explicatives sur la variable expliquée sont renseignés de haut en bas. Les p-value sont renseignées pour tous les tests de chi-2 et les tests d'égalité des moyennes (tableau 1 de chaque annexe). Pour les régressions logistiques binomiales (abrégées « RLB » dans les tableaux), la p-value est indiquée lorsqu'au moins l'une des modalités de la variables explicative (en ligne) est significativement explicative de la variable expliquée (en colonne), autrement, un « / » a été inscrit (tableau 2 de chaque annexe), par souci de lisibilité.

¹⁷⁵ Seuls les graphiques dont la variable explicative a un effet significatif sur la variable expliquée dans les régressions ont été mis en annexe (annexes du chapitre 7 réservées aux membres du jury). Lorsque la variable avait un effet significatif dans la régression mais pas dans le test de Chi-2, le graphique ne faisant apparaître que le résultat des tris croisés, l'effet de la variable explicative sur la variable expliquée est alors difficile à visualiser.

« Enquêtrice : Ça va ? Ça s'est bien passé ? Les caméras, ça ne vous a pas trop perturbé ?

Mangeur 11 : Oh en mangeant il ne faut pas trop y penser... du coup moi j'ai essayé de donner plus d'avis que d'habitude en mangeant... J'ai essayé de faire 2-3 choses bien, mais c'est pas... »

(Extrait de la session Ovalie du 18 juillet 2022 avec Mangeur 11, 53 ans, ingénieur, Mangeuse 27, 52 ans, institutrice, et Mangeuse 28, 14 ans, collégienne)

(Pendant le repas :)

« Mangeuse 1 : J'ai bien envie de manger mon os à la main (le lapin).

Mangeuse 16 : Moi aussi. On en perd beaucoup si on prend pas la main.

Mangeuse 1 : Oui.

Mangeuse 16 : C'est pour ça que moi quand je le fais je coupe en petits morceaux.

Mangeuse 17 : J'ose pas face à la caméra.

Mangeuse 1 : Ben pourquoi, c'est pas grave.

Mangeuse 16 : C'est vrai qu'on est filmés... »

(Extrait de la session Ovalie du 26 mars 2022 avec Mangeuse 1, 50 ans, secrétaire, Mangeur 15, 31 ans, ingénieur, Mangeuse 16, 74 ans, retraitée, et Mangeuse 17, 24 ans, sans emploi)

Nous avons donc essayé de prendre en compte ce biais potentiel dans nos interprétations, et d'insister sur le fait que nous n'attendions pas de comportement particulier.

6.1.2. La sélection d'information par l'enquêtrice

Dans l'analyse et la collecte de ces données qualitatives, il existe aussi un biais de sélection par l'enquêtrice : en fonction de sa propre sensibilité et des objectifs de recherche, certaines informations sont plus ou moins relevées ou laissées de côté. Lors de l'investigation d'un terrain, l'imprégnation affective du chercheur constitue nécessairement un élément de la construction de l'objet d'étude (Kaufmann, 1996). S'appuyer sur le décodage des manifestations corporelles et comportementales de l'émotion, et sur ce qui transparait dans le discours, oblige à prendre en compte le possible biais induit par sa propre affectivité et sensibilité : peut-on être sûr que notre manière de décoder n'est pas biaisée par ce que nous ressentons ? Il existe une difficulté méthodologique à prendre en compte sa propre imprégnation affective. Le rapport du chercheur à son terrain revêt toujours une dimension affective, et « émotions et sentiments influencent, qu'on le veuille ou non, la sélection des données. » (Bernard, 2017, p. 226). Celle-ci n'est pas propre au travail sur l'émotion, mais à toute démarche anthropologique reposant sur le partage de soi avec le groupe étudié. Bernard (2017) préconise d'analyser ses propres émotions dans le but de mieux comprendre comment celles-ci influencent la sélection des informations lors de l'observation, « – c'est la nécessaire 'réflexivité' du chercheur. » (Bernard, 2017, p. 226). Nous avons donc essayé d'intégrer dans nos interprétations la manière dont notre propre sensibilité et notre socialisation avaient pu affecter l'analyse des données.

6.1.3. La taille de l'échantillon

En outre, puisque le choix d'une étude ethnographique assez poussée a été fait, l'échantillon n'est pas représentatif de la population : tout d'abord, il est cantonné aux environs de Toulouse pour le terrain principal (pour des raisons logistiques, la plateforme Ovalie se trouvant au sein de l'Université Toulouse Jean Jaurès), et de Montpellier pour le terrain exploratoire (pour des raisons pratiques, en lien à l'épidémie de Covid-19). L'échantillonnage ne permet donc pas de rendre compte de disparités régionales dans le rapport aux transformations. De plus, notre échantillon est trop petit pour tirer des généralités sur l'influence des caractéristiques individuelles sur le rapport aux différentes transformations. Nous avons choisi une posture ethnographique consistant à approfondir de manière très détaillée les représentations sociales, les normes sociales émotionnelles et les logiques de catégorisation d'un petit nombre de personnes, dans l'objectif de proposer un modèle sociologique détaillé sur la construction sociale de l'émotion. Si ces données permettent effectivement de nourrir la réflexion sur les mécanismes en jeu dans la construction sociale de l'émotion, elles ne donnent que des pistes sur les caractéristiques individuelles qui jouent sur les disparités entre les différents groupes sociaux. L'enjeu de l'analyse de seconde main des données quantitatives disponibles était aussi de généraliser nos observations et de proposer des conclusions plus générales sur les corrélations entre caractéristiques individuelles et rapport aux différentes transformations alimentaires.

6.2. La réflexivité progressive induite par le protocole

Le protocole établi nécessite une grande implication de la part des enquêtés. Au cours des différentes étapes, ceux-ci sont invités à réfléchir à divers aspects de leurs comportements alimentaires et leur réflexivité augmente. Par exemple, Mangeuse 10 témoigne ci-dessous lors de la session sur la plateforme Ovalie des changements qui ont eu lieu dans la réflexivité et celle de son conjoint suite à la session à domicile :

Mangeuse 10 : « La dernière fois par exemple, quand on l'a fait à la maison avec Mangeur 32, on s'est rendu compte qu'en fait il y avait pas mal de trucs on s'était jamais arrêté dessus. C'est-à-dire qu'on le sait, mais on en parle pas, et on va pas chercher plus loin. Et après voilà, l'expérience elle est propice à ça déjà, et du coup oui... c'est des conversations vraiment différentes de d'habitude... »

(Extrait de la session Ovalie du 23 juillet 2022 avec Mangeuse 10, 30 ans, juriste, Mangeuse 31, 31 ans, institutrice, Mangeur 32, 33 ans, manutentionnaire, et Mangeur 33, 40 ans, développeur)

Ainsi, il était primordial de s'assurer d'accéder à leurs représentations spontanées en début de protocole, car leur vision des transformations alimentaires a pu évoluer au cours de celui-ci.

6.3. Les limites des méthodes de recrutement choisies

Comme cela a été expliqué précédemment, les enquêtés ont été recrutés de différentes manières. Si les méthodes de recrutement ont permis d'assurer une diversité de profils, en revanche il a été assez difficile de trouver des personnes revendiquant ne pas cuisiner, ou peu. Comme cela a été expliqué, il était explicité dès l'annonce de recrutement que les participants seraient indemnisés par un appareil d'électroménager culinaire au choix dans une liste (yaourtière, appareil à fondue, crêpière...) et un panier de fruits et légumes. Cette compensation a pu inviter les gens à penser qu'il s'agissait d'une étude pour les personnes qui cuisinent. En outre, la valorisation croissante du « fait-maison » institue une norme sociale qui rend difficile le recrutement de ce type de profil : ne pas cuisiner constitue rarement une fierté. Enfin, de manière générale, les études sur l'alimentation attirent souvent des personnes qui présentent un fort attrait pour le sujet, que ce soit pour des raisons gustatives, sanitaires, environnementales, etc. Si la multiplication des moyens de recrutement a permis d'éviter de n'avoir que des personnes militantes ou sensibles au sujet de l'alimentation, les personnes enquêtées revendiquent toutefois majoritairement ne pas consommer des aliments qu'ils considèrent « transformés » ou « industriels ».

6.4. Les points clés de l'analyse des émotions par observations

6.4.1. Maîtriser le nombre de participants observés

L'observation de l'expression de l'émotion à domicile a présenté la difficulté d'être très riche : il était quasiment impossible pour l'enquêtrice de relever et noter toutes les expressions émotionnelles, tout en restant dans l'interaction et en jouant son rôle de participante. Cette tâche était d'autant plus ardue lorsque les protagonistes étaient nombreux (les repas à domicile ayant compté jusqu'à 6 personnes observées à la fois). Le recours à la vidéo pour analyser l'émotion en sociologie présente alors des avantages pratiques importants en permettant de conserver une trace de l'expression de l'émotion dans le temps pour en analyser les détails. Celle-ci est mobilisable à nouveau par l'enquêtrice, qui peut analyser ou réanalyser le film *a posteriori*, et elle peut aussi le faire visionner à l'enquêté pour obtenir des informations complémentaires (Lahlou, 2017). En outre, le fait d'avoir limité le nombre de

participants à 4 personnes dans les sessions sur la plateforme Ovalie a permis de maintenir les observations à effectuer à un niveau observable pour une seule enquêtrice¹⁷⁶.

6.4.2. Éviter la micro-analyse décontextualisante

Toutefois, l'analyse des émotions par support vidéo présente aussi des inconvénients. Le premier est celui du danger à vouloir analyser tous les micro-changements physiologiques observables, au risque de produire des données très complexes et décontextualisées. À tout vouloir recenser et étudier séparément, la signification des gestes risque d'être perdue (Le Breton, 1998a). Pour éviter de tomber dans cet écueil, nous nous sommes appuyés sur la discussion finale du protocole : les participants étant invités à dire spontanément ce qui les avait le plus marqué, cela nous a aidé à faire le tri dans la profusion des données. L'analyse a ainsi pu être centrée sur les moments les plus significatifs du point de vue des enquêtés.

6.4.3. Confronter son interprétation

En outre, l'étude des émotions présente un danger de surinterprétation par l'observatrice extérieure. À plusieurs reprises, il nous est arrivé de sélectionner des moments pensant saisir l'expression d'une émotion, qui était en réalité tout à fait différente.

En revenant sur des extraits vidéo et en les faisant commenter par les concernés, le *focus group* final s'est donc avéré essentiel. Il a permis à la fois d'approfondir certaines expressions ou non-expressions de l'émotion, et de pallier au biais d'interprétation que la seule observation de l'émotion aurait engendré. Par exemple, ci-dessous, l'enquêtrice en régie est persuadée que Mangeur 9 exprime un profond dégoût lorsqu'il goûte la papaye d'une salade de fruits en conserve avec sa compagne Mangeuse 26. Lors de l'entretien de groupe final, lorsque l'enquêtrice leur fait visionner cet extrait, Mangeur 9 explique qu'il s'agit de l'expression d'une certaine surprise, mais en aucun cas de dégoût, et que finalement, il a plutôt apprécié le dessert en question :

(Pendant le repas :)

« Mangeuse 26 : Non, mais regarde, t'as eu un truc comme ça ? Ben ça c'est de la papaye...

Mangeur 9 (met la papaye dans sa bouche et fronce les sourcils) : Ah c'est bizarre la papaye. Pas en goût, mais en texture. On dirait une pâte de fruits, mais trop...

¹⁷⁶ D'autres expériences menées par des collègues sur la plateforme avec plus de 10 participants ont montré la difficulté qu'il peut y avoir à saisir les interactions et à les analyser lorsque les participants sont nombreux.

Mangeuse 26 : Ben parce que depuis tout à l'heure tu as que de la pêche en fait... Bon j'en veux plus, j'ai fini de manger ! »

(Lors de la discussion finale, l'enquêtrice fait visionner cet extrait :)

« Mangeur 9 : En vrai, moi je... j'ai bien aimé. Pour le coup, en plus pêche, c'est quelque chose que je mange facilement. Non, honnêtement c'était un bon dessert.

Enquêtrice : C'est marrant parce qu'à un moment tu fais une petite moue, on aurait pu croire que tu aimes pas...

Mangeur 9 : Non, enfin... non en tout cas non vraiment...

Mangeuse 26 : C'est pas quand t'as dit pour la texture de la papaye ?

Mangeur 9 : Ah oui, mais c'est parce que je cherchais vraiment à distinguer... parce que j'avais vraiment deux morceaux dans la cuillère, et je cherchais... mais je pensais que c'était...

Mangeuse 26 : Mais il y a un moment où tu goûtes la papaye vraiment, et où tu dis « ah non, mais pâte de fruit... »

Mangeur 9 : Oui, dans le sens où je sais pas pourquoi la papaye c'était aussi fibreux qu'une pêche ou je sais pas, et je pense que je connais pas assez le fruit, et vraiment, ça avait une texture... c'est ce que je dis, c'est une sorte de pâte de fruits un peu... ça m'a vraiment étonné, je m'attendais pas du tout à ça. Mais oui... je pense que j'essaie de distinguer et que je cherche.

(L'enquêtrice repasse l'extrait en question et s'arrête sur la moue.)

Mangeur 9 : Non, c'est ça... oui.

Mangeuse 26 : C'est de la surprise.

Mangeur 9 : Oui ... j'étais vraiment étonné de... je m'attendais pas du tout à ça, vraiment. »

(Extrait de la session Ovalie du 13 juillet 2022 avec Mangeur 9, 29 ans, commercial et Mangeuse 26, 26 ans, kinésithérapeute)

Lors d'une autre session, nous pensions avoir perçu l'expression d'un certain plaisir gustatif chez Mangeur 6 au moment de la consommation de crêpes (Mangeur 6 ayant particulièrement insisté sur sa forte appréciation des crêpes), et finalement, celui-ci a expliqué que le moment sélectionné ne correspondait pas à l'expression d'un plaisir gustatif, mais à un sourire moqueur à l'égard de sa sœur en train de faire cuire les crêpes à côté.

Le *focus group* final s'est ainsi avéré primordial à la fois pour approfondir certaines expressions ou non-expressions de l'émotion et pour pallier au biais d'interprétation que la seule observation de l'émotion aurait engendré. La discussion *a posteriori* est d'une importance méthodologique cruciale dans l'étude sociologique de l'émotion. Elle permet d'accéder à ce que les gens racontent de leur émotion, à leur ressenti interne, avec leur interprétation, et non plus seulement à ce qui s'exprime (ou non) par le corps et est visible à l'extérieur. Ces données sont à la fois importantes pour appréhender l'émotion dans son ensemble et pour s'assurer de ne pas surinterpréter ce qui a été exprimé de manière visible

(ou ce qui ne l'a pas été). L'une des limites est de n'avoir pas pu visionner l'intégralité de la session filmée avec les participants. Cela aurait été trop coûteux en temps, et aurait demandé une implication trop importante de la part des personnes enquêtées. Seuls 2 à 4 passages étaient extraits sur le vif, mais un plus grand nombre aurait été intéressant à faire commenter. L'une des pistes d'amélioration de ce protocole serait donc de faire revenir les participants une fois de plus, pour visionner l'ensemble des passages intéressants et les commenter. Toutefois, si cette méthodologie est adoptée, il faudra veiller à ce que la session d'échange sur les extraits n'ait pas lieu trop longtemps après le repas filmé, afin que la mémoire du participant ne soit pas trop altérée. De plus, cette méthodologie demanderait une implication du participant encore plus importante.

6.4.4. Prendre en compte la nécessité d'une connaissance intime de l'autre

Les expériences ont montré que même lorsque l'on connaît le contexte d'expression de l'émotion, décrypter l'émotion de l'autre à partir de la seule observation requiert une connaissance très fine et intime de cet autre. En effet, il est apparu au cours des expériences que les personnes ayant des liens intimes connaissaient par cœur les mimiques des visages des uns et des autres, mais que ces mimiques pouvaient s'avérer totalement illisibles pour des personnes extérieures à leur proximité.

(Lors de la discussion finale :)

« Enquêtrice : Un dernier petit extrait, et après on aura, je pense bien, débriefé.

(L'enquêtrice passe l'extrait avec Mangeuse 21 – la grand-mère - qui mange de la pâte à tartiner.)

Mangeur 6 (commente les expressions de sa grand-mère): Oui tu vois c'est exactement ça que je vois, chaque fois que je la vois bouffer, c'est très drôle. Ah tu vois ça « j'aime pas ». Tout de suite ! Non, mais genre tu sais, elle fait ça (imite le froncement de nez de sa grand-mère).

(Tous rigolent)

Enquêtrice à Mangeuse 21 : Qu'est-ce que vous ressentez à ce moment-là ? Est-ce que vous pouvez nous décrire ce qui se passe en vous ?

Mangeuse 21 : Ah ben j'appréciais pas, mais pas du tout. Je suis pas habituée à manger ce genre de produit, et alors ... c'est celui-ci hein ? (la pâte à tartiner bio) j'ai pas aimé, j'ai fait un effort...

Mangeur 6 : Oui, mais ça se voit [...] ça se voit, c'est typique en fait, elle fait tout le temps ça quand elle aime pas.

Enquêtrice : En fait vous identifiez tout de suite la mimique ?

Mangeur 6 : Elle a fait ça (imite de nouveau sa grand-mère), genre elle retousse le nez. Si elle fait ça et qu'elle te dit ça, c'est que c'est pas bon, et tu peux pas la faire changer d'avis. [...]

Enquêtrice : Et c'est quoi la mimique de j'aime alors ? Qu'est-ce que vous faites ?

Mangeur 6 : Non non, mais...

Mangeuse 21 : Une grimace oui.

Mangeur 6 : Non, mais quand t'aimes bien ? T'as une mimique quand tu aimes pas, est ce que t'en as une quand tu aimes bien ? Tu fais pas « aaah ! » tu sais tu fais pas ça ?

Mangeuse 21 : Non quand même pas.

Mangeur 6 : Voilà, juste tu manges, tu fais « ça j'aime bien ».

Mangeuse 21 (en pinçant la bouche) : Oui.

Mangeur 6 : Tu vois, c'est ça ! Elle fait ça ! (rires)

(Tous rigolent)

Mangeur 6 (à l'enquêtrice) : Mais tu compareras avec le moment où elle mange ça pour la première fois (le sucre Rapadura qu'elle dit avoir apprécié), et je pense qu'elle l'a fait. Là tu vois, elle a dû faire un truc comme ça avec la bouche (imite la mimique d'appréciation de sa grand-mère). »

(Extrait de la session Ovalie du 18 mai 2022 avec Mangeur 6, 24 ans, doctorant, Mangeuse 21, 79 ans, retraitée, et Mangeuse 22, 21 ans, étudiante)

(Lors de la discussion finale :)

« Mangeuse 10 (après avoir visualisé un extrait filmant son conjoint, Mangeur 32) : Le haussement comme ça (imite les sourcils de Mangeur 32), c'est négatif, et surtout, c'est le haussement de sourcils « ils se foutent de ma gueule ».

Mangeur 32 : Oui...

Enquêtrice : Ah c'est marrant, on aurait presque pu penser que c'est un haussement de sourcils de validation.

Mangeur 32 : Ah non. Ah non non, c'est en mode non, ça me plaît pas.

Enquêtrice : Et toi tu sais décrire ses expressions à lui ?

Mangeuse 10 : Ah oui ! Mais lui, il parle avec ses sourcils ! Il y a ça tu vois (imite le froncement de sourcils), il y a ça, ça se fait discret, et ça en imitant juste un peu... il y a quelque chose de négatif. Mais si vraiment il est outré d'un truc, il peut pas se retenir, il va se prononcer, c'est pfff (imite Mangeur 32 outré). Comme ça ! (rires) Oui, il parle des sourcils !

Enquêtrice (étonnée) : C'est marrant, donc là c'était donc un haussement de sourcils négatif... »

(Extrait de la session Ovalie du 23 juillet 2022 avec Mangeuse 10, 30 ans, juriste, Mangeuse 31, 31 ans, institutrice, Mangeur 32, 33 ans, manutentionnaire, et Mangeur 33, 40 ans, développeur)

Ce constat méthodologique vient directement s'opposer aux méthodes universalistes considérant que l'on peut lire l'émotion à partir des mimiques du visage. En effet, nos expériences ont montré que même en connaissant le contexte d'expression de l'émotion et en ayant accès aux paroles, seules les personnes vraiment proches sont capables de lire l'expression de l'émotion avec certitude. Un observateur extérieur pourra bien sûr se prêter à l'exercice, mais si celui-ci ne connaît pas intimement la personne, le risque d'erreur est plus grand que pour quelqu'un de son cercle proche.

6.5. Les spécificités du recours à une plateforme expérimentale

6.5.1. La perception du contexte expérimental

L'usage d'une plateforme expérimentale présente des particularités. Dans notre cas, la plateforme Ovalie se situe au sein de l'université Toulouse Jean Jaurès. Le lieu n'est pas neutre : il s'ouvre sur un long couloir à l'entrée (figure 21), qui marque l'entrée dans le contexte laborantin à l'arrivée des participants.



Figure 21 : Photo du couloir d'entrée de la plateforme Ovalie

Aussi, la cuisine de la plateforme est munie de matériel de restauration professionnelle, ce qui diffère grandement d'une cuisine domestique. En outre, les caméras au plafond sont relativement nombreuses (figure 18). La matérialité du lieu véhicule donc un certain nombre de symboles (propres au contexte universitaire ou au contexte laborantin) qui peuvent être perçus différemment par chacun. Pour essayer d'intégrer cette dimension à l'analyse des données, nous avons relevé systématiquement tout commentaire qui portait sur le dispositif expérimental, et demandé à chaque fin d'expérience à quel point celui-ci avait perturbé les participants ou non. Certains enquêtés ont eu de mal à se détacher de la présence des caméras :

(Pendant le repas :)

« Mangeur 23 : Tu sais que je fais que penser qu'on est en train de se faire filmer, ça me stresse !

Mangeur 7 : Moi j'y pensais plus trop là, mais...

Mangeur 23 : Oui là du coup, je t'y ai fait penser.

Mangeur 7 : Ouais un peu, après... (regarde le plafond) ouais si il y en a quand même... il y a des micros et tout ?

Mangeur 23 : T'as dit quoi ?

Mangeur 7 : Je suppose qu'il y a des micros et tout.

Mangeur 23 : Bah ouais.

(silence)

Mangeur 7 : On parle plus (rires). C'est vrai, tu y penses beaucoup ?

Mangeur 23 : Ben là j'avais oublié jusqu'à ce que tu m'en reparles (rires).

[...]

Mangeur 23 : Est-ce que tu te sens observé quand tu regardes la caméra ?

Mangeur 7 : Ouh là oui hein ! En plus elle est juste en face... [...] Elles doivent regarder ça... tu les imagines nous écouter là...

(Extrait de la session Ovalie du 8 juin 2022 avec Mangeur 7, 25 ans, préparateur physique, et Mangeur 23, 25 ans, étudiant)

D'autres enquêtés se sont adressés parfois directement aux enquêtrices par l'intermédiaire des caméras pendant le repas :

« Mangeuse 29 (en regardant les caméras) : Bon appétit !

Mangeuse 30 : Bon appétit !

Mangeuse 29 : Je parle aux caméras aussi hein ! »

(Extrait de la session Ovalie du 19 juillet 2022 avec Mangeur 12, 45 ans, expert assurance, Mangeuse 29, 13 ans, collégienne et Mangeuse 30, 10 ans, en primaire)

« Mangeuse 35 : Aucun ne peut supplanter le comté fruité ! Et de toute façon comme je ne mange pas trop parce que ça me fait grossir... mais il est pas mauvais celui-là ! (En s'adressant à la caméra à l'attention de l'enquêtrice) Je reconnais que le fromage mimolette était excellent ! »

(Extrait de la session Ovalie du 7 novembre 2022 avec Mangeuse 13, 66 ans, retraitée, Mangeur 34, 65 ans, retraitée, et Mangeuse 35, 72 ans, retraitée)

La caméra prend alors presque le rôle d'une tierce personne avec laquelle les enquêtés interagissent.

Globalement, la session en contexte laborantin a plutôt été vécue comme un moment ludique, ces sessions ayant été présentées comme des ateliers où il s'agissait de répliquer un repas similaire à celui confectionné à la maison, sous l'œil de caméras. Plusieurs participants ont d'ailleurs finalement joué avec les caméras, faisant semblant d'être les acteurs d'une publicité pour de la purée Mousseline, d'être des influenceurs en train de faire du placement de produits sur les réseaux sociaux, ou tout

simplement en faisant des petits commentaires en *voix off* faisant des blagues s'adressant directement aux enquêtrices en régie.

6.5.2. La complémentarité avec les observations à domicile

En outre, l'observation en contexte expérimental seule présente le danger de produire des données décontextualisées, « hors sol ». Coupler systématiquement observations à domicile et observations en contexte expérimental permet de pallier aux inconvénients du contexte expérimental sur au moins deux plans : relier les observations effectuées en contexte expérimental au quotidien des mangeurs, et établir un lien de confiance au préalable, pour les mettre le plus à l'aise possible et favoriser les comportements spontanés sur la plateforme.

Ancrer les données dans un quotidien

Les représentations, les émotions exprimées et les interactions observées de manière précise grâce à l'instrumentation ne sont plus « hors sol », mais sont reliées à un quotidien, à un contexte de vie. Les émotions ne sont alors pas seulement observées dans le contexte abstrait d'un laboratoire, mais sont projetées en dehors du contexte expérimental et ancrées dans le quotidien du mangeur. Comme cela a été argumenté, la plateforme a surtout été utilisée pour approfondir, de manière outillée, l'expression de certaines émotions observées *in vivo* au préalable.

Établir un lien de confiance

La première session à domicile et les contacts préalables à la session expérimentale ont permis d'établir un lien de confiance pour mettre la personne enquêtée à l'aise et favoriser par la suite un comportement plus ou moins spontané en contexte expérimental. Toutefois, bien que nous ayons fait un travail important de construction de confiance mutuelle en amont, les changements induits par la plateforme ne peuvent être totalement occultés et doivent être pris en compte dans l'analyse des données.

Cependant, l'objectif n'était pas de répliquer des comportements à l'identique, mais bien de comprendre comment des émotions en viennent à être exprimées vis-à-vis des différentes catégories de transformations alimentaires, et les enjeux sociologiques sous-jacents. Le contexte expérimental n'a pas pour but de conduire à la reproduction de comportements qui auraient lieu en dehors, mais d'observer précisément l'expression des émotions, les interactions qu'elles font naître, et éventuellement de collecter des données supplémentaires sur les représentations sociales du mangeur par rapport à ce qui aura déjà été discuté au domicile. Au vu de la problématique de recherche, la cuisine expérimentale offre ainsi des possibilités de recherche intéressantes : c'est un

moyen de conduire des informations de pointe grâce à du matériel technologique, pour compléter et approfondir les données collectées à domicile.

6.5.3. Des questions éthiques

Le déplacement des enquêtés

Par ailleurs, le recours à une plateforme expérimentale pose des questions éthiques. Elle implique un déplacement des enquêtés au sein de l'institution et un engagement important de leur part. Comme cela a été expliqué précédemment, les enquêtés ont été indemnisés du fait de l'importante implication qui leur était demandée.

L'équilibre entre coûts financiers, énergétiques et bénéfiques pour la recherche

De plus, si la plateforme se présente comme un outil supplémentaire pour aider le sociologue à faire de l'observation, elle n'est utilisée que dans un second temps, en complément de données ethnographiques. La plateforme est pensée comme un outil qui permet d'approfondir des points précis. Cela pose la question des coûts énergétiques et financiers d'un tel dispositif, en comparaison avec les bénéfices pour la recherche. La société du XXI^e siècle présente un certain nombre de défis, et il nous semble qu'en tant que chercheuse ou apprentie chercheuse, nous devons aussi réfléchir aux impacts éthiques et écologiques de nos recherches et des outils mobilisés pour celles-ci.

6.6. Bilan sur les différents types de données collectées pour étudier l'émotion

6.6.1. L'écoute des paroles et l'observation des visages plutôt que celle des corps

Finalement, les données qui nous ont le plus servi dans l'analyse des émotions alimentaires se sont avérées être l'enregistrement des paroles et les vidéos des visages prises par les caméras frontales. Les caméras au plafond qui filmaient les corps nous ont principalement servi à suivre le déroulement de l'expérience et les aliments qui étaient en train d'être consommés ou désignés dans les conversations, mais pas à analyser les émotions alimentaires. En contexte de repas, les émotions ont été peu visibles dans les gestes du corps.

De leur côté, les enregistrements audio couplés aux vidéos des visages ont été essentiels pour suivre l'expression de l'émotion dans le contenu de la parole, dans sa forme (ton, sons, onomatopées, rythme, tonalité...) et dans les expressions faciales. Du point de vue analytique, les vidéos nous ont servi à décrire les mimiques du visage (par exemple : « elle lève les sourcils » ou « il plisse la bouche »),

bien que pour les interpréter avec certitude, il ait fallu les confronter à l'interprétation de la personne en entretien, comme cela a été expliqué précédemment.

6.6.2. La caméra thermique, plutôt pour des émotions fortes ?

En outre, les vidéos de la caméra thermique ne nous ont pas servi. Les émotions n'ont pas engendré de variation de température notables à la caméra thermique. Il nous semble que ce résultat peut s'expliquer d'une part, parce que les variations de température dans la pièce étaient plus importantes que les variations de température du corps (four et plaques allumés, etc.) ; et d'autre part, parce que ces variations de température, si elles ont existé, étaient probablement très minimes. Nous faisons l'hypothèse que les personnes enquêtées ont rarement ressenti un véritable « choc émotionnel » face aux aliments proposés, et que les variations de température du corps s'observent plutôt lors d'émotions intenses, ce qui n'a pas été le cas face à ces aliments. Pour conclure sur l'intérêt de la caméra thermique, celle-ci ne nous a pas été utile dans notre analyse de l'émotion, et nous faisons l'hypothèse que les émotions alimentaires ne s'y prêtent pas, mais qu'elle pourrait être utile pour l'étude d'autres émotions plus intenses.

6.7. Les limites de l'analyse secondaire de données quantitatives

Nous avons fait le choix d'analyser des données quantitatives déjà existantes. Ce choix présente certaines limites, dû au fait que nous n'ayons pas dessiné notre propre collecte de données : certaines informations qui auraient été utiles pour ce travail n'ont pas été collectées (par exemple, la sympathie électorale, comme cela sera détaillé dans le chapitre 7).

En outre, ces données ont été collectées en 2018. Elles portent notamment sur le rapport à la nature et à la technique, nous faisons l'hypothèse que ceux-ci ont pu évoluer depuis. Il pourrait être intéressant d'effectuer une nouvelle collecte de données pour mettre au jour de potentielles évolutions, dans une visée comparative.

Conclusion

La collecte de données qualitatives a donc été effectuée en trois temps : une étude exploratoire au printemps 2021, avec 16 entretiens semi-directifs généraux, pour préciser le protocole et saisir quelques pistes sur le rapport général aux transformations alimentaires ; une étude qualitative alliant méthode ethnographique et expérimentale combinant une centaine d'heures d'observation, 14 entretiens semi-directifs et 13 *focus groups* ; et une étude qualitative par entretiens semi-directifs auprès de 22 personnes travaillant en lien à l'alimentation. Pour étudier la construction et la diffusion

des préoccupations collectives, les données collectées par entretien lors de cette dernière phase ont été complétées avec l'analyse de plus d'une centaine de documents politiques, avec une veille analytique médiatique et une veille scientifique hebdomadaire conduites par l'Ocha, et avec l'analyse de 125 numéros des journaux UFC Que Choisir et 60 millions de consommateurs.

Le choix d'une longue collecte de données qualitatives répondait à l'objectif de proposer un modèle conceptuel sur la construction sociale de l'émotion à différentes échelles sociales, en explorant les variables potentiellement influentes. Étant donné la dynamique plutôt inductive de notre démarche, nous avons été amenée à nous intéresser à de nouvelles variables au fur et à mesure de cette collecte de données : par exemple, il est apparu que la sensibilité politique pouvait avoir un impact important sur le rapport aux transformations alimentaires industrialisées, mais celle-ci n'avait pas été intégrée à la réflexion initiale.

Afin de mettre en perspective les résultats établis suite à cette collecte de données qualitatives avec des données plus larges, des données quantitatives préexistantes au travail de thèse ont été réanalysées au prisme des questions spécifiques à cette recherche. Le partenaire Cifre, l'Ocha pilotant régulièrement des enquêtes quantitatives, nous avons pu récupérer les données de l'une d'entre elles, effectuée en 2018 auprès de 2018 individus, pour mener ces analyses.

Ces méthodologies soulèvent un certain nombre de questions, qui ont été discutées dans la dernière partie de ce chapitre. Les chapitres suivants présentent les résultats de ce travail.

Ce troisième chapitre détaille la méthodologie élaborée pour répondre à la problématique de recherche. L'étude des émotions en sociologie pose un certain nombre de défis méthodologiques, et il a été choisi de combiner entretiens semi-directifs, focus groups, observations participantes à domicile et observations filmées en contexte expérimental pour les saisir au mieux. Les données qualitatives collectées pendant la thèse ont été complétées par l'analyse de divers documents et l'analyse secondaire de données quantitatives. La méthodologie ayant été précisée, les chapitres suivants s'attachent à présenter les résultats de ce travail.

PARTIE 2 :

Émotions relatives aux transformations alimentaires
aux échelles macro-sociale, micro-sociale
et micro-individuelle.

CHAPITRE 4 :

Classer les transformations alimentaires : typologie des logiques de catégorisation

Ce chapitre passe en revue les différentes manières d'aborder les transformations alimentaires et de les classer. Il décrit la coexistence de plusieurs rationalités, empruntées tour à tour par les différents acteurs du monde social, engendrant parfois des incompréhensions ou des débats.

Introduction

Pour étudier les émotions vis-à-vis des différentes catégories de transformations alimentaires, il semble nécessaire de commencer par éclaircir les catégories de transformation distinguées par le mangeur et les logiques sur lesquelles il s'appuie pour les délimiter. Lévi-Strauss (1964, 1965) voit dans l'étude des catégories un outil de compréhension des cultures et des sociétés. Les catégories alimentaires sont des construits sociaux qui informent sur le regard porté sur l'alimentation (Douglas, 1979 ; Fischler, 1990). Lévi-Strauss propose une première réflexion sur la catégorisation des transformations dans *Le Cru et le Cuit* (1964), qui ouvrira un an plus tard sur le triangle culinaire (1965). À partir d'un inventaire des mythes de tribus indiennes brésiliennes, il dévoile les liens et les oppositions qui définissent les catégories. Ses travaux seront repris et discutés par de nombreux sociologues et anthropologues, dont Mary Douglas (1979) ou Jean-Pierre Poulain (1985, 2002c). Tous envisagent dans leurs travaux la transformation sous une perspective plutôt culinaire ou gastronomique. Plus récemment, Claire Lamine (2008) puis Marie Plessz (2013) étudient la transformation sous l'angle de l'industrialisation. En effet, l'idée de transformation alimentaire a, de manière croissante au cours du XX^e siècle, été reliée à celle d'industrialisation de l'alimentation. Des systèmes de catégorisation opposant l'industriel et le naturel semblent émerger au fur et à mesure que la critique de l'alimentation se répand (Lepiller, 2012a). Aujourd'hui, les deux concepts sont si souvent employés ensemble, que la frontière entre aliment « transformé » et aliment « industriel » en devient parfois floue. Quelles sont les différentes manières de classer les transformations alimentaires en vogue dans la société française ? Comment les logiques de catégorisation varient-elles socialement ? En quoi révèlent-elles des réalités variables et des conceptions différentes de l'industrialisation, de la cuisine, ou de la « transformation » ? Et que celles-ci révèlent-elles du rapport actuel à l'alimentation ?

Il existe un manque de consensus sur la manière de définir les transformations alimentaires (Sadler *et al.*, 2022). Le vocabulaire employé pour caractériser les transformations alimentaires est très varié. La diversité des champs lexicaux auxquels il renvoie souligne la multiplicité des manières de penser et d'aborder les transformations alimentaires. La « transformation » fait tantôt référence à la cuisine, au passage de l'aliment dans une usine, à l'ajout d'additifs, ou bien simplement à la cueillette ou à la découpe. Selon les milieux sociaux, le terme de « transformation alimentaire » ne renvoie pas aux mêmes aliments, aux mêmes procédés et aux mêmes univers de symboles. Les qualificatifs employés diffèrent totalement d'un acteur à l'autre. Le terme d'« industriel » est pour certains l'attribut de certaines marques agroalimentaires, et pour d'autres, il renvoie au lieu d'achat ou aux méthodes de production. De la même manière, certains considèrent que le « fait maison » peut venir du traiteur ou

être servi au restaurant, et pour d'autres, il renverra uniquement à ce qui a été préparé au sein du foyer. Le vocabulaire a son importance. Décrire, qualifier est un moyen de créer des catégories. Interroger ce vocabulaire permet de mieux saisir les représentations qu'il y a derrière l'emploi de chaque mot, et les rationalités sur lesquelles reposent les logiques de classification. Explorer les différentes logiques de catégorisation, et la diversité des réalités couvertes par ces catégories semble indispensable pour éviter le biais qui aurait consisté à « calquer » les idées reçues, les représentations de la chercheuse, et à considérer ses propres catégories comme universelles¹⁷⁷. Cardinale (2021) met en évidence la coexistence d'un certain nombre de classifications pour classer les aliments « industriels » : selon la « nature » de l'aliment, le procédé de conservation (dans lequel il inclut la classification des gammes 1 à 6), le « degré d'élaboration », le type de marque, la disponibilité de l'aliment, selon le prix, le « bénéfice santé », la « proximité de l'industriel » (PME locale, ou grande entreprise éloignée), le signe de qualité et les classifications de l'Insee. Cette liste présente des pistes intéressantes. Cependant, en étant ciblée sur les aliments « industriels » et non pas sur les transformations alimentaires au global, certains aspects nous ont semblé manquer. Par conséquent, ce chapitre s'attache à mettre au jour les différentes logiques de catégorisation des transformations alimentaires. Il s'appuie pour cela sur l'ensemble des données qualitatives collectées pendant la thèse¹⁷⁸, ainsi que sur les éléments de socialisation présentés en introduction de la thèse¹⁷⁹. L'objectif de cette typologie est de pouvoir dessiner des idéaux-types (au sens de Weber) de logiques de catégorisations des transformations alimentaires, pour éclairer ce qui caractérise les transformations alimentaires aux yeux des adultes français.

¹⁷⁷ Comme cela a été expliqué en introduction, à titre personnel, j'ai intégré un certain nombre de représentations et de définitions au cours de mon parcours.

¹⁷⁸ 16 entretiens exploratoires, 14 entretiens individuels à domicile, 13 entretiens de groupe conduits au sein de la plateforme Ovalie, 27 observations de préparation et consommation repas sur environ 100 heures, et 22 entretiens individuels avec des personnes travaillant en lien à l'alimentation.

¹⁷⁹ En particulier sur la culture professionnelle d'ingénieure agronome, avec les cours reçus à AgroParisTech entre 2012 et 2016, et le vocabulaire employé dans les cercles personnel et professionnel attenants.

1. Définir et classer les transformations alimentaires : une question vieille de plus d'un siècle

Comment définir les transformations alimentaires ? Cette question occupe les sociologues et anthropologues depuis plusieurs décennies (Lévi-Strauss, 1964, 1965 ; Douglas, 1979 ; Poulain, 1985, 2002c) et les législateurs depuis plus d'un siècle.

Étymologiquement, transformer vient du latin *transformare* « métamorphoser, transformer », composé de *trans* et de *formare*, « former, conformer ». En termes linguistiques, le verbe existe sous deux formes :

- Le verbe pronominal « se transformer » est défini dans le Robert¹⁸⁰ comme « prendre une autre forme, un autre aspect » et « devenir différent ou autre en prenant la forme, l'aspect, la nature de ». Il est synonyme de changer et évoluer. Il est défini dans le Larousse¹⁸¹ comme « changer de forme, d'aspect, de caractère » et « changer de nature, passer à un nouvel état » avec les synonymes : changer, évoluer, se métamorphoser, devenir.
- Le verbe transitif « transformer » est défini dans le Robert comme « faire passer d'une forme à une autre, donner un autre aspect à » et « faire prendre la forme, l'aspect, la nature de » avec les synonymes : changer, modifier, renouveler, métamorphoser, convertir. Le Larousse le définit comme « rendre quelque chose différent, le faire changer de forme, modifier ses caractères généraux », « modifier de façon spectaculaire l'état physique, moral, psychologique de quelqu'un », avec les synonymes : changer, convertir, rénover, modifier, métamorphoser.

Toutes ces définitions incluent l'idée de changement, le passage d'un état à un autre. Transformer l'aliment, c'est donc le changer d'état, et par extension, le changer de catégorie : le faire passer du non mangeable au mangeable, mais aussi du mauvais au bon, etc.

Au niveau législatif, les lois cherchent à définir la « bonne » transformation pour l'encadrer, et n'autoriser que celle-ci. Les premières questions sur la définition de standards alimentaires remontent au début du XX^e siècle. L'hygiénisme montant pousse à établir une définition de « l'aliment pur ». La loi de 1905 sur les fraudes alimentaires nécessite de définir des standards alimentaires. La science

¹⁸⁰ <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/transformer> (consulté le 24/01/22 à 8h30)

¹⁸¹ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/transformer/79120> (consulté le 24/01/22 à 8h30)

s'empare alors de la définition des aliments transformés, un exercice qui était jusque-là réservé au domaine marchand (Dessaux, 2006). Cette recherche de définition des aliments « purs » est soutenue par la Société Universelle de la Croix Blanche de Genève, qui vient d'être créée en 1907. L'organisme organise un congrès à Genève en 1908 pour définir l'aliment pur. Les chambres de commerce et le patronat sont également sollicités pour ce travail. Les définitions proposées sont discutées en séances spécialisées. Il s'agit de la première ébauche de Codex Alimentarius (*Ibid.*).

« La procédure de stabilisation des définitions revêt donc une importance particulière. Fondée sur les propositions issues des rapports préalables, elle prévoit une discussion en séances spécialisées dans le cadre des congrès. Celles-ci sont ouvertes à tous les membres intéressés et présidées par les experts scientifiques censés n'avoir dans un premier temps qu'une position d'observateurs. Une proposition de définition est alors établie et soumise en assemblée plénière qui procède au vote. » (Dessaux, 2006, p. 102)

En réalité, le congrès de Genève n'aboutit qu'à des définitions préliminaires. Un nouveau congrès, organisé à Paris en 1909, se focalise de nouveau sur les définitions de standards. Un dictionnaire des principaux produits alimentaires fondé sur les pratiques industrielles est produit.

« Si l'on en croit les ouvrages publiés dans l'entourage du service de la répression des fraudes, les définitions établies dans le cadre des congrès eurent en effet une valeur juridique lorsqu'aucun règlement n'était clairement établi. » (Dessaux, 2006, p. 107)

Le jeune service de la répression des fraudes, créé suite à la loi de 1905, s'est aussi engagé dans ce travail. Au niveau juridique, ces définitions sont à l'époque les seules existantes auxquelles les magistrats peuvent se référer. Toutefois, cet ambitieux projet n'aboutit pas. Le Codex Alimentarius n'est lancé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (*Food and Agriculture Organization - FAO*) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) qu'en 1963. La Croix Blanche disparaît parallèlement à la création de la société française des experts chimistes en 1912.

Aujourd'hui, le Codex Alimentarius constitue un ensemble de normes, de lignes directrices et de codes d'usages adoptés par la commission du Codex Alimentarius¹⁸². Les normes et textes du Codex n'ont pas de valeur législative. Chaque état est libre de les transposer en réglementation nationale. Les normes peuvent porter sur des questions d'hygiène, d'étiquetage, de certification, de nutrition, ou sur

¹⁸² La commission du Codex Alimentarius est l'organe responsable de toutes les questions relatives à la mise en œuvre du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Elle est ouverte à tous les états membres et membres associés de la FAO et de l'OMS. Elle siège une fois par an, en alternance à Genève et à Rome.

des catégories d'aliment. Au 3 avril 2023, il existait une liste de 377 standards¹⁸³, définissant 377 aliments ou catégories d'aliments. Ainsi, on pouvait y trouver un standard définissant le pamplemousse (CXS 219-1999 - *standard for grapefruit*), le beurre (CXS 279-1971 - *standard for butter*), mais aussi les laits en poudre (CXS 252-2006 - *standard for a blend of skimmed milk and vegetable fat in powdered form*), les nouilles instantanées (CXS 249-2006 - *standard for instant Noodles*), ou les additifs (CXS 192-1995 - *general standards for food additives*). Le code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976) définit certaines opérations relatives aux transformations :

Blanchiment : « *Processus thermique généralement appliqué à une denrée alimentaire pour inactiver les enzymes et/ou fixer la couleur du produit.* » (CAC/RCP 8-1976, p. 1)

Aliment surgelé : « *Aliment ayant été soumis à un procédé de surgélation et maintenu à une température égale ou inférieure à -18°C tout au long de la chaîne du froid, sous réserve des tolérances permises de variations de température.* » (CAC/RCP8-1976, p. 2)

Les codes sur les autres catégories d'aliments posent des définitions de manière similaire.

Cela fait donc plus d'un siècle que la transformation fait l'objet d'une régulation, que les définitions sont discutées, qu'il existe des normes quant à ce qu'est une « bonne » transformation et un cadrage législatif quant à ce qui peut être fait et ce qui ne peut pas être fait. D'autres textes suivront la loi de 1905 pour réguler les transformations, comme cela est détaillé dans le chapitre 1 et l'annexe 1.1. Par exemple, le décret du 15 avril 1912 encadre les emballages et inscriptions, et l'utilisation d'additifs.

2. Vers une typologie pour appréhender différentes manières de penser les transformations alimentaires

Lors de la collecte de données, nous avons cherché à mieux saisir les différentes manières d'appréhender les transformations dans la société actuelle. Dès le début de la collecte de données qualitatives, des disparités dans les manières d'aborder les transformations alimentaires ont été relevées. Par exemple, ci-dessous, une mère (secrétaire, ayant arrêté les études après le brevet des collèges) et son fils (ingénieur, cadre supérieur dans la restauration collective) débattent :

¹⁸³ Les standards sont listés sur la page suivante : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/all-standards/en/> [page consultée le 03/04/23 à 15h]

« Enquêtrice : Qu'est-ce que tu aurais comme exemple [d'aliment transformé ou non] ?

La mère : Pas transformé, c'est la base : la farine... tu peux faire...

(Le fils rigole)

La mère : Pourquoi tu te moques de moi ?

Le fils : Non, c'est marrant d'entendre... La farine, c'est un aliment transformé !

La mère (fait non de la tête) : C'est la base de la cuisine ! Tu veux faire une pizza, tu prends ta farine, ton huile, tu fais une pâte à pizza. Moi j'achète pas des...

Le fils (fait non de la tête) : C'est une transformation mécanique la farine.

Enquêtrice : Ça dépend de quelle transformation tu parles peut-être ?

La mère : Oui, moi je parle de la transformation industrielle. Je parle pas de la transformation que moi je vais faire. Évidemment, je vais pas manger de la farine crue !

Le fils : Non, mais pour faire de la farine... le blé il est transformé !

La mère : Ben il est pas transformé non ! Il est moulu !

Le fils : Ben oui, il est transformé ! La tomate, que tu cueilles, elle, elle est pas transformée.

Enquêtrice : Peut-être que vous mettez différentes choses derrière la transformation ?

Le fils : Non, moi je me base sur la définition du mot !

La mère : Après, regarde, j'ai des sauces là. J'ai des sauces tomate, mais c'est pas transformé ! Tu vois, c'est naturel ! C'est de la purée, il y a pas autre chose dedans !

(Le fils rigole en faisant signe qu'il n'est pas d'accord)

Enquêtrice : Donc ça, c'est pas transformé parce que tu vois la composition ?

La mère : T'as pas autre chose dedans. C'est où la composition... Tomate, 99% ! Et du sel ! Pour moi c'est pas transformé ça ! Pour moi c'est naturel ! Ça pourrait correspondre à de la tomate que je ramasse dans mon jardin. Je vais pas acheter Panzani, sauce bolo ... ça, pour moi c'est transformé.

Enquêtrice : Parce que tu as d'autres ingrédients dedans c'est ça ?

La mère : Ben parce que t'as la viande, ils rajoutent du gras, ils rajoutent des colorants, des... que là, non ! Pour moi, ça c'est naturel ! »

(échange entre Mangeuse 1, secrétaire, 50 ans, et son fils, Mangeur 15, 31 ans, ingénieur dans la restauration collective, lors de la session à domicile du 4 mars 2022)

Dans ce premier extrait, la mère fait d'abord appel à un registre culinaire, l'idée de transformer renvoie à celle de cuisiner, face au fils qui est sur un registre plus technique. La mère glisse ensuite vers une définition qui catégorise la transformation selon le type d'acteur ayant effectué la transformation. La catégorie de la transformation dépend de l'acteur qui interagit avec le produit, avec une distinction entre la transformation effectuée par des acteurs industriels et la transformation effectuée par elle-même. Enfin, elle arrive sur une définition de la transformation qui renvoie à la composition du produit.

Le même type d'incompréhension dans les manières de penser les transformations se retrouve chez les personnes travaillant dans le secteur alimentaire. Cela sera illustré dans le chapitre suivant à travers

les discours de chercheurs de différentes disciplines, qui expliquent que leurs définitions des différentes transformations divergent.

Pour démêler les incompréhensions et faire la lumière sur les différents registres auxquels chacun emprunte, une typologie des différentes manières de concevoir les transformations alimentaires est développée ci-dessous. Elle est résumée dans le tableau 7 (p. 278). Les classifications explicites (officielles, institutionnelles, dont il existe des documents de référence) se distinguent des catégorisations implicites. Toutes deux sont néanmoins socialement construites et révélatrices de différentes conceptions de la transformation alimentaire. Par ailleurs, certaines classifications explicites viennent directement nourrir les logiques de catégorisation implicites et inversement.

2.1. Les classifications explicites

2.1.1. Les classifications juridiques : les mentions officielles, les nomenclatures nationales et internationales

Les mentions de produits manufacturés et fait-maison

Le monde juridique possède ses propres classifications et définitions. Il existe depuis 2004 une loi stipulant que des messages de santé publique doivent figurer au bas des « produits manufacturés »¹⁸⁴ :

« Les messages publicitaires en faveur de boissons avec ajouts de sucres, de sel ou d'édulcorants de synthèse ou de produits alimentaires manufacturés doivent contenir une information à caractère sanitaire. » (article L.2133-1 du Code de la Santé)

La formulation pourrait inviter à croire qu'il existe une définition juridique des « produits manufacturés ». Pourtant, nous n'avons trouvé que peu de précisions à ce sujet. Une note ministérielle¹⁸⁵ précise :

¹⁸⁴ Cette loi est votée dans un contexte de lutte contre l'obésité. Elle fait débat et est critiquée par les annonceurs et les agences de publicité qui voient leurs intérêts économiques menacés, et pour qui ces mesures entraînent des surcoûts (Corone, 2007).

¹⁸⁵ Cette note ministérielle apporte des précisions à la loi du 9 août 2004, mais n'a pas de valeur juridique. Elle est non datée, relative à l'information à caractère sanitaire devant accompagner les messages publicitaires ou promotionnels en faveur de certains aliments et boissons, du ministère de la Santé et des Solidarités, et du ministère de l'Agriculture et de la pêche. Téléchargeable sur le site du ministère de la Santé et des Solidarités au lien suivant : https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/note_messagepub.pdf [téléchargée le 04/04/2023 à 14h].

« L'article L.2133-1 du code de la santé publique, issu de la loi n° 2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique, prévoit que les messages publicitaires en faveur des boissons avec ajouts de sucre, de sel ou d'édulcorant de synthèse et des produits alimentaires manufacturés contiennent une information à caractère sanitaire. [...] Il n'y a pas de définition juridique des produits alimentaires manufacturés. Les produits visés par la loi concernent globalement les produits de l'industrie agroalimentaire, en particulier ceux préparés avec des ajouts ou ayant subi une transformation. Les produits rendus disponibles au consommateur de manière brute sont exclus (fruits et légumes frais, épices et aromates notamment). »

(Extrait de la note relative à l'information à caractère sanitaire devant accompagner les messages publicitaires ou promotionnels en faveur de certains aliments et boissons, du ministère de la Santé et des Solidarités, et du ministère de l'Agriculture et de la Pêche)

Le terme d'aliment « manufacturé », bien qu'il soit utilisé dans la loi, n'est donc pas défini légalement. La note ministérielle précise que les produits concernés sont les produits préparés et ceux ayant subi un ajout de substance. Les produits « bruts » comme les fruits et légumes frais sont exclus, ainsi que les produits simplement découpés, emballés, congelés ou surgelés. Cette loi est reprise plusieurs fois, notamment en 2016¹⁸⁶ puis en 2020¹⁸⁷, mais les « produits alimentaires manufacturés » sont mentionnés de la même manière dans toutes les versions, sans plus de précisions. Le texte souligne toutefois une opposition entre l'idée de manufacture et celle d'aliment brut. Ces mêmes textes évoquent aussi les produits « bruts » et « élaborés », soulignant une opposition entre l'aliment qui a été travaillé par l'homme et celui qui ne l'a pas été.

Si le terme de « manufacturé » n'est pas défini légalement, celui de « fait maison », lui, l'est. Cette mention fait l'objet d'un encadrement législatif depuis un arrêté du 11 juillet 2014¹⁸⁸, dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés. La mention a

¹⁸⁶ Texte complet : <https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGIARTI000032411566/2016-05-01/> (consulté le 25 août 2023 à 14h30)

¹⁸⁷ Texte complet : <https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGIARTI000041466290/2020-01-01/> (consulté le 25 août 2023 à 14h30)

¹⁸⁸ Texte complet : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000029225352/> (consulté le 25 août 2023 à 14h30)

pour objectif de mieux informer les consommateurs et de valoriser le travail et le savoir-faire des restaurateurs. L'article L122-20 du code de la consommation¹⁸⁹ précise :

« Un plat "fait maison" est élaboré sur place à partir de produits bruts. Des produits, déterminés par voie réglementaire, peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" après avoir subi une transformation de leur état brut nécessaire à leur utilisation.

Les modalités de mise en œuvre de la mention "fait maison", les conditions d'élaboration des plats "faits maison", notamment les cas dans lesquels le lieu d'élaboration peut être différent du lieu de consommation ou de vente et celles permettant au consommateur d'identifier les plats "faits maison" et ceux qui ne le sont pas, sont précisées par décret. »

Cet article précise donc que la mention de « fait maison » est autorisée lorsque la confection est effectuée à partir de produits « bruts ». Certains produits ayant déjà subi une transformation peuvent être utilisés (la liste est précisée dans l'article D122-1, voir annexe 4.1). À nouveau, l'idée de brut est opposée à celle d'un produit qui aurait déjà subi une quelconque intervention. La cuisson étant considérée comme une transformation, cette conception oppose aussi les classes de « cru » et de « cuit ». L'idée de produits bruts renvoie globalement à l'idée de produits alimentaires crus. Ceux-ci ne doivent pas avoir été assemblés avec un autre aliment, sauf avec du sel. Ils peuvent avoir été emballés, congelés ou surgelés tant qu'ils sont crus au moment de la réception par l'établissement. Après la réception par le professionnel, celui-ci peut blanchir les aliments, les précuire, etc.

En termes de géographie, il est assez intéressant de constater que le « fait maison » est aussi liée à une certaine unité de lieu dans lequel se déroulent les actions de transformation :

« Article D122-2

Un plat est élaboré sur place lorsqu'il est élaboré dans les locaux de l'établissement dans lequel il est proposé à la vente ou à la consommation.

Un plat "fait maison" peut être élaboré par le professionnel dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation uniquement :

- dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception ;*
- dans le cadre d'une activité de commerce non sédentaire, notamment sur les foires, les marchés et lors de manifestations de plein air et de vente ambulante. »*

¹⁸⁹ Texte complet : <https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000033176080/2016-07-01/> (consulté le 25 août 2023 à 14h30)

Sauf exception, la confection doit être réalisée dans les locaux où sont servis les clients. L'usage de cuisines centrales n'est pas toléré. Toutefois, rien n'empêche un produit « fait maison » d'être produit en grande quantité, sur place, par un acteur privé (dans des chaînes de restauration, ou en restauration collective par exemple).

La mention « fait-maison » repose à la fois sur une opposition entre l'idée de brut et d'intervention par l'homme et sur une logique d'unité spatiale. Cardinale (2021) précise toutefois que le cahier des charges initial a fait l'objet de controverses : « Le cahier des charges du fait maison, largement contesté par les restaurateurs et les consommateurs dans sa première version, constitue un exemple significatif de la confusion qui règne autour des représentations du bien-manger » (Cardinale, 2021, p. 35). Il est reproché à la première version du texte de tolérer l'utilisation de certains produits manufacturés. Le décret n°2014-797 du 11 juillet 2014 est alors durci par celui du 6 mai 2015 (2015-505), et la liste des aliments manufacturés tolérés est écourtée.

Les transformations alimentaires ne sont pas définies juridiquement, mais les textes laissent transparaître quelques indices de la vision légale. En revanche, le terme « manufacturé » est aussi utilisé dans les nomenclatures NAF (Nomenclature d'Activités Française) et CPF (Classification des produits française) de l'Insee. Les lois s'appuient sur ces classifications réglementaires. Ces nomenclatures prennent la forme de longues listes organisées, qui cataloguent tous les produits alimentaires existants.

Les nomenclatures nationales (codes NAF et CPF de l'Insee)

Les nomenclatures NAF et CPF servent à coder les activités et produits dans toute la France¹⁹⁰. Nous étudions ici la nomenclature NAF rev. 2, qui porte sur les activités, et la nomenclature CPF rev. 2.1, réédition 2020, qui porte sur les produits. Les tables des matières sont structurées de la même manière dans les deux nomenclatures :

Tableau 3 : Premier niveau des nomenclatures NAF et CPF (rev. 2 et rev. 2.1.)

Table des matières NAF	Table des matières CPF
<p><i>Section A : Agriculture, sylviculture et pêche</i></p> <p>→ 01 : Culture et production animale, chasse et services annexes</p> <p>→ 03 : Pêche et aquaculture</p>	<p><i>Section A : Produits de l'agriculture, de la sylviculture et de la pêche</i></p> <p>→ 01 : Produits de l'agriculture et de la chasse et services annexes</p> <p>→ 03 : Produits de la pêche et de l'aquaculture ; services de soutien à la pêche</p>

¹⁹⁰ Les codes NAF sont utilisés dans les transactions économiques par exemple.

<p>Section C : Industries manufacturières</p> <p>→ 10 : Industries alimentaires</p> <p>→ 11 : Fabrication de boissons</p>	<p>Section C : Produits manufacturés</p> <p>→ 10 : Produits des industries alimentaires</p> <p>→ 11 : Boissons</p>
<p>Section I : Hébergement et restauration</p> <p>→ 56 : Restauration</p>	<p>Section I : Services d'hébergement et de restauration</p> <p>→ 56 : Services de restauration et débits de boissons</p>

Dans les deux tables des matières, les activités et produits relatifs à l'alimentation sont regroupés dans les groupes 01, 03, 10, 11, et éventuellement 56. Il est intéressant de souligner que les tables distinguent en première entrée les produits manufacturés des autres. Les classifications CPF et NAF divisent la section C, les « produits manufacturés », en deux : la division 10 des « produits des industries alimentaires » et la division 11 des « boissons ». Les plats préparés pour la consommation immédiate, comme dans les restaurants, sont classés en division 56. Il est précisé au sujet de cette division :

« Cette division comprend les activités consistant à fournir des repas complets ou des boissons pour consommation immédiate, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels, de self-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises. Le critère décisif d'appartenance à cette division est le fait que les plats soient destinés à une consommation immédiate et non le type d'établissement qui les propose.

Cette division ne comprend pas :

- la production de repas qui ne sont pas destinés à être consommés immédiatement ou de denrées alimentaires préparées qui ne sont pas considérées comme constituant un repas (cf. 10 et 11)
- la vente de denrées alimentaires non produites par l'unité et qui ne sont pas considérées comme constituant un repas ou la vente de repas qui ne sont pas destinés à être consommés immédiatement (cf. section G) »

(Présentation de la division 56 dans la nomenclature CPF rev.2.1., 2020, p. 620)

Il existe donc une première distinction selon le type d'acteur qui effectue la transformation, avec une distinction entre la filière agro-industrielle et la restauration. Dans la présentation de la division 10, des précisions sont données sur les activités de manufacture :

« Certaines activités sont considérées comme manufacturières (par exemple les boulangers, pâtisseries, charcutiers, etc. qui vendent leur propre production), même s'il y a vente au détail dans le propre magasin du producteur. Cependant, lorsque le traitement est minimal et n'aboutit pas à une réelle transformation (boucherie, poissonnerie) le classement s'effectue en section G « Commerce ; réparation d'automobiles et de motocycles ». »

(Présentation de la division 10 dans la nomenclature NAF rev.2, 2020, p. 68)

Le texte distingue la « réelle » transformation du « traitement minimal », et insinue donc une gradation entre différents « degrés » de transformation. La première entrée opère une distinction selon le type d'acteur, en lien à une quantification quant à l'importance de la transformation.

À l'intérieur de la division 10, les aliments sont classés par « sous-filières », et sont alors distingués : « viandes, poissons, fruits et légumes, corps gras, produits laitiers, meunerie et travail du grain, aliments pour animaux et autres filières alimentaires » (nomenclature NAF rev.2, 2020, p. 68). Si le premier niveau de classification reposait sur le type d'acteur, tout en étant soutenu par une quantification de la transformation, le deuxième niveau de ces classifications de l'Insee porte sur la famille d'aliments concernés.

Bien qu'elles soient très lourdes et complexes, ces classifications viennent compléter les textes législatifs en apportant une définition et une délimitation claires de certains termes : ainsi, les « produits manufacturés » y sont clairement listés. La conception juridique de la manufacture renvoie à la fois à l'idée d'acteur qui a effectué la transformation (qui, et dans quel type de lieu), mais aussi à l'idée d'une transformation plus ou moins intense.

Les nomenclatures et règlements européens

Au niveau européen, d'autres nomenclatures pour les activités et produits alimentaires font référence. Plusieurs réglementations européennes successives ont été passées en revue pour analyser les logiques de classification en jeu dans ces nomenclatures.

La nomenclature tarifaire et statistique du 23 juillet 1987 (règlement CEE n°2658/87)¹⁹¹ distingue en première entrée les produits du règne animal, les produits du règne végétal, les graisses, cires et huiles animales ou végétales, et les produits des industries alimentaires (annexe 4.2) :

Tableau 4 : Première entrée de la nomenclature CEE n°2658/87

Section I : Animaux vivants et produits du règne animal	Section II : Produits du règne végétal	Section III : Graisses et huiles animales ou végétales, produits de leur dissociation ; graisses alimentaires élaborées ;	Section IV : Produits des industries alimentaires ; boissons, liquides alcooliques et vinaigres ; tabacs et
--	---	--	--

¹⁹¹ Nomenclature combinée : règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil du 23 juillet 1987 modifié relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:1987:256:TOC> (consulté le 14/01/24) et règlement d'exécution (UE) 2021/1832 de la Commission du 12 octobre 2021 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2658/87 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ:L:2021:385:FULL&from=FR> (consulté le 14/01/24).

		cires d'origine animale ou végétale	succédanés de tabac fabriqués
Animaux vivants Viandes et abats comestibles Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques Laites et produits de la laiterie, œufs d'oiseaux, miels naturels, produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs Autres produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs	Plantes vivantes et produits de la floriculture Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires Fruits comestibles, écorces d'agrumes ou de melons Café, thé, maté et épices Céréales Produits de la minoterie, malt, amidons et féculés, inuline, gluten de froment Graines et fruits oléagineux, graines, semences et fruits divers, plantes industrielles ou médicinales, pailles et fourrage Gommés, résines et autres sucs et extraits végétaux Matières à tresser et autres produits d'origine végétale, non dénommés ni compris ailleurs	Graisses et huiles animales ou végétales, produits de leur dissociation Graisses alimentaires élaborées Cires d'origine animale ou végétale	Préparations de viandes, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques Sucres et sucreries Cacao et ses préparations Préparations à base de céréales, de farine, d'amidon, de féculé ou de lait, pâtisseries Préparations de légumes, de fruits, ou d'autres parties de plantes Préparations alimentaires diverses Boissons, liquides alcooliques et vinaigres Résidus et déchets des industries alimentaires, aliments préparés pour animaux Tabacs et succédanés de tabac fabriqués

La première entrée distingue donc des sections différentes en fonction de l'acteur : ainsi la section IV regroupe les produits préparés par l'industrie alimentaire. Ensuite, les chapitres à l'intérieur de cette section présentent les modalités de transformations (voir annexe 4.2) : le cuit, le non cuit, le traitement thermique. Le sucre blanc est distingué du sucre brut, et leurs caractéristiques physico-chimiques sont définies explicitement. Les chapitres comprennent ensuite des listes très détaillées. Les aliments sont classés selon s'il s'agit de mélanges ou non, et en fonction de la taille, ou du contenu. L'idée de composition et de pureté est présente à plusieurs endroits de la nomenclature, qui définit par exemple des classes en fonction des teneurs en sucres (Figures 22 et 23) :

1806	Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao :			
1806 10	- Poudre de cacao avec addition de sucre ou d'autres édulcorants :			
1806 10 10	- - ne contenant pas ou contenant en poids moins de 65 % de saccharose (y compris le sucre interverti calculé en saccharose) ou d'isoglucose calculé également en saccharose	29,6 + MOB (1)	10 + MOB (1)	—
1806 10 30	- - d'une teneur en poids de saccharose (y compris le sucre interverti calculé en saccharose) ou d'isoglucose calculé également en saccharose, égale ou supérieure à 65 % et inférieure à 80 %	29,6 + MOB	10 + MOB	—

Figure 22 : Extrait de la nomenclature du chapitre 18 du règlement européen 2658/87 p. 127

2008 60	- Cerises :			
	- - avec addition d'alcool :			
	- - - d'une teneur en sucres excédant 9 % en poids :			
2008 60 11	- - - - ayant un titre alcoométrique massique acquis n'excédant pas 11,85 % mas	32 + AGR	30 + 2 AD S/Z	—
2008 60 19	- - - - autres	32 + AGR	—	—
	- - - - autres :			
2008 60 31	- - - - ayant un titre alcoométrique massique acquis n'excédant pas 11,85 % mas	32	30	—
2008 60 39	- - - - autres	32	—	—
	- - sans addition d'alcool :			
	- - - avec addition de sucre, en emballages immédiats d'un contenu net excédant 1 kg :			
2008 60 51	- - - - Cerises acides (Prunus cerasus)	23 + AGR	20 + 2 AD S/Z	—
2008 60 59	- - - - autres	23 + AGR	20 + 2 AD S/Z	—
	- - - avec addition de sucre, en emballages immédiats d'un contenu net n'excédant pas 1 kg :			
2008 60 61	- - - - Cerises acides (Prunus cerasus)	27 + AGR	24 + 2 AD S/Z	—
2008 60 69	- - - - autres	27 + AGR	24 + 2 AD S/Z	—
	- - - sans addition de sucre, en emballages immédiats d'un contenu net :			
	- - - - de 4,5 kg ou plus :			
2008 60 71	- - - - Cerises acides (Prunus cerasus)	23	(1)	—
2008 60 79	- - - - autres	23	(1)	—
	- - - - de moins de 4,5 kg :			
2008 60 91	- - - - Cerises acides (Prunus cerasus)	25	23	—
2008 60 99	- - - - autres	25	23	—

Figure 23 : Extrait de la nomenclature du chapitre 20 du règlement européen 2658/87 p. 141

La catégorie est donc délimitée par l'idée de mélange et de pureté de la composition, mais aussi par l'acteur ayant interagi avec l'aliment (industriel ou non). La classification repose donc d'abord sur le type d'acteur qui a préparé l'ingrédient, et ensuite sur la manière dont la préparation a impacté la composition.

En 2021, cette nomenclature tarifaire et statistique européenne a légèrement évolué, mais a gardé une logique de structuration similaire (voir l'annexe 4.3).

Une seconde nomenclature est utilisée au niveau européen : celle de l'organisation commune des marchés (OCM) des produits agricoles (règlement (UE) n° 1308/2013). Elle présente des définitions intéressantes. En annexe 1 du règlement, une distinction est opérée entre les fruits et légumes « frais ou réfrigérés » (partie IX) et les « produits transformés à base de fruits et légumes » (partie X). Dans ce groupe des produits transformés, se trouvent notamment les raisins secs et figues séchées, mais aussi les pectines et pectinates, les confitures, les jus de fruits, etc. (annexe 4.4). À l'inverse, les produits non transformés englobent les fruits et légumes frais.

De manière similaire à la nomenclature tarifaire et statistique, cette nomenclature de l'organisation commune des marchés présente des définitions pour distinguer les sucres « bruts » et « industriels » (en annexe 2 de la réglementation). Cette distinction repose de nouveau sur la teneur en saccharose (moins de 99,5% de saccharose en poids déterminé selon la méthode polarimétrique), et le fait que le sucre n'ait pas été aromatisé ou coloré. D'après la nomenclature, les sucres « industriels » sont souvent aussi destinés à être employés pour la fabrication d'autres produits alimentaires.

En termes de règlements européens, deux autres textes peuvent apporter des éléments sur la conception réglementaire des transformations : le règlement CE 852/2004 qui définit les règles d'hygiène alimentaires tout au long de la filière et le règlement Inco (règlement 1169/2011, sur l'INformation du COnsommateur).

Le règlement CE 852/2004 définit les règles d'hygiène alimentaire de la production à la consommation en passant par la transformation, le transport, le stockage et la distribution. Il distingue les produits « primaires », les « produits non transformés » et les « produits transformés ».

« b) « produits primaires » : les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ;

[...]

m) « transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

n) « produits non transformés » : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;

o) « produits transformés » : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques. »

(Règlement CE 852/2004 du parlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, article 2)

Adopté en 2011, le règlement Inco porte sur l'étiquetage des denrées alimentaires au niveau européen¹⁹². Il a pour objectif de rendre l'information plus lisible pour le consommateur. Il précise

¹⁹² Le règlement oblige à mentionner les substances allergènes, à indiquer la composition nutritionnelle, ainsi que l'origine de certaines denrées comme la viande de bœuf, le miel, l'huile d'olives, les fruits et légumes frais. Les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Il encadre aussi les allégations nutritionnelles ou de santé, dont seulement un petit nombre devient autorisé. Le règlement Inco

quelques dérogations pour l'étiquetage nutritionnel : « les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients, les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients » n'ont pas besoin de faire figurer le tableau de composition nutritionnel (annexe V du règlement, voir annexe 4.5). Les aliments « non transformés » sont donc ici définis par le nombre d'ingrédients : un aliment « non transformé » renvoie à un aliment qui ne contient qu'un seul ingrédient. Aussi, le règlement demande à ce que l'état physique en lien au traitement subi soit précisé : en poudre, congelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé, irradié, traité par rayonnements ionisants... Et les aliments vendus après décongélation doivent aussi le préciser (annexe VI du règlement).

Pour conclure sur les classifications juridiques, dans un premier temps, il semble que le champ classe les aliments en fonction de la matière première concernée (viande, fruits, légumes, etc.) et non des transformations subies. Toutefois, les transformations apparaissent dans les détails de certains niveaux de classifications. Les classifications empruntent des logiques selon le type d'acteur ayant effectué la transformation, selon le type de transformation (au sens culinaire, comment l'aliment a-t-il été transformé ?) et parfois à l'idée de quantification (à quel point l'aliment a-t-il été transformé ?). Ces référentiels juridiques ne sont pas utilisés dans le quotidien des mangeurs, mais dans les transactions professionnelles et administratives.

2.1.2. Les classifications NOVA et SIGA

La classification NOVA est publiée pour la première fois en 2009 (Monteiro, 2009) et apparaît sous ce nom en 2010 (Monteiro *et al.*, 2010). Elle classe les aliments selon leur degré de transformation en 4 groupes¹⁹³ : les aliments bruts, les ingrédients culinaires, les aliments transformés et les aliments ultra-

se soumet aux normes internationales du Codex Alimentarius. Le règlement Inco entre en application à partir du 13 décembre 2014, sauf pour l'étiquetage nutritionnel dont la déclaration est n'obligatoire qu'à partir du 13 décembre 2016.

¹⁹³ Initialement, lorsque Carlos Monteiro et ses collègues publient la classification NOVA en 2009 et 2010, celle-ci ne compte que 3 groupes : les aliments bruts, les ingrédients culinaires et les aliments ultra-transformés (Monteiro, 2009, 2010 ; Monteiro *et al.*, 2010). Cependant, dès 2012 (Monteiro *et al.*, 2012), deux sous-catégories apparaissent au sein du troisième groupe : les aliments transformés et ultra-transformés, qui formeront rapidement deux groupes distincts (c'est ainsi le cas en 2014 dans les recommandations du ministère de la Santé brésilien, puis dans la publication de Monteiro *et al.* révisant NOVA en 2016).

transformés. En France, une adaptation de la classification NOVA, la classification SIGA, est mise au point en 2016 (et publiée dans une revue académique en 2018 - Fardet, 2018). L'objectif de la classification SIGA est d'être plus facilement appréhendable par les acteurs de l'alimentation pour pouvoir servir d'aide à la reformulation des produits, en proposant des niveaux plus détaillés que la classification NOVA (figure 24).

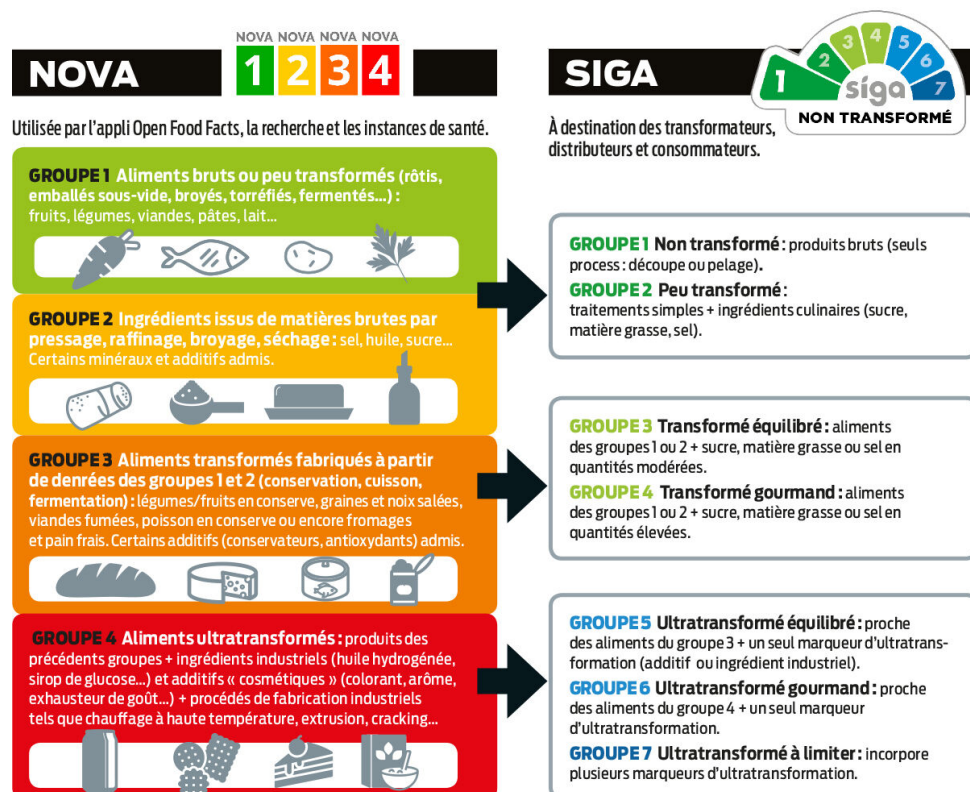


Figure 24: Classifications NOVA et SIGA présentées par UFC Que Choisir¹⁹⁴

Dans ces classifications, les aliments « ultra-transformés » sont définis comme des aliments qui n'ont plus grand-chose à voir avec les matières premières dont ils sont issus, et que l'on aurait du mal à fabriquer dans une cuisine domestique. Il s'agit par exemple des Prince de Lu, de Coca-Cola, des glaces Magnum (exemples donnés dans UFC que choisir, n°591, mai 2020). UFC que choisir (n°591, mai 2020) donne les critères suivants pour reconnaître un produit ultra-transformé : une longue liste d'aliments (au moins 5), les ingrédients d'origine ne sont plus reconnaissables dans le produit final, ils comprennent des ingrédients que l'on ne trouve pas à la maison (sirop de fructose, huile hydrogénée, etc.), des additifs et un marketing agressif. Les critères de classification relèvent donc à la fois du

¹⁹⁴ Image publiée le 22/04/20, téléchargée le 12/07/23, sur la page : <https://www.quechoisir.org/decryptage-aliments-ultratransformes-nova-et-siga-deux-classifications-pour-evaluer-le-niveau-de-transformation-n78543/>

registre technologique (les procédés), de la formulation (présence d'additifs), voire du type d'acteur et de lieu (puis-je m'y identifier et effectuer une transformation similaire dans ma cuisine ? ou non ?). La question sur laquelle repose cette classification est celle de la quantification de la transformation : à quel point l'aliment a-t-il été transformé ? Mais en réalité, pour classer l'aliment dans l'un des niveaux, elle fait intervenir le moyen (comment l'aliment a-t-il été transformé) et la composition (quels sont les ingrédients de l'aliment). Plusieurs rationalités se superposent donc.

Plusieurs classifications de ce type sont proposées au tournant des années 2010 : le *National Institute of Public Health* (NIPH) à Mexico propose une première classification en 2007, distinguant à la fois la transformation industrielle et les produits locaux (González-Castell *et al.*, 2007). En Europe en 2009, Slimani et ses collègues distinguent à leur tour trois groupes d'aliments selon la transformation, pour analyser la contribution des aliments transformés aux apports nutritionnels dans la cohorte EPIC (Slimani *et al.*, 2009). La même année, le brésilien Monteiro publie sa classification en expliquant que ce n'est pas la composition nutritionnelle, mais le niveau de transformation qui est problématique pour la santé (Monteiro, 2009). En 2011, une classification de l'IFPRI (International Food Policy Research Institute) est appliquée au Guatemala (Asfaw, 2011). En 2012, aux États-Unis, l'IFIC (International Food Information Council) publie aussi une classification distinguant les aliments selon différentes transformations (Eicher-Miller *et al.*, 2012). En 2014, en Australie et Nouvelle-Zélande, le FSANZ (Food Standards Australia New Zealand) propose une définition pour distinguer les aliments non transformés et les aliments transformés. En 2015, des chercheurs de l'Université de Caroline du Nord proposent à leur tour un système en quatre catégories assez proches de celles de N (Poti *et al.*, 2015). La même année, Da Costa Louzada *et al.* (2015) proposent une adaptation brésilienne de NOVA. En France, la classification SIGA est publiée en 2018 (Fardet, 2018). Ces classifications font intervenir des critères totalement différents (Sadler *et al.*, 2021 ; Souchon et Braesco, 2022) et soulignent la variabilité des manières définir et penser les transformations¹⁹⁵.

¹⁹⁵ Sadler *et al.* (2021) considèrent que ces classifications sont construites sur 4 dimensions : l'ampleur des changements par rapport à l'état initial naturel de la matière agricole (classifications de l'IFIC, de l'IARC-EPIC, du NIPH, NOVA, SIGA et celle de Poti *et al.*) ; la nature du changement effectué par la transformation (classifications de Poti *et al.*, de l'IFIC, NOVA et SIGA) ; le lieu et l'acteur qui a réalisé la transformation (classifications de l'IARC-EPIC, NOVA, da Casta Louzada *et al.* et du NIPH) ; et enfin, l'objectif de la transformation : la classification NOVA et celle de Poti *et al.* intègrent la raison pour laquelle l'aliment a été transformé (cosmétique, conservation, praticité...) Par exemple, NOVA indique que les aliments bruts ou peu transformés peuvent contenir des additifs dans le cas où le but de ces additifs est de maintenir les propriétés de l'aliment ou d'éviter les contaminations microbiennes.

Dans la classification NOVA et celle de Poti *et al.*, apparaît l'idée que la transformation est faite par l'industrie. Seules les classifications de l'IARC-EPIC, de da Coasta Louzada *et al.*, et de l'IFIC prennent aussi en compte les aliments transformés à la maison dans leur classification (Sadler *et al.*, 2021). Aussi, pour Sadler *et al.* (2021), les systèmes de classification des transformations ont principalement été créés dans le but d'étudier la relation entre les produits industriels et la santé. La plupart des classifications recensées sont développées pour exprimer des inquiétudes sur le lien entre les produits industriels et une maladie chronique. La frontière entre les concepts d'aliment industriel et d'aliment transformé est par conséquent brouillée dans cette manière de définir les transformations. La question sous-jacente à ces classifications est aussi celle de l'acteur (industriel ou non) qui effectue la transformation. Selon l'acteur, la perception du risque et la confiance accordée sont différentes.

Ces classifications sont mises au point par des chercheurs dans le cadre d'études épidémiologiques dans différents pays, de manière quasi simultanée. L'objectif est de fournir de nouvelles explications aux problèmes de santé publique. Les épidémiologistes de la nutrition construisent ces classifications pour tester les corrélations entre les catégories de transformation et les données de santé publique. Les manières de classer ne sont pas exactement les mêmes dans les différentes études, mais toutes sont traversées par l'idée de classer les aliments selon un degré de transformation. Au-delà de l'effet de la composition nutritionnelle des aliments sur la santé, un nouveau type de questionnement émerge donc : celui de l'effet du type transformation des aliments sur la santé. Toutefois, la transformation alimentaire est souvent abordée sous la seule perspective industrielle, ce qui crée un flou entre la notion d'aliment transformé et d'aliment industriel (Sadler *et al.*, 2021).

Ces systèmes de classification sont actuellement très utilisés par certaines équipes de recherche en santé publique, mais elles font débat dans l'arène scientifique. Les décideurs politiques s'interrogent sur la pertinence de les utiliser dans les programmes de santé publique. Des chercheurs en sciences des aliments et certaines filières industrielles s'opposent à leur utilisation, pour des raisons que nous détaillerons dans le chapitre suivant.

2.1.3. La classification IDDSI

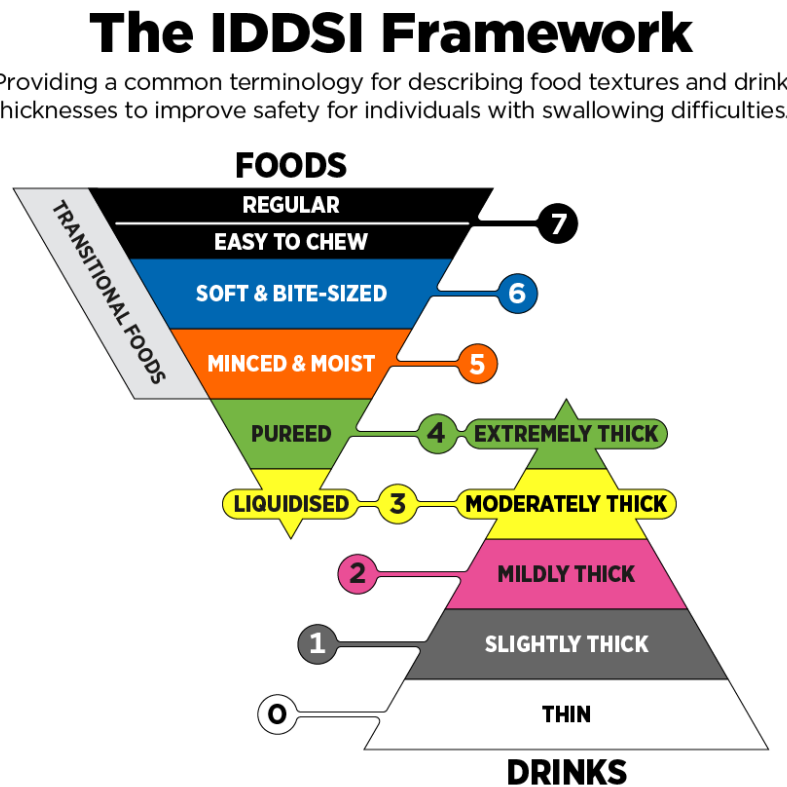
Il existe également une conception paramédicale de la transformation. Lors d'un entretien avec une orthophoniste travaillant avec des personnes atteintes de dysphagie, il apparaît que pour elle, transformer c'est donner la texture adéquate à l'aliment, afin que ses patients puissent l'avaler.

« Mangeuse 13 : Le transformé, c'est le mixé, enfin moi je travaillais avec des diet' donc c'est changer la rhéologie du truc quoi. Le rendre plus visqueux, ou moins visqueux... c'est plus ça.

Enquêtrice : d'accord, donc une définition un peu physico-chimique aussi ?

Mangeuse 13 : Ben moi c'est ce que j'y mets derrière. J'ai transformé les aliments pour mes patients. Les passer aux ciseaux hachoir, aux ciseaux masticateurs, mixer, écraser, hacher... [...] mais ça c'est le métier, c'est transformer l'alimentation pour qu'elle soit avalable par quelqu'un qui a des difficultés. »
(Mangeuse 13, 66 ans, orthophoniste retraitée, lors de la session à domicile du 14 septembre 2022)

Sa conception de la transformation renvoie à la texture donnée à l'aliment. La classification IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) a été développée dans cette perspective :



© The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2019 @ <https://iddsi.org/framework/>
Licensed under the Creative Commons Attribution Sharealike 4.0 License <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>.
Derivative works extending beyond language translation are NOT PERMITTED.

Figure 25 : Classification de l'IDDSI¹⁹⁶

La classification IDDSI est une classification internationale, initiée en 2013 pour standardiser les définitions des aliments de texture modifiée et liquides épaissis, notamment pour les personnes atteintes de troubles dysphagiques. La classification comprend 8 niveaux, correspondant à des textures plus ou moins épaisses. Les niveaux 0 à 2 renvoient à des boissons, les niveaux 5 à 8 à des aliments, et les niveaux 3 et 4 sont intermédiaires. Il existait auparavant plusieurs échelles

¹⁹⁶ Image téléchargée à partir de la page www.iddsi.org/framework le 24 mars 2023.

nationales¹⁹⁷, et la classification IDDSI a permis d'uniformiser les mesures pour avoir une échelle de texture standardisée universelle. L'uniformisation des définitions est utile aux cliniciens, mais aussi aux industriels qui formulent ces composants. Alors qu'auparavant la texture des aliments était parfois mesurée à l'écoulement à la cuillère ou à l'étalement sur une surface plane, la classification IDDSI offre une méthode de mesure simple. Pour les liquides peu visqueux (niveaux 0 à 2 inclus), la méthode de mesure consiste à mettre 10 mL de la substance dans une seringue de 10 mL, à attendre 10 secondes, et à mesurer le volume restant dans la seringue au bout des 10 secondes (sous l'effet de la gravité, sans piston). La mesure du volume restant renvoie à l'un ou l'autre des niveaux de la classification. Quand l'aliment est plus visqueux (niveaux supérieurs), des mesures d'écoulement similaires sont effectuées avec une cuillère inclinée ou avec une fourchette. L'objectif premier de la classification était d'avoir une méthode de mesure simple et utilisable par le personnel soignant. Cette classification est effectivement utilisée par les soignants, mais aussi par les formulateurs de l'industrie et les chercheurs en sciences des aliments. Ces derniers l'utilisent pour travailler avec les autres acteurs sur les problématiques de dysphagie, mais ils lui reprochent d'être peu précise en termes rhéologiques. Des mesures de viscosité assez différentes peuvent renvoyer à une même classe de l'IDDSI. De plus, la classification ne prend pas en compte la viscoélasticité (la manière dont la force appliquée fait varier la structure de l'aliment en fonction du temps). Les chercheurs en sciences des aliments expliquent que sur des modèles expérimentaux qui miment la déglutition, il peut ainsi y avoir de vraies différences de déglutition sur deux aliments de la même classe IDDSI (d'après les propos recueillis en entretien).

La classification, récente, est évolutive. Par exemple, la catégorie *regular food* (renvoyant aux aliments dont la texture n'a pas été modifiée) a été divisée en deux en 2019, pour ajouter la catégorie *easy-to-chew* (facile à mâcher). Cela permet, à l'intérieur de la catégorie des aliments dont la texture n'a pas été modifiée, de distinguer les aliments à la texture plus tendre.

Classer les aliments selon la texture qui leur a été donnée au cours de la transformation constitue une autre rationalité qui peut être utilisée pour penser les transformations. Elle s'appuie sur une opposition entre les aliments liquides et les aliments solides. La classification selon la texture, qui est plutôt

¹⁹⁷ Par exemple, au Japon, une pyramide des régimes dysphagiques à 5 étages a été publiée dès 1993 (Fujishima, 1993 ; Matsuo et Fujishima, 2020). Il s'agit d'une pyramide renvoyant à 5 niveaux de textures différents, plus ou moins faciles à avaler. En Grande-Bretagne, quatre descripteurs sont adoptés par le collège royal des orthophonistes (*Royal College of Speech and Language Therapists* - RCSLT) et par l'association britannique de diététique (*The British Dietetic Association* - BDA) en 2002. Les 4 textures identifiées sont : *B = Thin Purée Dysphagia Diet*, *C = Thick Purée Dysphagia Diet*, *D = Pre-mashed Dysphagia Diet*, *E = Fork Mashable Dysphagia Diet* (*The British Dietetic Association*, 2009).

utilisée dans le monde paramédical, repose sur une quantification du degré de modification : à quel point l'aliment est-il dur/mou ? Et est-il facile à ingérer ou non ? À quel point la texture a-t-elle été adaptée ?

2.1.4. La classification par gamme

La classification par gamme renvoie à une approche technologique des transformations alimentaires. Elle distingue les aliments de première, deuxième, troisième, quatrième, cinquième et sixième gamme. Cette classification est plutôt utilisée par les experts des sciences des aliments (dans les chaînes de fabrication ou dans la recherche), mais peu par les mangeurs.

- Produits de première gamme : produits crus et non épluchés pour les fruits et légumes ; en carcasses, quartiers ou muscles pour les viandes ; à vider ou prêt à cuire pour les poissons et volailles,
- Produits de deuxième gamme : produits appertisés (conserves et semi-conserves),
- Produits de troisième gamme : produits conservés en froid négatif (congélation et surgélation), pouvant avoir subi des traitements préliminaires (épluchage, blanchiment...),
- Produits de quatrième gamme : produits végétaux prêts à l'emploi (pour la préparation de crudités, ou la mise en cuisson pour des plats cuisinés ou des potages par exemple), conditionnés en emballage étanche, sous atmosphère contrôlée ou raréfiée (« sous vide »),
- Produits de cinquième gamme : produits cuisinés prêts à être servis, conditionnés en atmosphère raréfiée (avant ou après cuisson),
- Produits semi-élaborés déshydratés : « produits appartenant au secteur de l'épicerie sèche, très souvent déshydratés, qui permettent de réaliser des préparations culinaires ou pâtisseries en « sautant » certaines étapes du cycle normal de production. » (Poulain, 1992, p. 17) par exemple les fonds de sauce, les crèmes pâtisseries sans cuisson, etc.

Il est intéressant de noter que la classification par gamme a émergé à la fin du XX^e siècle, avec le recours croissant à l'utilisation des produits semi-préparés ou déjà préparés. Le développement de nouvelles manières de classer les aliments est directement lié à l'évolution du contexte socio-historique.

Poulain (1992) propose une analyse de cette classification. Pour lui, elle repose sur une opposition entre les interventions déjà effectuées par l'homme et les interventions qu'il reste à effectuer pour consommer l'aliment. Les produits de première gamme nécessitent plus de travail domestique avant de pouvoir être consommés, alors que les produits de cinquième ou de sixième gamme sont quasiment prêts à l'emploi.

La classification par gamme repose ainsi à la fois sur le type de transformation (comment l'aliment a-t-il été transformé ?), mais aussi sur sa quantification : quelle est la hauteur du travail qu'il reste à effectuer pour la consommation ? Et à quel point l'aliment a-t-il été modifié par rapport au départ ?

2.1.5. La catégorisation par industrie de première, deuxième ou troisième transformation

Les professionnels du secteur alimentaire emploient une autre classification : ils distinguent les industries de première, deuxième, ou troisième transformation. Il s'agit d'un vocabulaire oral, dont on trouve peu de définitions institutionnelles, bien que la classification soit explicite. Elle renvoie au nombre d'industries par lequel passe l'aliment ou l'ingrédient avant d'être mis en vente.

« D'un point de vue fonctionnel, les industries agroalimentaires peuvent être divisées en deux grandes catégories : les industries dites « de première transformation » interviennent rapidement après récolte pour stabiliser les matières premières destinées aux aliments et les rendre plus faciles à transporter et stocker (mouture des céréales, extraction des huiles, séchage du lait, parage et surgélation de fruits...). Les produits issus de la première transformation ne sont pas nécessairement mangeables en l'état et constituent donc des ingrédients plutôt que des aliments. Les industries de seconde transformation vont produire des aliments (pain, fromage, frites...) à partir de produits frais ou de première transformation, et on peut même parler de troisième transformation pour certains aliments composés à partir de produits alimentaires intermédiaires (produits alimentaires consommables en l'état, mais destinés à être associés dans un aliment intégrant d'autres matières premières). » (Renard, 2022, p. 170)

- Les produits issus d'industries de première transformation regroupent les aliments ou ingrédients issus d'un premier usinage de la matière première, pour en faire un produit fini ou semi-fini : farine, huile, sucre, amidons et féculé, lait, viande, fruits et légumes... Les industries de première transformation englobent ainsi la meunerie, les industries des corps gras, du sucre, ou des amylacés et de leurs dérivés.
- Les produits de seconde et troisième transformation désignent les aliments ou ingrédients issus d'une première transformation et ayant subi une ou plusieurs étapes de transformation supplémentaires. Ces transformations peuvent être effectuées par un ou deux établissements autres que ceux de la première transformation. Ce sont par exemple les fruits et légumes préparés, la biscuiterie, confiserie, boulangerie, pâtisserie, les plats cuisinés, les produits en conserve, les produits laitiers...

Si l'on prend l'exemple de la viande, l'industrie de première transformation couvre les activités d'abattage, d'éviscération et de découpe. L'industrie de seconde transformation effectue le désossage,

et la troisième transformation comprend la fabrication des produits à plus forte valeur ajoutée comme les charcuteries.

Cette classification repose sur une question assez simple : par combien d'industries de transformation le produit est-il passé ?

Étant donné le peu d'informations formelles trouvées sur cette classification, il est assez difficile de donner des informations approfondies sur le contexte dans lequel elle a émergé. Elle semble plutôt appartenir à la culture orale des personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

Cette classification n'est pas utilisée par les mangeurs, en revanche elle repose sur l'idée d'une opposition entre une filière de transformation longue, et une filière courte, opposition qui est, elle, très couramment mobilisée.

2.2. Les catégorisations implicites

2.2.1. La catégorisation culinaire

La perspective culinaire semble être la manière la plus courante et la plus évidente d'aborder les transformations alimentaires dans la société française. Sous cet angle, l'acte de transformer renvoie à l'acte de cuisiner (à des fins de consommation : cru, fermenté, assaisonné, découpé, cuit..., ou à des fins de conservation : fumé, salé, sous vide, appertisé, surgelé...). Il s'agit de regarder les transformations au prisme de la cuisine : la distinction entre une transformation et une autre, ou entre l'état de transformé et de non transformé, repose sur le fait qu'il y ait eu une préparation culinaire. Par exemple, dans l'extrait d'entretien proposé entre une mère et son fils dans l'introduction de cette partie, la mère fait clairement appel à cette logique au début de l'extrait : la farine n'est pas transformée, car elle renvoie à un aliment qui n'a pas encore été cuisiné.

Les transformations sont alors classifiées selon les méthodes culinaires. Les catégories sont par exemple : la cuisson vapeur, rôtie, bouillie, frite, la fermentation, la découpe, l'assaisonnement, etc. Les méthodes de préparation culinaires englobent : les cuissons, les méthodes de découpe ou de mélange, et les méthodes de conservation. Ce type de classification a déjà largement été étudié par les sociologues et anthropologues : les triangles culinaire et des recettes de Lévi-Strauss (1965) ou l'étoile de Poulain (2002c) présentés dans le chapitre 1. La classification culinaire repose sur la manière dont les aliments ont été transformés, c'est-à-dire sur la question : comment (par quelle technique culinaire) l'aliment a-t-il été transformé ? Cette logique est aussi perceptible dans certaines catégorisations explicites, telles que dans les classifications juridiques ou par gamme.

En France, cette manière de catégoriser les transformations a d'abord été portée par des gastronomes et critiques culinaires, avec un vocabulaire diffusé par des journalistes gastronomiques, au moment où la gastronomie française acquiert ses lettres de noblesse. La gastronomie française actuelle prend ses racines dans *Le cuisinier français* (1651)¹⁹⁸ de la Varenne au XVII^e siècle, elle se structure dans les cuisines de Louis XV avec Marie-Antoine Carême, et juste après la Révolution, Grimod de La Reynière institutionnalise le discours gastronomique dans *l'Almanach des gourmands* (1803) puis le *Manuel des Amphytrions* (1808). Dans la préface de ce dernier, Grimod de La Reynière explique que l'ouvrage se veut être un « catéchisme gourmand ». Le vocabulaire gastronomique français et les rationalités qui lui sont attachées se répandent dans toute l'Europe à travers ces livres¹⁹⁹. Dans sa thèse, Poulain (1985) étudie les catégories d'appellations depuis le XVII^e siècle. Il distingue les appellations de lieux (relatives à un nom de pays, de région ou de ville : à l'anglaise, à la parisienne, etc.) les appellations d'après des personnages (grands noms de la cuisine, représentants des lettres et des arts, aristocrates...), et les appellations de classe (à la Reine, royale...). Ces appellations forment les prémices d'une classification culinaire formalisée et connaissent une expansion avec Escoffier au XX^e siècle. Au XX^e siècle, la croyance dans le progrès pousse à une « scientisation » de l'art culinaire (Poulain, 1985) avec un vocabulaire formalisé. Aujourd'hui, ce vocabulaire, et ces différentes catégories, font partie de la culture française, et sont inculqués à tous les mangeurs au cours de leur socialisation. S'il est né et s'est structuré derrière les fourneaux de la gastronomie française, le registre culinaire est aujourd'hui employé par tous ceux qui s'assoient à table.

2.2.2. La catégorisation par grandeurs et procédés techniques

Les transformations alimentaires sont aussi abordées sous l'angle du registre technique ou technologique. Celui-ci est plutôt utilisé par des professionnels de l'alimentation : les techniciens, les ingénieurs ou les chercheurs du monde agroalimentaire.

¹⁹⁸ Il s'agit du premier témoignage imprimé de cuisine aristocratique (Quellier, 2020c). À cette période, la cuisine française devient réputée et se diffuse. Moins acide et moins épicée que celles de la Renaissance et du Moyen-Âge, la cuisine française de l'Ancien Régime est plus onctueuse et plus grasse. Les bouillons, coulis et fonds de cuisson sont très présents. Les herbes aromatiques (qui remplacent les épices) deviennent un signe de raffinement et de distinction sociale. Le beurre devient une signature de la cuisine française. La salé et le sucré sont séparés, ce qui marque une rupture avec l'appétence sucrée-salée des derniers siècles (*Ibid.*).

¹⁹⁹ *Le cuisinier français* est traduit en anglais, suédois, allemand, italien, et les livres de cuisine français qui suivent seront également traduits en polonais et en russe (Quellier, 2020c).

Les transformations sont décrites par les procédés techniques et moyens employés. Par exemple, distinguer le lait cru, du lait pasteurisé (72 degrés pendant 15 secondes), du lait UHT (140 degrés pendant 2 secondes) relève de registre technologique. Les technologues distinguent des « opérations unitaires », qu'ils classent ensuite en grands groupes plus ou moins délimités : les transformations physiques (thermiques et athermiques), biologiques, et chimiques.

Les transformations physiques

Les transformations « physiques » regroupent les transferts d'énergie (par conduction, convection ou par rayonnement thermique), les transferts de matière, et de mouvement (séparer, mélanger...). Les technologues parlent en général de transformations thermiques pour les premières, et athermiques ou mécaniques pour les secondes :

- Les transformations thermiques renvoient à toutes les modifications de l'aliment par utilisation de chaleur ou de froid (congélation, surgélation, pasteurisation, stérilisation, appertisation, blanchiment, cuisson, séchage, lyophilisation, torréfaction). Les traitements thermiques permettent de gérer la teneur en eau, les réactions, de structurer ou encore d'améliorer la digestibilité et les caractéristiques organoleptiques.
- Les transformations athermiques, sont basées sur l'électricité (par exemple, les champs électriques pulsés), la pression (par exemple, les conserves haute pression), les modifications de gaz (par exemple, la salade en sachet), ou les nombreux traitements mécaniques : lavage, broyage, épiluchage, découpage, mélange, filtration, épuration, extraction, séparation, centrifugation, pétrissage, laminage²⁰⁰, convertissage²⁰¹... Les traitements mécaniques visent à diviser, fractionner, isoler, concentrer, incorporer, structurer ou favoriser des réactions.

Certaines techniques, comme l'extrusion²⁰² sont hybrides et tiennent à la fois des procédés thermiques et mécaniques. Il existe différentes manières de classer ces transformations physiques unitaires. Un exemple est présenté tableau 5.

²⁰⁰ Le laminage consiste à compresser très fortement pour réduire l'épaisseur d'un matériau (ou produire des barres profilées par exemple).

²⁰¹ Les convertisseurs reçoivent de grosses ou fines semoules pour les réduire en farines.

²⁰² L'extrusion est un traitement thermique et mécanique qui consiste à souffler et gonfler la pâte (biscuits apéritifs, céréales pour enfants...).

Tableau 5 : Exemple de classification des opérations unitaires de transformation par type de transfert (« classification des opérations unitaires du génie des aliments et bioproduits », tableau I.1. du cours « base de génie des procédés appliqués aux aliments et bioproduits » dispensé à AgroParisTech en 2013-2014 par Bertrand Broyart)

Transferts matière (pour séparer, extraire, fractionner, concentrer)	Évaporation	Jus de fruits, lait (concentration)
	Distillation, absorption	Alcool de bouche, alcool surfin
	Séchage, lyophilisation	Céréales, herbes aromatiques, sous-produits (drêches de brasserie, pulpes de sucrerie)
	Cristallisation, fusion, congélation	Sucre, chocolat, matière grasse (fractionnement, crème glacée)
	Extraction (solide/liquide), imprégnation	Salage et marinage de viandes et poissons, sucrage fruits
	Échange d'ions	Traitement eau, séparation des protéines
	Extraction (liquide / liquide)	Purification de métabolites
Transferts matière et quantité de mouvement (pour séparer, extraire, fractionner, concentrer)	Filtration sur membranes	Épuration microbienne, épuration d'eau
	Autres techniques membranaires (osmose inverse...)	Désalcoolisation, concentration d'effluents, extraction d'arômes
	Décantation, sédimentation, centrifugation, essorage, extraction par pression	Clarification de boissons (jus de fruits, vin), extraction d'huile, écrémage du lait
Transfert énergie (pour chauffer dans transformer)	Chauffage, refroidissement, pasteurisation, stérilisation, appertisation (produit emballé)	Débactérisation pour tous produits
Transfert énergie (pour transformer en chauffant)	Réacteurs enzymatiques	Hydrolyse amidon, clarification enzymatique du jus de fruits
	Réacteurs de fermentation	Production d'éthanol, d'acide lactique, d'antibiotique
	Cuisson, friture, fumage	Traitements thermiques rendant un produit agréable à consommer
Transports fluides	Agitation, mélange, pompage pour produits liquides et assimilés, ainsi que pour mélanges liquides et particules	Dissolution ingrédients solides, gazéification de boissons, émulsions et mousses, mélange de phases liquides peu miscibles
Opérations mécaniques sur solides	Mécanisation de gestes culinaires	Fonçage d'une pâte, découpe de fruits et légumes, étêtage de poisson, épluchage de fruits
	Conditionnement des produits	Remplissage, rangement, tri, empilage, encartonnage
	Opérations relatives aux poudres : manipulation, pesage, agglomération, enrobage, broyage, criblage	Production farines, sucre cristal, amidon, arômes sur support, boissons instantanées

Les transformations biologiques

Les transformations « biologiques » (par micro-organismes ou enzymatiques) viennent changer la structure, la texture ou les caractéristiques organoleptiques (création d'arômes), favoriser des réactions (enzymes), ou acidifier et conserver :

- Par ajout d'enzymes : utilisées pour lier, pour fractionner, pour séparer les composants, etc. (protéolyse et lipolyse par exemple),
- Par champignons : comme dans certains fromages (roquefort, bleu), ou sur certaines charcuteries,
- Par fermentations, qui consistent en une prolifération microbiologique contrôlée. La fermentation est un processus au cours duquel des micro-organismes (levures et bactéries) vont convertir une molécule en une autre. Elle peut être faite sous l'action de l'homme, ou spontanée, et faite en anaérobie ou en aérobie. Elle peut conduire à des changements d'aspect, de goût, d'odeur, et souvent un changement de pH. Les aliments fermentés sont courants : fromages, pains, vins, bière, choucroute, saucisson, jambon cru, crêpes, chocolat, thé, café... Les aliments qui nécessitent une saumure comme les olives, les cornichons ou les câpres. Il existe différents types de fermentations :
 - La fermentation alcoolique, par des levures qui produisent de l'alcool à partir de glucides : par exemple dans le vin, la bière, et le pain.
 - La fermentation lactique, par les bactéries lactiques qui vont convertir les glucides en acide lactique : par exemple dans le yaourt, le fromage et autres produits laitiers, dans la charcuterie, le kéfir (de lait ou de fruit), le pain, le nuôc-mam, la saumure d'olives... La lactofermentation peut aussi nécessiter un salage (insertion de bactéries lactiques), par exemple dans la choucroute ou le chou fermenté.
 - La fermentation acétique, par des bactéries acétiques qui transforment l'alcool éthylique en acide acétique : par exemple dans les sauces, le vinaigre, etc.
 - La fermentation malolactique, par des bactéries malolactiques, par exemple dans le vin pour faire baisser ou stabiliser l'acidité (celle-ci n'est pas toujours voulue, et on cherche alors à la limiter).

- La fermentation propionique par des bactéries propioniques, dans l'affinage du fromage par exemple (comme les bactéries *Eubacterium* qui donnent les trous dans le gruyère Suisse).
- La fermentation alcaline qui consiste en la dégradation des protéines en peptides et acides aminés entraînant la libération d'ammoniaque sous l'action de bactéries du genre *Bacillus* : sauces soja artisanales...

Certains aliments nécessitent plusieurs types de fermentation. Par exemple, le cacao, pour être transformé en chocolat, subit une transformation alcoolique, lactique, et acétique.

Les transformations chimiques

Les transformations « chimiques » englobent les transformations au cours desquelles un additif, un arôme ou un auxiliaire technologique est ajouté. Les additifs et auxiliaires technologiques sont utilisés dans l'objectif de conserver, de réduire les phénomènes d'oxydation, de modifier la texture, de colorer les denrées alimentaires, de renforcer les qualités organoleptiques ou nutritionnelles. Les ajouts d'arômes (arômes naturels ou arômes de synthèse) ont pour objectif de modifier l'odeur ou la perception gustative de l'aliment :

- Par ajout d'additifs : par exemple, l'ajout de sulfates, ou de nitrites. Les additifs désignent les substances habituellement non consommées comme aliment en soi, mais utilisées au cours du processus de fabrication (que ce soit au moment de la préparation, du traitement, du conditionnement ou du transport), dans un but technologique, et qui devient un composant de l'aliment et se retrouve dans le produit fini. Il existe des additifs dits « de synthèse » et des additifs dits « naturels ». Depuis 2008, un texte législatif européen unique régit l'utilisation et l'étiquetage des additifs alimentaires (règlement CE 1333/2008)²⁰³. Tous les additifs sont référencés sous la forme E-XXX. L'annexe II du texte liste plus de 360 additifs autorisés dans les denrées alimentaires. Les classifications d'additifs distinguent plusieurs groupes :

²⁰³ D'après l'article 6 de ce règlement (CE 1333/2008), pour être autorisés pour l'alimentation humaine, les additifs ne doivent poser, selon les preuves scientifiques disponibles, aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur aux doses proposées ; son utilisation répond à un besoin technologique suffisant qui ne peut être satisfait par d'autres méthodes économiquement et technologiquement utilisables, n'induit pas le consommateur en erreur ; et il doit présenter un intérêt ou avantage pour le consommateur.

- Les additifs de conservation, comprenant les conservateurs (acide sorbique, acide benzoïque...), les séquestrants (acide citrique...), les antioxygènes (acide ascorbique...),
 - Les colorants (caramel, extrait de paprika, rouge de betterave...),
 - Les édulcorants (aspartame, xylitol),
 - Les exhausteurs de goût (glutamate),
 - Les humectants (sorbitol, glycérol),
 - Les additifs de fabrication : anti-moussants (mono et diglycérides d'acides gras...), anti-agglomérants (silice, cellulose),
 - Les acidifiants (acide citrique, malade de calcium) qui augmentent l'acidité pour la conservation ou pour donner une saveur acidulée,
 - L'ajout de gaz qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant (diazote, butane propulseur),
 - Les agents texturants : épaississants (gomme xanthane, alginate de sodium), gélifiants (alginates, agar agar), stabilisants (amidons, cellulose), les amidons modifiés,
 - Les émulsifiants (lécithines, mono et diglycérides d'acides gras),
 - Les poudres à lever (levure chimique, bicarbonate de soude),
 - Les agents d'enrobage (agar agar, cire d'abeille),
 - Du sucre ou du sel peuvent aussi être ajoutés pour concentrer par exemple (et réduire l'activité de l'eau),
 - Etc. (la liste exhaustive des catégories d'additifs est présentée en annexe I du règlement CE 1333/2008),
- Par auxiliaires technologiques : à l'inverse des additifs, ils ne se trouvent plus dans le produit fini. Ce sont des substances non consommées comme ingrédients alimentaires, qui sont

utilisées au cours du traitement ou de la transformation des denrées alimentaires pour répondre à un objectif technologique.

La plupart des additifs, arômes et auxiliaires technologiques sont utilisés depuis longtemps dans l'alimentation. Par exemple, l'utilisation de nitrates sous forme de salpêtre est affirmée depuis l'Antiquité pour conserver la viande (Binkerd et Kolari, 1975). Le safran, la cochenille, le curcuma ou encore le pourpre étaient déjà utilisés dans l'Antiquité comme marqueur de luxe (Renard, 2022). En revanche, la fabrication synthétique de ces éléments est nouvelle. Cette synthétisation effectuée par l'homme est d'ailleurs source d'angoisses et renforce la classification des aliments qui les contiennent dans la catégorie du « chimique ».

Tableau 6 : Les types de transformations par grand moyen technologique

<p>Transformations physiques</p>	<p>Thermiques (Congélation / surgélation, Pasteurisation, Stérilisation, Appertisation...)</p> <p>Athermiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Basées sur l'électricité ➤ Basées sur la pression ➤ Modification de gaz ➤ Mécaniques
<p>Transformation par biotechnologies (micro-organismes)</p>	<p>Enzymatiques</p> <p>Champignons (<i>roquefort</i>)</p> <p>Fermentations :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fermentation alcoolique (<i>vin, bière, pain</i>) ➤ Fermentation lactique (<i>yaourts, fromages, charcuterie, kéfir, pain, choucroute, chou fermenté...</i>) ➤ Fermentation acétique (<i>sauces, vinaigre</i>) ➤ Fermentation malolactique (<i>vin, bière</i>) ➤ ...
<p>Transformation chimique</p>	<p>Ajout d'un composant (de synthèse ou non) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Additifs, ➤ Auxiliaires technologiques, ➤ Arômes, ➤

Le registre technologique repose, tout comme la classification culinaire, sur la question : comment l'aliment a-t-il été transformé ? Mais cette fois, les réponses ne sont plus distinguées en fonction d'une

technique culinaire décrite dans le champ lexical de la cuisine, mais au travers d'une chaîne de procédés décrite en utilisant le champ lexical de l'industrie.

Cette vision des transformations s'est développée depuis la Révolution verte, avec l'industrialisation des systèmes alimentaires, la montée des recherches en sciences des aliments et génie des procédés. Plus anciennement, elle trouve ses origines dans les découvertes physiques et chimiques du XIX^e siècle sur les procédés alimentaires.

Les classifications selon le nombre d'industries de transformation impliquées, ainsi que la classification par gamme font appel à cette rationalité technologique. Ces trois classifications renvoient à une conception technologique de la transformation alimentaire.

2.2.3. La catégorisation selon le type d'acteur ayant effectué la transformation : « il y a pas Ginette derrière avec sa casserole qui est en train de faire la béchamel ! »

Dans le langage courant, les mangeurs évoquent régulièrement les transformations « artisanale », « traditionnelle », « industrielle », ou le terme de « fait-maison ». Ces distinctions reposent sur une idée de proximité qui comprend plusieurs dimensions :

- La proximité cognitive avec l'acteur : est-ce que je connais la personne qui a effectué la transformation ? À quel point celle-ci est-elle proche de moi et me ressemble-t-elle ? À quel point puis-je m'identifier à elle ?
- La proximité cognitive avec le lieu dans lequel la transformation a été effectuée : s'agit-il d'une cuisine domestique, d'un atelier professionnel, ou d'une usine ? À quel point ce lieu m'est-il familier ?
- La proximité géographique : cette transformation a-t-elle été effectuée à proximité de chez moi ?

Par exemple, dans les échanges ci-dessous, les personnes interrogées distinguent les aliments en fonction de l'endroit et de l'acteur de la transformation :

« Mangeuse 19 : En vrai, moi j'achète pas trop de plats préparés. Genre le frais, les traiteurs, c'est mieux que les trucs industriels. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

« Mangeur 18 : Moi je mettrais plus artificiel qu'industriel. (pour qualifier un plat de lasagnes en barquette)

Mangeuse 19 : Ah ouais ? Ah moi l'inverse.

Mangeuse 2 : Pourquoi ?

Mangeur 18 : Parce que j'ai pas l'impression que ce soit un produit... ce qui me choque plus de ça c'est plus qu'il a un goût artificiel de lasagne, et c'est pas forcément un produit que je vais associer à la consommation de masse industrielle. Mais en vrai oui...

Mangeuse 19 : Mais tu sais, c'est fait sur les tapis roulants.

Mangeuse 2 : Tu sais, il y a pas Ginette derrière avec sa casserole qui est en train de faire la béchamel ! »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

« Enquêtrice : Je vais vous rajouter les desserts à classer aussi. (met les desserts sur la table) Ça, c'est le choix de desserts.

Mangeuse 1 : Alors ça, c'est fait à côté de chez nous ça ! ça c'est artisanal ! (riz au lait de la ferme des tilleuls)

Mangeuse 16 : Et celui-là ?

Mangeuse 1 : Ça, c'est pas artisanal !

Enquêtrice : Donc celui-là est artisanal ?

Mangeuse 1 : Oui c'est artisanal ! (lit la liste des ingrédients :) lait entier, riz, IGP en plus, c'est du riz de Camargue... sucre... arôme naturel de vanille. Ça, pour moi, c'est un bon produit. »

(Extrait de la session Ovalie du 26 mars 2022 avec Mangeuse 1, 50 ans, secrétaire, Mangeur 15, 31 ans, ingénieur, Mangeuse 16, 74 ans, retraitée, et Mangeuse 17, 24 ans, sans emploi)

« J'achète peu de produits transformés, dans le sens où j'achète des basiques et c'est MOI qui les transforme, c'est MOI qui les cuisine. Mais je vais pas acheter un truc déjà tout fait. Je le ferai moi-même. Si je veux faire un cordon bleu, je vais faire un cordon bleu moi-même. Donc ça évite effectivement de... ça permet d'avoir des choses un petit peu moins nocives je me dis. » (Consultante en agence de communication, entretien professionnel du 2 mars 2021)

Ainsi, la classification par acteur croise plusieurs rationalités : à la fois la distinction selon l'acteur qui a effectué la transformation, mais aussi selon l'emplacement géographique où celle-ci a été effectuée et le type de lieu.

La quantification d'un degré de transformation peut éventuellement entrer en jeu dans un troisième temps. Il peut servir à identifier le type d'acteur, un produit « moins transformé » étant plus associé à une transformation « artisanale ».

« Mangeuse 2 : Artisanal c'est fait par un artisan, manufacturé c'est fait par des mains. C'est l'inverse d'industriel, où justement c'est juste des machines qui...

Mangeuse 19 : Oui, mais manufacturé ça peut être à grosse échelle. J'ai un pote par exemple, qui bosse dans une grosse manufacture de maroquinerie. Alors lui, il fait le produit de bout en bout, mais c'est quand même un énorme truc qui brasse de ouf.

Mangeuse 2 : Oui, mais voilà, c'est quand même fait par des mains, c'est pas fait par... (des machines)

Mangeuse 19 : Oui oui, c'est pas industriel quoi. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

Dans certains univers professionnels, il arrive également que le registre par acteur soit intriqué avec le registre quantitatif. Par exemple, la filière fromage de chèvre distingue les fromages « fermiers », « artisanaux », et « industriels », et la délimitation entre l'une et l'autre des catégories tient notamment dans la quantité de lait transformée par l'acteur. Elle est aussi sous-tendue par l'idée de productivité.

« Pour faire court si tu veux, fermier c'est quelqu'un qui transforme son lait sur la ferme pour faire ses fromages. Ça c'est règlementaire, c'est même dans la loi. Industriel et artisanal, il y a pas de texte là-dessus, mais du coup d'un côté t'as des grosses majors, des grosses entreprises laitières, et de l'autre côté t'as des petits artisans, qui ont du coup des éleveurs qui livrent leur lait. Donc dans les industries laitières c'est 20, 50, 100 ou 500 producteurs qui livrent leur lait à des entreprises, alors que pour les producteurs ce sera 1, 2, 3 voire 4 ou 5 éleveurs de chèvre qui livrent leur lait à ces petites entreprises laitières. C'est juste la question de la taille qui nous fait parfois dire c'est plutôt un artisan, c'est pas une industrie laitière. [...] Si tu ramènes ça au nombre de litres de lait, les petits vont faire je sais pas, plus ou moins 10 000 litres de lait transformé par an par personne, et les plus gros 50 000 litres de lait par personne par an. Donc en termes de productivité humaine, sur du fromage fermier c'est à peu près la productivité qu'ils peuvent avoir. Si tu passes sur l'artisan, et après encore au-delà, sur de l'industriel, tu vas être à plusieurs centaines de milliers de litres transformés par an par unité de travail. [...] Tu peux le voir toi-même, ou en goûtant les fromages. Tu achètes une buchette de chèvre, ça c'est une fabrication très industrielle, très mécanisée, avec une très grande productivité humaine derrière, donc un coût de production très faible, et inversement, si t'achètes un fromage fermier, tu verras le fromage c'est pas le même en fait, la technologie est pas la même. » (Docteur en géographie, spécialiste de la filière caprine, entretien professionnel du 28 juin 2022)

Cet enquêteur expliquera également que l'appellation de fromage « fermier » a permis de protéger les petits producteurs en les distinguant dans une catégorie bien à part des plus gros. Elle est utilisée lorsque l'éleveur transforme le lait de ses propres chèvres, sur sa propre exploitation (à l'inverse de

l'industriel qui ne fait que transformer). Ici, la catégorisation revêt donc aussi des enjeux stratégiques et économiques pour les acteurs eux-mêmes.

La classification par acteur est directement liée à la représentation des différents acteurs et à la confiance qui leur est accordée. Les proximités cognitives avec l'acteur, avec l'emplacement géographique et avec le type de lieu sont essentielles à l'appréhension de la transformation, à son identification et à la création de confiance. Cette rationalité est liée à la question de l'identification : si le mangeur arrive à identifier par qui, et où la transformation a été effectuée, et s'il estime que les moyens (combien d'aliments sont transformés en même temps) sont relativement proches des siens, alors c'est un milieu qui lui paraît proche, dans lequel il peut facilement se projeter, et dont il peut s'approprier les symboles. Dans ce cas, la confiance est plus élevée, car la place laissée au doute est moins grande. En outre, on peut aussi y voir une forme de pensée magique : lorsque le mangeur mange un aliment transformé par tel ou tel type d'acteur, il incorpore aussi les empreintes que celui-ci laisse sur l'aliment, et il se relie directement à cet acteur en incorporant une partie de ses propres symboles. Un acteur auquel on attribue une symbolique « humaine » ou proche de soi est donc plus facilement accepté. Ces mécanismes renvoient au principe d'incorporation (Fischler, 1990), et à la loi de contagion. Claire Lamine (2008) explique :

« Les choses qui ont été en contact les unes avec les autres continuent à agir après leur contact. La forme la plus répandue de la contagion est interpersonnelle, qu'elle soit positive comme pour la cuisine de sa mère ou de sa grand-mère, ou négative comme dans la peur de consommer une nourriture passée entre d'autres mains. » (Lamine, 2008, p. 220)

Ainsi, si le mangeur attribue à l'acteur ou au lieu des symboles qu'il ne cautionne pas, par pensée, magique, il aura le sentiment que ceux-ci sont toujours attachés à l'aliment final.

Les dénominations d'« industriel », « artisanal », « traditionnel » ou « fait-maison » sont dépendantes de la manière dont est perçue l'aliment, et par conséquent, sont subjectives. Ainsi, bien qu'elles soient très couramment utilisées par les mangeurs, ces catégories et leur sens sont régulièrement remises en question :

(Au moment de la découverte des produits, Mangeuse 4 place l'étiquette « fait maison » à côté des La Laitière :)

« Mangeur 20 : Euh La Laitière, fait-maison ?! Quand même...

Mangeuse 4 : Oui, mais justement, je trouve que c'est un terme... ça veut tout et rien dire fait maison aujourd'hui.

Mangeur 20 : Oui, mais je crois qu'on en avait parlé... que justement ça veut tout et rien dire.

Mangeuse 4 : Oui souvent dans les restos il y a marqué fait maison et...

Mangeur 20 : Mais c'est quoi, c'est fait dans la maison de ta grand-mère, et du coup c'est fait dans une maison du coup on peut dire que c'est fait maison, mais ta grand-mère elle habite à 400 bornes ?! Tu vois finalement, tu peux mettre tout derrière !

Mangeuse 4 : Le fait maison, maintenant t'as le droit de le marquer dans un resto à partir du moment où tu réchauffes tes aliments sur place, que tu les prépares sur place. C'est comme les boulangeries, tu peux marquer « artisanal » s'il est préparé sur place. Mais tu peux avoir des farines et des mélanges tous prêts. T'envoies ça dans des machines, tu manipules même pas la pâte. »

(Extrait de la session Ovalie du 2 mai 2022 avec Mangeuse 4, 31 ans, épicière, et Mangeur 20, 25 ans, animateur)

2.2.4. La catégorisation selon un « degré » quantifié de transformation

Les classifications regroupant les transformations en un certain nombre de niveaux ou degrés, telles que les classifications NOVA et SIGA, font actuellement des émules. Ces classifications explicites participent à véhiculer une conception des transformations en distinguant différents degrés ou niveaux de transformation. Elles reposent sur une opposition entre l'idée d'aliment brut et d'aliment transformé. Cette logique se diffuse dans la société. Lors de la collecte de données, le terme d'« ultratransformé » n'a été utilisé que par deux personnes, assez diplômées et très sensibilisées aux questions d'alimentation. Et il faut noter que le terme n'est apparu dans les échanges avec les mangeurs qu'à partir de juillet 2022, et que lors des entretiens menés en 2021, aucun n'avait encore employé ce terme (ce qui est cohérent avec la récente diffusion du concept). Si le vocabulaire de NOVA ou SIGA est encore peu employé par les mangeurs, en revanche, l'opposition entre aliment brut et transformé est répandue. Les mangeurs opposent les aliments « pas transformés » et « bruts » aux aliments « très transformés », sans pour autant employer le vocabulaire des chercheurs. En revanche, certains mangeurs utilisent des expressions comme « hypertransformé » ou « surtransformé », ce qui témoigne d'une distinction entre plusieurs niveaux de transformation.

« Je trouve que maintenant t'as les aliments transformés, et t'as les aliments HYPER transformés. C'est-à-dire que pour moi, un aliment transformé, c'est un aliment dans lequel on est passé d'une matière première brute à une matière à laquelle on donne une nouvelle fonction. Une fonction qui permet soit de le consommer plus facilement, soit tout simplement le transformer en plat. Donc le fait d'avoir un produit transformé en soit n'est pas forcément un problème, parce qu'il y a des produits, des matières brutes... [...] le seul fait de les cuire c'est pas forcément un problème. Il y a des produits quand on les cuit on va les dégrader, mais il y a des produits quand on les cuit on les rend plus sympas pour nous. [...] Transformé pour moi c'est que quelque part il y a eu une opération qui s'est passée, qui lui a donné de nouvelles fonctions. L'hypertransformation par contre, me pose plus de problèmes. C'est-à-dire que là, par contre, on rentre dans des systèmes matriciels avec beaucoup beaucoup d'équations, et j'ai du mal à comprendre dans une composition de compote, comment des fois t'arrives à avoir plus d'une dizaine

d'ingrédients dans une compote. [...] J'ai pas de problème avec la transformation, j'ai des problèmes avec l'hypertransformation. » (Consultante ingénieure agronome, 46 ans, entretien exploratoire du 21 avril 2021)

« Enfin le concept même des trucs comme ça, de vouloir bouffer des trucs qui ont le goût de viande alors que tu cherches à être végétarien déjà je comprends pas, mais en plus c'est sur-transformé, et c'est au profit de dire « ouais, mais moi je mange pas de viande, parce que je fais attention aux gaz à effet de serre, et aux émissions de méthane des vaches et tout », mais oui, mais gars ! Tu manges un truc, c'est cancer assuré je pense ! Donc arrête-toi ! (rires) » (Consultante en agence de communication, entretien professionnel du 2 mars 2021)

L'idée de « quantifier » les transformations oppose la représentation d'une transformation qui serait forte, intensive, importante, et celle d'une transformation qui serait faible, légère, petite. Si les classifications proposant des niveaux explicites sont arrivées au tournant des années 2010, cette opposition existait déjà auparavant. Le concept de *minimal processing* est arrivé dans les années 1990 en sciences des aliments (Renard, 2023). L'objectif est d'augmenter la durée de vie de l'aliment, de permettre sa conservation, etc. sans qu'il n'y ait de transformation thermique (dont il est considéré qu'elle peut altérer certaines propriétés de l'aliment). Sans chauffer l'aliment, d'autres procédés permettent d'augmenter sa durée de vie (emballage sous vide...). Dans les représentations, le *minimal processing* renvoie à l'idée de minimiser le process, de se limiter au process indispensable pour atteindre une fonction ou un usage particulier, en faisant appel au minimum de ressources, au minimum de matériel et au minimum d'énergie. Cependant, si le traitement est certes minimal en intensité, les moyens et efforts mis en oeuvre peuvent tout de même être importants.

Dans la continuité du discours porté par les chercheurs en épidémiologie de la nutrition autour de la classification NOVA, un lien entre degré de transformation et santé apparaît souvent dans les représentations des mangeurs. Hässig *et al.* (2023) montrent que le degré de transformation est utilisé par les mangeurs pour évaluer l'impact de l'aliment sur la santé. Implicitement, si un aliment est considéré mauvais pour la santé il sera plus facilement considéré comme très transformé, et inversement pour la transformation minimale.

« Enquêtrice : Ça sera marrant que vous goûtiez aussi quand même avec (le plat Marie) pour comparer votre préparation et la préparation de Marie !

Mangeur 23 : Ah oui ! En plus, je viens de remarquer un truc Mangeur 7, c'est que on peut faire trois plats à base de crevettes !

Mangeur 7 : Ben oui c'est pour ça !

Mangeur 23 : Me dis pas que tu avais remarqué avant moi ! (rires)

Mangeur 7 : Ben si !

Mangeur 23 : Oh putain ! (rires)

Mangeur 7 : C'est pour ça je dis tu peux faire le fit, le moyen et le... industriel.

Mangeur 23 : Le truc pourri. »

(Extrait de la session Ovalie du 8 juin 2022 avec Mangeur 7, 25 ans, préparateur physique, et Mangeur 23, 25 ans, étudiant)

Toutefois, bien que cette vision semble se répandre, elle n'est pas encore unanime et stabilisée.

« Mangeur 23 : Tu vois, je mettrais pas industriel et junk food/malbouffe ensemble. Parce que tu peux acheter un truc industriel, mais euh... quand même de qualité quoi. »

(Extrait de la session Ovalie du 8 juin 2022 avec Mangeur 7, 25 ans, préparateur physique, et Mangeur 23, 25 ans, étudiant)

Pour conclure, l'opposition entre une transformation légère, minimale et une transformation intensive semble bien présente chez les différents acteurs : chez les mangeurs qui opposent les aliments bruts et transformés, chez les technologues qui opposent les aliments dont toute la structure et la composition se sont vues modifiées et ceux dont ce n'est pas le cas, et chez les épidémiologistes qui utilisent et développent des classifications explicites. Mais cette opposition se traduit dans des termes et dans des critères de classification différents.

L'étude des classifications implicites et explicites fait apparaître plusieurs registres dans les manières d'aborder et de délimiter les transformations alimentaires. Celles-ci peuvent être pensées en termes nutritionnels, juridiques, paramédicaux, culinaires, technologiques, actoriels et quantitatifs (résumés dans le tableau 7). Ces registres reposent sur plusieurs rationalités :

- classer les transformations selon la manière dont celle-ci a été effectuée (COMMENT), par grand moyen de préparation, de conservation, technique culinaire ou technologies utilisées. Celle-ci est primordiale dans les conceptions culinaire et technologique. Bien qu'il ne s'agisse pas directement de transformation pour les mangeurs, identifier le COMMENT renvoie souvent à deux questions : identifier comment l'aliment a été transformé, mais aussi comment il a été produit initialement (avec quelles méthodes de culture, dans quelles conditions d'élevage ou de culture).
- classer les transformations selon l'importance de celles-ci, en essayant de quantifier à quel point (COMBIEN) l'aliment a été métamorphosé : dans la conception paramédicale avec des classifications portant sur la texture, dans les classifications selon un « degré » de

transformation avec l'idée de quantifier à quel point l'aliment a été modifié depuis la matière première, dans la classification par étapes d'industries, ou dans la classification par gamme. Le COMBIEN peut aussi intervenir en lien avec l'usage, par exemple COMBIEN de préparation reste-t-il à effectuer ? Dans cette rationalité, l'idée reste d'essayer de quantifier la transformation.

- classer les transformations selon QUI l'a effectuée : dans la classification par acteur, et dans certaines nomenclatures juridiques. Il s'agit d'identifier qui est intervenu et a agi sur l'aliment, notamment car en termes de pensée magique cela revient à se relier à l'acteur qui a interagi avec l'aliment et à s'approprier sa symbolique. Cette valeur affective et symbolique peut se traduire en plus-value économique (Fuchs *et al.*, 2015), dans une logique de marchandisation de l'attachement (Illouz, 2019).
- Dans une moindre mesure, classer les transformations selon le QUOI, selon ce qui a été transformé et ce qui en résulte, si la transformation est liée à la composition de l'aliment (avec l'idée de mélange de substances). Celle-ci peut intervenir dans les classifications juridiques ou dans la classification selon un degré de transformation par exemple. Il s'agit d'identifier ce que l'on mange, ce qu'il y a dans l'aliment, de quoi il est composé en termes « objectifs » (composition nutritionnelle, additifs, conservateurs...), mais aussi en termes symbolique et social.
- Enfin, le OÙ, le lieu de la transformation, peut éventuellement intervenir, notamment dans la classification par acteur. Il s'agit de savoir où la matière première a été produite, mais aussi où la transformation a eu lieu. Pour certains, la proximité augmente la confiance, quand pour d'autres, l'identification d'un territoire précis permet d'ancrer l'aliment dans un univers de symboles.

Tableau 7 : Typologie des logiques de catégorisation des transformations alimentaires

	Catégorisations explicites					Catégorisations implicites			
Registre	Santé publique (quantifié)	Juridique	Paramédical	Technologique			Culinaire	Par acteur	Quantifié
Critère différenciant une catégorie de transformation d'une autre	Cf. critères de NOVA et SIGA	Nomenclatures officielles NAF, CPF... et textes juridiques	Niveaux IDDSI : texture de l'aliment (mesures rhéologiques)	Gammes : technologie utilisée et travail restant pour la consommation	Nombre d'industries de transformation par lequel passe l'aliment (et longueur de la chaîne)	Processus / technologie (grandeur) de transformation utilisée	Méthode de préparation culinaire (moyens de cuisson, et moyens de conservation)	Type d'acteur ayant interagi avec l'aliment (notion de proximité)	« Degré » de transformation défini selon la texture, proximité, composition...
Exemples de catégories	Cf. NOVA 1 – 4, SIGA 1-7 (Conso), SIGA 1 – 9 (Pro)	Divisions des nomenclatures nationales et européennes	Cf. niveaux IDDSI : liquide, épais, haché, morceaux...	Gamme 1 : produits crus non épluchés, Gamme 2 : produits appertisés...	Aliments issus d'une industrie de première, deuxième, troisième transformation	Transformations physiques thermiques et athermiques, chimiques ou par biotechnologies	Cru, fermenté, assaisonné, découpé, cuit (rôti, bouilli, fumé, grillé, sauté, pôélé, braisé...), surgelé, en conserve...	Fait-maison, fermier, industriel, artisanal, traditionnel	Brut, pas transformé, très transformé...
Classification portée par	Chercheurs en nutrition et épidémiologie	Institutions (DRAAF, ministères, institutions européennes...)	Personnel médical en lien aux troubles de l'alimentation, industries de formulation	Industries agroalimentaires, centres techniques, chercheurs en science des aliments			Autrefois : chefs cuisiniers, critiques culinaires... Aujourd'hui : Tous	Mangeurs et médias	Tous
Classification applicable à	Aliment	Aliment	Aliment	Aliment	Transformation et aliment	Transformation	Transformation et aliment	Transformation et aliment	Aliment
Logique de classification	COMBIEN	QUI / COMBIEN / QUOI	COMBIEN	COMBIEN (COMMENT)	COMBIEN	COMMENT	COMMENT	QUI (OÙ)	COMBIEN
Regard porté sur la transformation	Transformer, c'est plus ou moins altérer les propriétés nutritionnelles de l'aliment et changer ses effets sur la santé	Transformer, c'est faire rentrer l'aliment dans une catégorie réglementaire	Transformer, c'est modifier la texture de l'aliment pour la rendre adéquate à la déglutition	Transformer c'est effectuer un certain enchaînement de procédés			Transformer c'est cuisiner	La transformation dépend de qui a interagi avec l'aliment	Transformer c'est plus ou moins modifier les propriétés physico-chimiques ET symboliques de l'aliment par rapport à la matière première

3. Implications de l'existence de différentes classifications

3.1. Identifier la catégorie de transformation alimentaire

Ces différentes logiques de classification sont utilisées par les acteurs, qui y font appel dans des contextes bien définis. Un mangeur peut intégrer plusieurs logiques de classification au cours de sa socialisation, et se référer à l'une ou l'autre en fonction du contexte (figure 26). Le mode de classification taxonomique, qui considère que les objets n'appartiennent qu'à une seule catégorie à la fois, n'est qu'une modalité possible de la pensée classificatoire (Sperber, 1975 ; Fischler, 1990) : il existe d'autres déclinaisons de la pensée classificatoire, dans lesquelles plusieurs modalités de classification peuvent coexister. Par exemple, une personne travaillant dans l'industrie agroalimentaire pourra faire appel au registre culinaire dans son environnement personnel et plutôt technologique dans son environnement professionnel. Le mangeur navigue ainsi de l'une à l'autre des logiques de catégorisation intégrées au cours de sa socialisation. Dans l'extrait ci-dessous, Mangeuse 4 évoque à la fois le registre culinaire et le registre actoriel. Son ami Mangeur 20, lui, croise les registres actoriel et quantitatif :

« Enquêtrice : Et « transformé » c'est quoi les trois premiers mots auxquels vous pensez ?

Mangeuse 4 : Moi je pense à... j'imagine une usine déjà, mais aussi à l'inverse, quelque chose de cuisiné.

On peut transformer des fruits en confiture quoi.

[...]

Mangeur 20 : Ça dépend, il y a un peu tout et n'importe quoi derrière transformé. Ça peut aussi bien faire partie du monde industriel, que du monde familial. Dans l'industriel il y a de tout encore. Il y a certains degrés d'industrialisation. Quand je vois les sauces, les Heinz, les trucs... »

(Extrait de la session Ovalie du 2 mai 2022 avec Mangeuse 4, 31 ans, épicière, et Mangeur 20, 25 ans, animateur)

Les individus font appel à l'une ou l'autre de ces rationalités pour classer les aliments selon l'endroit et les personnes avec lesquelles ils se trouvent. Nous faisons ici appel à la théorie de l'individu pluriel (Lahire, 1998 ; Corbeau 1997b). La pluralité des systèmes de références est l'un des traits essentiels de l'hypermodernité (Ascher, 2005). L'individu devient multidimensionnel du fait de la multiplicité des

espaces et des contextes dans lesquels il évolue²⁰⁴. En résulte un individu « éclectique » aux rationalités multiples (*Ibid.*).

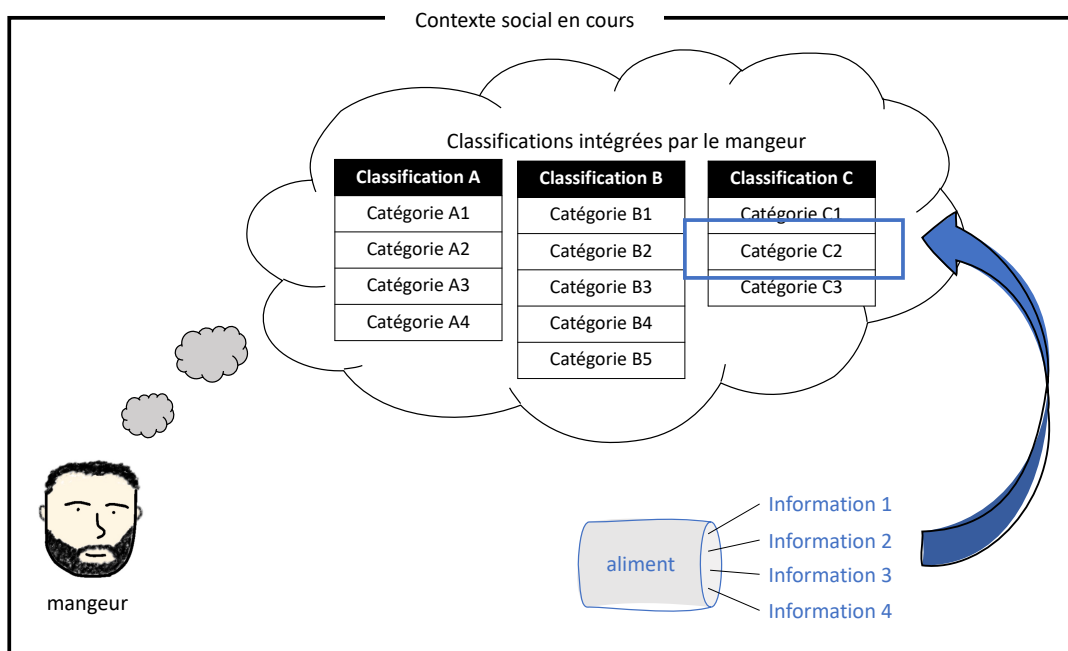


Figure 26 : Schéma représentant une opération de catégorisation selon une pluralité de rationalités

Pour effectuer cette opération de catégorisation, le mangeur s'appuie sur un certain nombre d'informations disponibles (figure 26). Celles-ci lui permettent d'identifier la catégorie dans laquelle classer l'aliment. Nous avons relevé sur le terrain des indicateurs qui permettent au mangeur d'identifier la catégorie de l'aliment ou de la transformation de plusieurs natures :

- La liste d'ingrédients renseigne notamment sur la présence d'additifs, qui dans les rationalités technologiques et par degré de transformation peut être mobilisée pour identifier la catégorie de transformation. Elle peut aussi être utilisée dans la classification « par acteur », et renvoyer à une transformation industrielle lorsqu'elle présente de nombreux additifs.
- Le nombre d'ingrédients : une liste courte est généralement associée à moins d'additifs et à une transformation moins importante dans la rationalité par degré de transformation, et lorsqu'il est question de « quantifier » l'importance de la transformation. Elle peut aussi être

²⁰⁴ Kaufmann (2001) parle ici d'espaces de socialisation hétérogènes : « Les individus construisent leurs identités plurielles à partir d'une multiplicité d'appartenances et de rôles liés à des espaces de socialisation hétérogènes » (Kaufmann, 2001, cité par Roulleau-Berger, 2007, p. 139)

utilisée dans la classification « par acteur », et renvoyer à une transformation industrielle lorsqu'elle est longue.

- Le tableau de composition nutritionnelle informe sur la qualité nutritionnelle de l'aliment. Ce type d'indice peut être utilisé pour éventuellement identifier le niveau de transformation dans la rationalité selon un degré de transformation. Le registre nutritionnel apparaît comme un sous-registre du registre quantitatif : transformer revient à plus ou moins altérer les propriétés nutritionnelles de l'aliment et à modifier ses effets sur la santé.
- Le Nutri-Score, bien qu'il soit lié à la qualité nutritionnelle, est aussi, dans les représentations actuelles des mangeurs, souvent lié à un degré de transformation.
- La note Yuka intègre à la fois des informations sur la présence d'additifs, mais aussi sur la qualité nutritionnelle, ce qui renvoie à différents degrés de transformations et différents acteurs dans les représentations des mangeurs.
- La marque peut informer directement sur le type d'acteur ayant interagi avec l'aliment. Pour certains, les marques de grandes industries sont garantes d'une certaine qualité sanitaire et l'assurance d'un goût précis, alors que pour d'autres, elles sont synonymes de production de masse et de mauvaise qualité.
- Les labels comme les AOP, le Label Rouge, ou le Bio donnent des informations sur la classe de transformation dans la rationalité par acteur : ils vont intervenir dans les logiques de classification au moment de distinguer un aliment fait-maison, artisanal ou industriel par exemple. Les labels garantissent que les transformations répondent à telle ou telle norme selon un cahier des charges, et donnent donc des indices sur le type de transformation que l'aliment a connu. Dans les représentations, les labels sont liés à des personnes et à des lieux, et permettent de répondre au besoin de proximité cognitive du mangeur. Certains labels sont toutefois critiqués, le bio par exemple est un indicateur de qualité pour certains, alors que d'autres le voient comme une arnaque.
- Le prix est lié à des représentations sur la qualité, et dans les représentations de certains mangeurs, il est lié au type d'acteurs et de filière de transformation dont est issu l'aliment. Les prix élevés sont de manière générale associés à une meilleure qualité dans les représentations, et à une meilleure composition de produit, à une filière plus respectueuse des humains et de l'environnement dans son mode de production, plus soucieuse de l'éthique... toutefois, il y a aussi les personnes qu'un prix bas rassure, car ils ont l'impression de ne pas se faire

"arnaquer". Le prix peut donc aider le mangeur à classer l'aliment dans les rationalités par acteur par exemple (un prix bas est plus associé à de l'industriel qu'à du fait-maison).

- Le goût donne des informations sur la composition, le process, voire la marque quand il s'agit d'un goût particulier. Il peut donc aider le mangeur à identifier un aliment « industriel » ou « fait-maison » dans la rationalité par acteur. Par exemple, certains mangeurs disent reconnaître au goût un fruit ou un légume de qualité, et notamment son mode de production, pour dire s'il s'agit d'un aliment industriel ou non. Dans d'autres cas, un aliment qui a trop de goût peut être associé à une forte présence de sel ou d'exhausteurs de goût, et donne alors des informations pour classer l'aliment comme « industriel » dans la rationalité par acteur.
- L'aspect visuel, l'apparence de l'aliment informe à la fois dans la rationalité culinaire, technologique, médicale et dans celle par acteur... Il permet de distinguer une préparation culinaire d'une autre, une gamme d'aliments d'une autre, éventuellement une texture d'une autre, et dans la rationalité par acteur, certains mangeurs disent être capables de distinguer à l'aspect un plat industriel ou non.
- L'odeur, de manière similaire au goût et à l'aspect visuel, est très utilisée dans la rationalité par acteur : les mangeurs pensent à l'odeur d'un plat être capable de distinguer qui l'a préparé, et si celui-ci a été fait de manière artisanale ou industrielle. Cela renvoie souvent à la représentation selon laquelle les aliments industriels présentent des caractéristiques standards alors que les aliments « artisanaux » sont plus variables.
- La texture peut renvoyer à la fois à la classification médicale, mais peut aussi être utilisée dans d'autres rationalités comme dans la rationalité par acteur, où certaines textures seront directement reliées à une transformation « industrielle » : par exemple la texture élastique des saucisses knackys est caractéristique d'une transformation industrielle.
- Le lieu d'achat est un indice important dans la classification par acteur. Les mangeurs opèrent une distinction entre ce qui est acheté chez le producteur, au marché, aux halles, au supermarché (et parmi les supermarchés, certains font une différence entre les enseignes). La taille du magasin peut aussi entrer en compte (petit supermarché/ grand supermarché, petit magasin bio/grand magasin bio). Ces informations entrent en jeu dans la représentation du mangeur : un aliment acheté en grand supermarché sera plus facilement perçu comme ayant été transformé dans une usine qu'un même aliment acheté sur un marché.

- Le lieu de production et l'origine géographique vont directement intervenir dans la rationalité par acteur, permettant au mangeur de répondre à son besoin de proximité cognitive, et d'identification du lieu où a été effectuée la transformation.
- Les autres informations disponibles sur le mode de production (par exemple, un saumon d'élevage ou un saumon sauvage) vont aussi intervenir dans la classification par acteur : les informations liées à des modes de production plus intensifs sont souvent associées à une transformation « industrielle ».
- La quantité vendue renvoie à l'échelle de production : une grande quantité est souvent associée à une production de masse, et donc à une transformation « industrielle » dans la rationalité par acteur.
- Le type d'emballage fournit des informations sur le type de transformation, et permet au mangeur de classer l'aliment dans une catégorie ou l'autre, notamment dans les rationalités « par acteur » ou selon un « degré » de transformation.
- L'usage, et ce qu'il reste à faire pour consommer l'aliment, intervient dans certaines classifications technologiques et dans la classification selon un degré de transformation. Un aliment déjà cuit, précuit, ou découpé, appartient à différentes catégories de ces classifications.
- Dans le cas de céréales ou de sucre, le niveau de raffinage peut être utilisé pour identifier le type de transformation, notamment dans les classifications technologiques ou selon un « degré » de transformation.

Ces indicateurs permettent ainsi de classer l'aliment ou la transformation dans une catégorie connue. Catégoriser l'aliment est une façon de lui assigner un sens, des valeurs, de lui associer des idées et des symboles. Chaque catégorie est associée à des symboles bien précis. Catégoriser l'aliment, c'est l'identifier et le définir comme un élément mangeable ou non. Dans chaque classification, les classes de transformations sont reliées à différentes catégories du mangeable (figure 27).

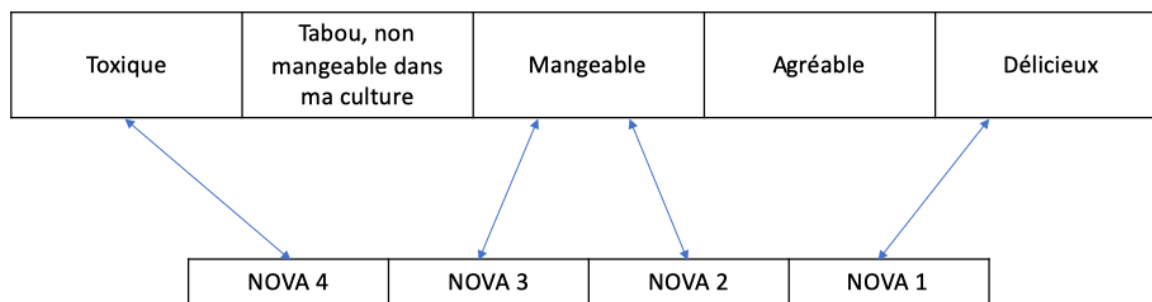


Figure 27 : Schéma représentant un exemple de correspondance entre la classification NOVA et les catégories du mangeable (telles que définies par Poulain, 2002c)

Classer l'aliment en le rangeant dans telle ou telle catégorie de transformation revient donc à l'affilier à la catégorie du toxique, du mangeable, du bon ou du mauvais (Poulain, 1985, 2002c). Identifier l'aliment et sa catégorie est générateur de confiance, permet de rassurer et d'apaiser les inquiétudes. Les marqueurs d'identification cités ci-dessus peuvent également faire office d'indices de réassurance. Ils font écho aux modes de construction de la confiance identifiés par Lamine (2008).

- Dans le mode institutionnel, Lamine (2008) listait le prix, les labels, la marque. Il nous semble que ces indices peuvent être complétés avec les informations nutritionnelles (qui ne sont obligatoires sur les emballages que depuis 2016) : la liste et le nombre d'ingrédients, la composition nutritionnelle, mais aussi le Nutri-Score et la note Yuka.
- Le mode sensoriel identifié par Lamine se retrouve également dans nos données : ce sont les informations fournies par le goût, l'aspect visuel, la texture et l'odeur.
- Enfin, Lamine distinguait un mode relationnel dans la construction de la confiance au travers d'intermédiaires (relations interpersonnelles, producteurs...), nous retrouvons celui-ci, mais de manière plus indirecte : les lieux de production et d'achat, la quantité vendue et le type d'emballage sont une manière d'identifier l'acteur de la transformation.

Ces indicateurs sont utilisés différemment selon les appartenances socio-économiques. Par exemple, la marque est surtout gage de confiance pour les catégories populaires (Baumann *et al.*, 2017). La petite quantité de vente est un indicateur valorisé chez les statuts socio-économiques supérieurs (*Ibid.*).

Aussi, parfois ces catégories se chevauchent, et parce que le mangeur a classé l'aliment dans une catégorie, elle-même affiliée à une autre catégorie dans une autre manière de classifier, il va lui apposer les propriétés de cette autre catégorie. Par exemple dans l'extrait suivant, les sablés cuisinés au sein de la cuisine Ovalie ont été catégorisés comme « fait-maison », à l'inverse des sablés achetés

en supermarché, qui ont été catégorisés d'« industriel » dans une rationalité classifiant les aliments selon le type d'acteur. Dans l'imaginaire de Mangeur 11, le fait-maison est plus valorisé et associé au plus « sain » et par conséquent au moins sucré, alors même qu'aucune information sur la composition nutritionnelle n'a été donnée. Les propriétés de la catégorie du « sain », directement associée à la catégorie du « fait-maison » dans l'imagination du mangeur ci-dessous, sont donc automatiquement, par correspondance des catégories, attribuées à la catégorie du « fait-maison » :

« Mangeur 11 (en lisant l'emballage des gâteaux achetés en supermarché): C'est un peu trop calorique, un peu trop sucré. 20g de sucre pour 100g, c'est vrai que dans ces gâteaux-là on a beaucoup moins de sucre (au sujet des gâteaux préparés par les enquêtrices dont elle ne connaît pas la composition).

Mangeuse 27 : Euh ouais enfin ça dépend...

Enquêtrice : Il y a du sucre aussi dans ceux-là, c'est du Rapadura par contre, je sais pas si vous connaissez. C'est du sucre complet qu'on a acheté en magasin bio. »

(Extrait de la session Ovalie du 18 juillet 2022 avec Mangeur 11, 53 ans, ingénieur, Mangeuse 27, 52 ans, institutrice, et Mangeuse 28, 14 ans, collégienne)

3.2. Des logiques de catégorisation déterminées socialement

L'utilisation des différentes classifications est directement liée au profil des acteurs sociaux. Au cours de leur socialisation, ils intègrent des manières de catégoriser les transformations, et notamment au cours de leur socialisation professionnelle. Par exemple, le registre paramédical et la classification IDDSI sont mobilisés par un type d'acteurs particulier : les soignants travaillant avec les personnes atteintes de troubles de la déglutition, les chercheurs sur le sujet et les industriels produisant des aliments texturés. L'utilisation du registre juridique est restreinte à des contextes particuliers, notamment aux transactions commerciales. Le registre technologique est utilisé par les personnes travaillant avec les industries agroalimentaires, ou bien par les personnes habituées au champ lexical de l'industrie, et sont en général assez diplômées. Les personnes qui mobilisent le plus le registre selon un degré de transformation explicite, sont très diplômées ou travaillent de près ou de loin dans le secteur alimentaire (chercheurs, association, industries, etc.). Les registres culinaires, par acteur ou selon un degré de transformation implicite (l'opposition brut-transformé) semblent plus populaires, bien qu'ils soient de manière générale compris et utilisés par tous.

3.3. Des classifications sous-tendues par un système d'oppositions, révélateur de rapports à la nature, au temps et à la technique

Les différentes conceptions des transformations reposent sur un système d'oppositions :

- Une opposition entre le proche et le lointain, entre ce que le mangeur connaît et à quoi il peut s'identifier, et ce qu'il ne connaît pas, qui ressort dans la classification par acteur.
- Une opposition entre le brut et le transformé, notamment dans les classifications selon un « degré » de transformation ou dans les textes réglementaires (la conception juridique de l'aliment « manufacturé » évoque des oppositions entre les produits « bruts » et « élaborés »).
- Une opposition entre le simple et l'élaboré, avec deux sens donnés au terme d'« élaboré » : l'élaboration gastronomique dans une esthétisation de l'aliment, sens qui est utilisé dans la classification culinaire, mais aussi l'élaboration au sens technologique du terme, avec une élaboration de l'aliment du point de vue technique (formulation et procédé). L'opposition entre le simple et l'élaboration technique renvoie à l'idée d'innovation et sous-tend les classifications technologiques, mais est aussi perceptible dans les classifications selon un degré de transformation.
- Une opposition entre l'absence et la présence d'intervention humaine, déjà mise en lumière par Lamine (2008), qui opposait les modes de production forcés et non forcés. Celle-ci se retrouve dans les classifications selon un degré de transformation, ou la classification par industrie de première, deuxième ou troisième transformation (le nombre d'industries qui sont intervenues est comptabilisé). Cette dernière est également liée à une opposition entre une filière de transformation longue et une filière courte. Aussi, les textes juridiques évoquent souvent une opposition entre le produit qui a été travaillé par l'homme, et celui qui ne l'a pas été.
- Le travail de préparation qui a été fourni avant l'achat, par rapport au travail qui est nécessaire après l'achat pour pouvoir consommer l'aliment : par exemple la classification par gamme repose sur la quantité et le type de travail qu'il reste à effectuer pour consommer l'aliment. Les aliments sont alors classés en fonction du temps de préparation qu'ils nécessitent après l'achat. C'est en quelque sorte une opposition selon l'usage et la praticité, selon le temps court ou le temps long encore nécessaire à la préparation. L'emballage donne des informations sur le type d'usage auquel est destiné l'ingrédient : aliment brut, aliment frais, ingrédient culinaire, prêt à consommer... Le type de transformation apparaît donc en filigrane.
- Une opposition entre le naturel et l'industriel qui avait déjà été explorée par les sociologues (Lepiller, 2006, 2012a ; Lamine, 2008). Cette opposition est sous-jacente aux classifications qui réduisent la transformation à sa dimension industrielle : la classification par acteur, ou par degré de transformation par exemple.

- Une éventuelle opposition entre la culture et la nature dans la classification culinaire, déjà soulignée par Lévi-Strauss (1964, 1965) : la cuisine fait entrer en culture les aliments.
- Une opposition entre « authentique » ou « traditionnel » et « industriel », entre la technologie qui, dans les représentations, est ancienne et a fait ses preuves avec le temps, a été appropriée par les populations, et celle qui est récente et semble plus douteuse aux populations, car le temps n'a pas encore prouvé son innocuité, et de fait, elle n'est pas entrée dans le quotidien des populations, ou dans l'espace domestique, et est restée cantonnée au monde opaque des usines. Certains éléments viennent conférer une certaine « authenticité » à l'aliment qui serait un reliquat des temps anciens : c'est par exemple le cas de certains labels. Toutefois, l'authenticité est une perception et une construction sociale. En réalité, aucun label ne peut garantir une authenticité historique. Les méthodes, les espèces, les procédés et même les goûts sont amenés à évoluer avec le temps (en témoignent les variations dans le goût du vin en un siècle par exemple). Les caractéristiques d'un terroir évoluent donc avec le temps, et les caractéristiques qu'on lui attribue en les pensant « immuables » sont en fait des croyances, des mythes. Cependant, même s'il est construit (Belq, 1990 ; Cardinale, 2021), ce caractère d'authenticité entre en considération dans la manière de classer et percevoir certaines transformations.
- La classification selon la texture met en évidence une opposition entre les aliments liquides et les aliments solides.
- Enfin, depuis peu, une opposition en fonction de l'impact présumé sur la santé semble se répandre avec un nouveau regard sur les transformations alimentaires, au travers d'un discours porté par les nutritionnistes et épidémiologistes.

Ainsi, en fonction des conceptions de chacun et de l'angle de vue adopté, ce ne sont pas forcément les mêmes définitions et symboles qui sont associés à l'aliment « industriel » ou « transformé ». Selon la rationalité empruntée, le type de logique de catégorisation et les oppositions sur lesquelles elle s'appuie, l'aliment industriel et l'aliment transformé sont définis différemment. Toutefois, la conception opposant l'industriel au naturel domine. La transformation industrielle est globalement associée à une idée d'artificialisation et d'opposition au naturel, même si celle-ci n'est pas systématique. Ces oppositions mettent en avant une certaine idéalisation d'un « retour à la nature » et d'une époque des « grands-parents » qui serait révolue. En effet, les oppositions entre le « naturel » et l'« industriel », entre le « naturel » et l'« intervention humaine », et entre le « traditionnel » et l'« industriel » révèlent une conception de la nature qui serait bénéfique à l'homme quand il ne

cherche pas à la contraindre. Cette idée de nature contrainte et de plus en plus sacralisée se retrouve aussi dans le rapport au corps : le lien entre corps et alimentation est très présent dans l'esprit des mangeurs, qui décrivent un corps qui « saurait » naturellement ou instinctivement ce qui est bon pour lui. Les mécanismes « naturels » qui permettent le bon fonctionnement de ce corps auraient été altérés par la société de consommation. Cela renvoie à une conception de la nature que l'homme ne devrait pas chercher à maîtriser et à soumettre au risque de la pervertir ou de l'abîmer. En parallèle, ces oppositions soulignent une certaine montée de l'approche technophobe : dans les représentations, la technologie est de plus en plus fortement associée à l'industriel dévalorisé. L'approche « low tech » ou de minimisation du process semble, elle, de plus en plus valorisée. En approfondissant les émotions liées à chacune de ces catégories, il sera donc intéressant d'essayer de comprendre ce que chacune pourra révéler des rapports contemporains à la nature, à la technique et au temps.

Conclusion

Ce chapitre met en lumière les différentes manières de penser et concevoir les transformations alimentaires en vigueur dans la société. Les mangeurs font appel à différentes logiques pour catégoriser les aliments. Les registres nutritionnel, juridique, paramédical, culinaire, technologique, actoriel et quantitatif dialoguent, s'opposent ou se rejoignent, créent des incompréhensions et des débats entre les acteurs du monde social.

Par rapport à la proposition de Cardinale (2021), qui distingue les classifications de l'Insee, les classifications selon la « nature » de l'aliment, le procédé de conservation (dans lequel il inclut la classification des gammes 1 à 6), le « degré d'élaboration », le type de marque, la disponibilité de l'aliment, le prix, le « bénéfice santé », la « proximité de l'industriel » (PME locale, ou grande entreprise éloignée) et le signe de qualité, il est intéressant de remarquer que la classification « par proximité » se retrouve en filigrane dans la classification par acteur, les registres technologique et juridique sont cités, ainsi que la classification selon le degré de transformation. Aussi, certains éléments que nous avons considéré être des « indices » pour classer et identifier l'aliment (le prix, le score santé, la marque, les SIQO, etc.) ont été considérés par Cardinale comme étant des classifications.

Les différentes conceptions de la transformation alimentaire expliquent l'ambiguïté et la confusion existante pour les protagonistes. Par exemple, l'échange cité en introduction de la partie 2 entre une mère et son fils mobilise plusieurs logiques de classification, ce qui explique les incompréhensions. Identifier la grille de lecture à laquelle le mangeur se réfère permet de saisir la rationalité et le type de

classification auxquels il fait appel. Ce travail est un outil sur lequel s'appuyer pour lire les rapports aux transformations. Il nous semble qu'il était nécessaire pour circonscrire et définir notre objet de recherche avant de nous intéresser aux émotions relatives à ces différentes catégories de transformations alimentaires.

D'autres manières de penser les transformations pourraient être envisagées. Par exemple, la transformation effectuée par le corps (la dégradation biologique de l'aliment) n'est pas abordée ici, car elle ne renvoie pas à une classification à proprement parler. Par ailleurs, le « profilage nutritionnel » est très en vogue pour classer les aliments depuis le début du XXI^e siècle. Il n'est pas présenté ici, car il porte sur la qualité nutritionnelle de l'aliment et non pas sur la transformation. Le profilage nutritionnel classe les aliments en fonction de leur composition nutritionnelle. Les manières de catégoriser les plus en vogue sont révélatrices d'un certain rapport contemporain à l'alimentation. Ainsi, Jean-Pierre Poulain souligne que « le processus de médicalisation tend à privilégier par exemple la catégorisation nutritionnelle » (Poulain, 2012, p. 261). En santé publique, la manière dominante de classer les aliments a d'abord été celle de la classification par famille de produits (avec la pyramide nutritionnelle par exemple), puis selon la composition nutritionnelle selon l'impact sur la santé (qui s'est cristallisée dans le Nutri-Score). Dernièrement, la classification en fonction du degré de transformation est de plus en plus discutée (notamment avec la classification NOVA). Que cette évolution révèle-t-elle du rapport contemporain aux transformations alimentaires ?

Le développement de nouvelles manières de classer les aliments est directement lié au contexte socio-historique, et est révélateur du regard porté sur l'alimentation. Alors que la classification par gamme est mise au point à la fin du XX^e siècle avec l'avènement des plats préparés, les classifications selon un « degré » de transformation, qu'il s'agisse des classifications explicites comme NOVA et SIGA ou de manières de catégoriser implicites, se répandent avec la critique de l'industrialisation des transformations et avec le regard de plus en plus aigu porté sur la composition des aliments et la présence d'additifs. Par exemple, le règlement Inco européen obligeant à mentionner la totalité des composants entre en vigueur en 2016, l'application Yuka est lancée en 2018, tandis que les premiers articles scientifiques français sur la notion d'aliments « ultra-transformés » paraissent la même année. Il semblerait donc qu'actuellement, la classification selon un « degré » de transformation connaisse un succès croissant, et que celui-ci soit directement lié à l'avènement d'un nouveau paradigme sur les manières d'aborder l'alimentation. Les conceptions de la transformation selon le type d'acteurs et selon des degrés de transformation viennent renforcer la vision dans laquelle aliment transformé et aliment industriel sont mis sur le même plan. Dans cette perspective, la transformation est réduite à

sa dimension industrielle. La frontière entre les concepts d'aliment industriel et d'aliment transformé est floutée et les deux catégories fusionnent dans ces logiques de classification.

Ce chapitre présente différentes manières d'aborder les transformations alimentaires : les registres nutritionnel, juridique, paramédical, technologique, culinaire, actoriel, et quantitatif dialoguent, s'opposent ou se rejoignent, créant parfois des incompréhensions ou des débats entre les acteurs du monde social. La suite de ce travail propose d'analyser les mécanismes sociaux en jeu dans la construction des émotions vis-à-vis de ces différentes catégories de transformations.

CHAPITRE 5 :

Sensibilité collective : étude de cas à partir de la controverse sur les aliments « ultra-transformés »

Pour comprendre la construction des préoccupations collectives, ce chapitre s'intéresse aux mécanismes de définition, de diffusion et de légitimation d'une nouvelle norme émotionnelle à l'échelle macro-sociologique. Il étudie le cas des inquiétudes autour des aliments « ultra-transformés » en mobilisant la sociologie des problèmes publics.

Introduction

Les transformations alimentaires ont peu à peu fait l'objet de doutes et de questionnements en France, en particulier lorsqu'elles sont déléguées à une industrie. La montée socio-historique de ces préoccupations a été détaillée dans le chapitre 1. Comment une sensibilité collective se construit-elle à l'échelle sociétale ? Pour prolonger la réflexion sur la construction socio-historique du rapport aux transformations alimentaires industrialisées, ce chapitre analyse la manière dont les normes émotionnelles se construisent, se diffusent et sont légitimées dans l'espace social. Ces mécanismes sont approfondis à partir d'une étude de cas : les inquiétudes autour des aliments « ultra-transformés ». Proposé pour la première fois par le chercheur brésilien Carlos Monteiro en 2009, ce terme est issu de la classification NOVA, elle-même publiée pour la première fois sous ce nom par Monteiro *et al.*, en 2010, qui classe les aliments selon leur degré de transformation en 4 groupes²⁰⁵ : les aliments bruts, les ingrédients culinaires, les aliments transformés, et les aliments ultra-transformés. La classification NOVA connaît une diffusion rapide et internationale, et rencontre un succès retentissant. Le concept d'aliment ultra-transformé est rapidement arrivé en France et a très vite été diffusé par les médias, été repris par les politiques, et depuis récemment, est évoqué dans les programmes de santé publique. Ce concept semble constituer une nouvelle forme de critique de l'alimentation industrielle. Il rassemble plusieurs idées : celle d'un aliment que l'on ne reconnaît plus, car il serait passé par les rouages d'un système agroalimentaire qui a rendu la matière première méconnaissable, dont on ne sait pas exactement ce qu'elle a subi et dont on ne connaît pas tous les effets sur la santé (les effets cocktails des additifs entre autres, Chazelas *et al.*, 2021). La matière première étant difficilement identifiable, des doutes sont permis quant à la qualité des ingrédients, à leur provenance, ou encore quant à l'éthique qui a été suivie dans la chaîne de fabrication. Le terme d'ultra-transformé agrège ainsi les critiques nutritionnelle, toxicologique, éthique et environnementale de l'alimentation industrielle (Lepiller, 2013a), ce qui lui assure un certain succès.

« - Ces aliments, avant de s'appeler « ultra-transformés », ils se sont appelés « calories vides », ils se sont appelés « junk food », ils se sont appelés « western food » ou « western diet », « malbouffe »... Voilà. Et aujourd'hui, ça s'appelle ultra-transformé, et ça marche, parce que dans la notion d'ultra-transformé, il

²⁰⁵ Lorsque Carlos Monteiro et ses collègues publient initialement la classification NOVA en 2009 et 2010, celle-ci ne compte que 3 groupes : les aliments bruts, les ingrédients culinaires et les aliments ultra-transformés (Monteiro, 2009, 2010 ; Monteiro *et al.*, 2010). Mais dès 2012 (Monteiro *et al.*, 2012), deux sous-catégories apparaissent au sein du troisième groupe : les aliments transformés et ultra-transformés, qui formeront rapidement deux groupes distincts (c'est le cas en 2014 dans les recommandations du ministère de la Santé brésilien, puis dans la publication de Monteiro *et al.* révisant NOVA en 2016).

y a la notion qu'il y a un responsable de ça. Dans malbouffe aussi ça l'était un peu, mais là c'est vraiment pointé du doigt que c'est parce que c'est transformé dans des usines.

- Enquêtrice : Il y a la notion d'usines tu penses, qui est importante ? L'acteur ?

- Ah ben oui ! Franchement... C'est rentré dans la tête des consommateurs : ce qui sort d'une usine est dangereux. C'est les nouveaux réacteurs nucléaires aujourd'hui, c'est les industries agroalimentaires. »

(Nutritionniste de l'Inrae, entretien professionnel du 8 mars 2021)

Le terme se présente comme le digne héritier de celui de « malbouffe ». Pourtant, il ne fait pas consensus (Gibney, 2017). Depuis plusieurs années maintenant, la définition de cette catégorie est débattue par les scientifiques, mais aussi par les acteurs politiques et économiques. Il lui est reproché d'être floue, avec des critères de catégorisation non clairs, et par conséquent, de ne pas pouvoir être facilement utilisée et mise en application par les différents acteurs de l'alimentation. Par ailleurs, certains scientifiques mettent en exergue le fait que le concept n'apporte en réalité pas de nouvelles explications aux problèmes de santé publique et ne pointe finalement que l'impact de la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments sur la santé. Pourtant, le succès de cette nouvelle approche marque le possible avènement d'un nouveau paradigme alimentaire : il ne s'agit plus uniquement de décomposer l'aliment en nutriments, mais d'interroger l'impact de l'alimentation sur la santé en intégrant les effets des transformations subies. Cette question prend en partie racine dans les travaux sur l'effet matrice (Fardet, Souchon et Dupont, 2013) et plus anciennement sur l'effet de la structure de l'aliment sur la satiété qui débutent dès les années 1970 (Haber *et al.*, 1977 ; Rolls *et al.*, 1981).

Depuis une dizaine d'années, les nutritionnistes et épidémiologistes relient la consommation d'aliments ultra-transformés à des risques accrus d'obésité, de diabète, de maladies cardiovasculaires, de symptômes dépressifs, de syndrome de l'intestin irritable ou encore de cancers (Debras *et al.*, 2022). Cette nouvelle manière de définir et délimiter une catégorie d'aliments désignée comme nocive pour la santé vient concurrencer les scores et classifications existants (le Nutri-Score, le Sain et le Lim, le *Nutrient Rich Food Index*...). Ce sujet peut être appréhendé sous au moins trois grilles de lecture sociologiques : une lecture par la sociologie des sciences, une lecture par la théorie de la production de l'ignorance (ou agnotologie), et la lecture approfondie dans ce chapitre, qui analyse la construction de la sensibilité collective.

La lecture par la sociologie des sciences invite à se demander : comment se fait-il que le concept d'aliment « ultra-transformé » ait été adopté aussi rapidement par un ensemble d'acteurs ? Il semble témoigner d'une crise dans la nutrition et du besoin de réformer l'armature scientifique. Les nutritionnistes ne sont pas tous d'accord sur la question et s'opposent par articles scientifiques et interviews interposés. Leurs désaccords marquent une crise épistémologique : devant les difficultés à

faire baisser les taux d'obésité et des autres maladies métaboliques en lien avec l'alimentation, de nouveaux paradigmes sont développés. L'étude des transformations alimentaires, mais aussi les explications apportées par la sociologie de l'alimentation, sont présentées comme des explications complémentaires à celles de la nutrition (Lebredonchel, Lemarchand et Fardet, 2022). La question se déplace de la composition nutritionnelle de l'aliment vers les transformations, et il est particulièrement intéressant de constater la vitesse avec laquelle ce nouveau paradigme se répand.

La théorie de la production de l'ignorance, ou « agnotologie » (Proctor 1995 ; Proctor et Schiebinger, 2008) amène à regarder les logiques d'intérêt des différents acteurs. Cette théorie connaît un certain succès depuis le procès de l'industrie du tabac²⁰⁶. Les sociologues cherchent à mettre au jour les indices de manipulation des chercheurs par les industriels. Une dynamique similaire a été mise en évidence au sujet de l'industrie agroalimentaire (Bergeron, Castel et Nouguez, 2011 ; Boubal, 2019 ; Serra-Mallol, 2021 ; Benamouzig et Boubal, 2022 ; Benamouzig et Cortinas Muñoz, 2022 ; Benamouzig et Blanck, 2023). La lecture est alors déplacée d'une sociologie des sciences vers une sociologie des intérêts pour comprendre pourquoi ce concept fait débat.

Nous proposons d'approfondir une troisième lecture du phénomène dans ce chapitre. Nous ne chercherons pas à expliquer la montée de ce nouveau paradigme, mais à analyser les normes qu'il engendre pour les comportements alimentaires. Le succès du terme d'aliment « ultra-transformé », ainsi que celui des classifications attenantes, contribue à mettre la question des transformations alimentaires sous le feu des projecteurs (Sadler *et al.*, 2022). Quel rôle la controverse sur les aliments « ultra-transformés » a-t-elle dans la diffusion d'une sensibilité collective relative aux transformations alimentaires industrialisées ? Du point de vue sociologique, comment expliquer que ce terme cristallise autant de questionnements ? Quels sont les enjeux derrière les échanges portant sur sa définition ? Il s'agit de décrire la controverse en la lisant comme le lieu de mise en discussion d'une norme émotionnelle : celle du rejet institutionnalisé des aliments transformés de manière industrielle. Ainsi, ce chapitre analyse les processus par lesquels les inquiétudes autour du concept d'« aliments ultra-transformés » ont émergé, se sont diffusées, et les mécanismes de légitimation et d'institutionnalisation de ces inquiétudes. La controverse sur les aliments ultra-transformés participe à faire de la question des transformations alimentaires un sujet sensible en France. Elle est symptomatique du changement de regard qui s'opère actuellement : l'aliment est toujours abordé

²⁰⁶ L'industrie du tabac, au courant depuis de nombreuses années des conséquences du tabac sur la santé, a mis en place différentes stratégies pour que la connaissance ne se répande pas dans la population, étudiées par les sociologues porteurs de la théorie de la construction de l'ignorance (Proctor 1991, 1995, 1998, 2008).

sous l'angle « nutritionnel », mais progressivement, les transformations alimentaires s'invitent dans la pensée dominante sur l'alimentation. Pour mener cette réflexion, nous mobilisons les théories présentées dans le chapitre 2 : la construction et la diffusion de représentations sociales au travers d'échanges entre acteurs de l'alimentation et la sociologie des problèmes publics avec les théories de la mise à l'agenda et des arènes sociales. L'articulation de ces différentes approches nous invite à décrire la construction d'une norme émotionnelle en considérant qu'elle découle d'interactions entre acteurs (Moscovici, 1989 ; Lahlou, 1996), qui se sont peu à peu saisis d'une question selon le processus décrit par la théorie de la mise à l'agenda politique (Blumer, 1948, 1971 ; Spector et Kitsuse, 1973 ; Poulain, 2009 ; Lascoumes et Le Galès, 2018). Les acteurs dialoguent et débattent, ce qui conduit peu à peu à la diffusion de nouvelles normes et représentations sociales d'arène en arène, dessinant peu à peu la forme d'une sensibilité collective. Du point de vue théorique, il s'agit d'analyser à la fois la manière dont un problème public se définit en lien à l'émotion (et à la production d'une norme émotionnelle) et la manière dont les émotions qu'il suscite participent à sa propre construction. Les émotions des acteurs eux-mêmes sont passées en revue pour analyser la manière dont elles impactent la définition d'un problème public, et par conséquent, la diffusion d'inquiétudes et la construction d'une sensibilité collective.

Conformément à ce qui a été présenté dans le chapitre méthodologique, pour décrire la construction d'un problème public autour du concept d'aliment ultra-transformé dans les arènes scientifique, médiatique, politique et industrielle, nous nous appuyons sur l'analyse d'une centaine de documents politiques et sur tous les amendements et questions au gouvernement des députés et sénateurs contenant ce terme jusqu'en septembre 2022, sur une veille des articles scientifiques publiés sur le sujet depuis 2009, sur une étude des retombées médiatiques en France depuis 2009, sur l'ensemble des magazines 60 millions de consommateurs parus entre 2017 et 2021, ainsi que sur 22 entretiens semi-directifs menés avec des professionnels sur les logiques de catégorisation des transformations et sur les aliments ultra-transformés (chercheurs, parlementaires, représentants des ministères, industries agroalimentaires, interprofessions, centres techniques, associations de consommateurs). L'anonymat de ces derniers est préservé étant donné le caractère sensible des données qui ont pu être fournies²⁰⁷.

La collecte de données et l'analyse de documents ont été effectuées entre le printemps 2021 et l'hiver 2022-2023. Pour suivre le processus de construction et de diffusion du concept, nous nous sommes

²⁰⁷ À l'exception d'Anthony Fardet (chercheur à l'Inrae) qui a préféré être cité explicitement.

inspirée en partie de la méthode *follow-the-thing*²⁰⁸ (Brückert, 2021). Cette méthode ethnographique suit un objet dans l'espace et le temps, retrace ses interactions avec les acteurs, afin de proposer une biographie sociale et spatiale de l'objet étudié. De la même manière, l'objectif ici est de retracer l'itinéraire spatial et temporel du concept d'aliment ultra-transformé et de la controverse dont il fait l'objet. Ce chapitre suit le concept depuis son invention au Brésil à son arrivée dans la société française, son voyage d'un acteur à l'autre, pour voir peu à peu se dessiner, s'effacer, s'affirmer ou se modifier, et se diffuser une inquiétude à son sujet, participant à la définition de la sensibilité collective autour des transformations alimentaires industrialisées.

La première partie de ce chapitre détaille l'itinéraire du concept d'aliment « ultra-transformé » dans les arènes scientifiques, médiatiques, politiques et industrielles²⁰⁹. La seconde partie met en avant les enjeux sanitaires, techniques, économiques, idéologiques et éthiques à la définition de ce concept, et le rôle joué par la controverse autour des aliments ultra-transformés dans la légitimation et l'institutionnalisation d'une norme émotionnelle relative aux transformations alimentaires industrialisées.

1. Apparition et diffusion du concept d'aliment ultra-transformé dans les différentes arènes sociales : la construction progressive d'une sensibilité collective

1.1. Mise au point du concept dans l'arène scientifique

À partir de la toute fin des années 2000, plusieurs travaux de recherche en nutrition en viennent à classer les aliments selon le type ou le degré de transformation (González-Castell *et al.*, 2007 ; Slimani *et al.*, 2009 ; Monteiro, 2009, 2010 ; Monteiro *et al.*, 2010 ; Asfaw, 2011 ; Eicher-Millet *et al.*, 2012 ; FSANZ, 2014 ; Poti *et al.*, 2015 ; Da Costa Louzada *et al.*, 2015 ; Fardet, 2018). Ces classifications font intervenir des critères totalement différents (Sadler *et al.*, 2021 ; Souchon et Braesco, 2022) et soulignent la variabilité des manières définir et penser les transformations. Mises au point par des épidémiologistes de la nutrition dans plusieurs pays différents, de manière quasi simultanée, elles

²⁰⁸ La méthode *follow-the-thing* a initialement été développée par la géographie humaine anglophone. Elle s'inspire de l'approche d'Appadurai, *The social life of things* (1986). Il s'agit de suivre un objet dans l'espace et le temps, pour reconstruire sa trajectoire géographique et spatiale, retracer les interactions avec les acteurs, afin de proposer une biographie sociale et spatiale de l'objet étudié (Brückert, 2021).

²⁰⁹ Le découpage en 4 arènes a une portée réductrice et d'autres arènes telles que celles des acteurs associatifs auraient pu être décrites. Toutefois, ce découpage est celui qui est apparu le plus cohérent pour relater le récit des événements sur les aliments ultra-transformés sélectionnés dans ce chapitre.

témoignent du besoin des chercheurs d'avoir une classification des aliments permettant de penser l'impact des transformations sur la santé, afin de fournir de nouvelles explications aux problèmes de santé publique.

Parmi ces différentes propositions de classifications, la classification NOVA prend peu à peu le dessus. Monteiro emploie le terme d'aliment ultra-transformé dès 2009 - *ultra-processed* en anglais - (Monteiro, 2009), mais c'est l'année suivante, en 2010, qu'il publie la classification NOVA sous ce nom avec ses collègues (Monteiro *et al.*, 2010). Dans ces premières publications, la classification comprend trois groupes de transformations. Elle permet à Monteiro d'argumenter que ce n'est pas la composition nutritionnelle, mais le niveau de transformation qui est problématique pour la santé. Aujourd'hui, la classification est utilisée par les scientifiques au niveau international. Pourquoi la classification NOVA rencontre-t-elle ce succès international, alors que les autres propositions n'ont pas été reprises de la même manière ? Comment retracer sa diffusion ?

Les publications de Monteiro et de son équipe en 2009 et 2010 peuvent être vues comme l'événement qui marque l'entrée du terme « ultra-transformé » dans l'arène scientifique. Celui-ci connaît un rapide succès. En 2015, la FAO publie un rapport avec les contributions de Monteiro, Moubarac et Cannon, tous trois scientifiques reconnus et grands utilisateurs de la classification NOVA. La même année, la branche PanAméricaine de l'OMS (Pan American Health Organization of the World Health Organization) reconnaît l'intérêt de la classification. Et en 2019, Monteiro publie un nouveau rapport sous le sigle de la FAO. Néanmoins, malgré cette rapide reconnaissance internationale, la classification ne fait pas l'unanimité parmi les scientifiques : il lui est reproché d'être floue, avec des critères et règles imprécis pour classer les aliments dans une catégorie ou l'autre. Certains scientifiques mettent aussi en exergue le fait que le concept ne fait que mettre en avant l'impact de la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments. Dès les premières publications, Nicole Darmon, directrice de recherche à l'Inrae et nutritionniste reconnue en France, écrit à l'éditeur de *Public Health Nutrition* pour présenter ces arguments (Darmon, 2009). Elle y explique aussi ne pas voir l'intérêt de cette classification par rapport au système de profilage nutritionnel existant. En effet, les propositions de classifications basées sur les transformations alimentaires entrent en concurrence avec les systèmes de profilage qui notent ou classent les aliments selon leur composition nutritionnelle. Les plus connus sont par exemple le Nutri-Score, développé par l'équipe de Serge Hercberg, l'EREN (de l'Inserm et de l'Université Paris XIII), le SAIN et le LIM, un algorithme développé par Nicole Darmon elle-même, ou bien le *Nutrient Rich Food Index* (NRF) développé par Adam Drewnowski (Université de Washington). Dans un article publié en 2022 avec d'autres collègues de l'Inrae (Braesco *et al.*, 2022a), Nicole Darmon affirme que ces classifications (le Nutri-Score, le SAIN et le LIM ou le NRF) sont basées sur des algorithmes plus précis

que celui de NOVA. Monteiro lui répond que le profilage nutritionnel ignore les effets dus à la transformation (Scrinis et Monteiro, 2022). Dans le même temps, d'autres voix commencent à s'élever et critiquent l'approche réductionniste de l'alimentation par la composition en nutriments : le « nutritionnisme » ne permettrait pas d'aborder toutes les explications possibles à l'effet de l'alimentation sur la santé (Scrinis, 2013).

La première publication marquant l'arrivée du concept d'aliment « ultra-transformé » dans le paysage scientifique français est celle d'Anthony Fardet en 2015 (Fardet *et al.*, 2015), dont Carlos Monteiro et Jean-Claude Moubarac²¹⁰ sont co-auteurs. Ils y abordent le sujet des transformations, emploient le terme d'« aliment ultra-transformé » et citent la classification NOVA. Fardet s'implique peu de temps après dans un travail d'adaptation de la classification NOVA : la classification SIGA (qu'il publie dans une revue académique en 2018). L'objectif est de rendre la classification NOVA opérationnalisable, pour que les industries agroalimentaires puissent travailler avec et que les consommateurs puissent saisir plus facilement les différents degrés de transformation. Fardet a lui-même travaillé sur « l'effet matrice » auparavant (Fardet, Souchon et Dupont, 2013 ; Fardet, 2014), et dès sa thèse, il travaille sur l'influence de la transformation sur le potentiel santé des aliments en étudiant le lien entre transformation de certaines pâtes et la digestion de l'amidon. Fardet publie un livre intitulé *Halte aux aliments ultra-transformés* en 2017, aux éditions Thierry Souccar, et intervient dans de nombreux médias de vulgarisation (Brut, France Inter, Envoyé Spécial...). Le concept de l'ultra-transformation se voit alors très médiatisé, mais reste remis en question par d'autres scientifiques qui attaquent le manque de rigueur de la classification et le manque d'études aux résultats bien établis.

Les événements prennent une nouvelle tournure lorsque la notion d'ultra-transformation et la classification NOVA sont intégrées aux travaux de l'EREN en 2018, équipe anciennement dirigée par Serge Hercberg, dont la direction a été reprise par Mathilde Touvier. L'équipe est très bien intégrée dans les réseaux politiques et dans les institutions de santé publique nationales, et publie dans de prestigieux journaux scientifiques. C'est l'équipe qui a précédemment porté le Nutri-Score et qui a développé Nutrinet. En février 2018, la publication de Fiolet *et al.* dans le *British Medical Journal* (BMJ) fait office de premier événement catalyseur. Cet article relie le risque de cancer à la consommation d'aliments ultra-transformés à partir des données de la cohorte Nutrinet. Il fait grand bruit et est largement relayé par les médias. Le BMJ est un journal scientifique côté, reconnu en nutrition, et

²¹⁰ Moubarac est un nutritionniste canadien qui a déjà publié plusieurs articles sur les aliments-ultra-transformés dont certains avec Monteiro (Monteiro *et al.*, 2012, Moubarac *et al.*, 2014).

l'équipe de l'EREN bénéficie d'une certaine aura scientifique et médiatique. C'est alors le deuxième article publié par l'EREN qui s'appuie sur le concept d'aliments ultra-transformés. Le premier article (Julia *et al.*, 2018) est paru le mois précédent dans un numéro de la revue *Public Health Nutrition* entièrement consacré aux aliments ultra-transformés (Janvier 2018, Volume 21, Special Issue 1). L'intégration du concept d'aliment ultra-transformé aux travaux de cette équipe reconnue lui donne une nouvelle légitimité. L'intérêt scientifique se voit renforcé.

Avant les études de l'EREN, très peu d'études faisant le lien entre aliments ultra-transformés et santé avaient fait l'objet d'enquêtes longitudinales. Seules trois études avaient été menées avant 2018 : une étude sur le risque d'obésité et de surpoids sur une cohorte d'étudiants espagnols (n=8451, Mendonca *et al.*, 2016), une seconde étude sur une cohorte d'étudiants espagnols sur le risque d'hypertension (n=14790, Mendonca *et al.*, 2017) et une troisième étude sur une cohorte d'enfants brésiliens sur la dyslipidémie (n=345, Rauber *et al.*, 2015). Les travaux de l'EREN sur la cohorte Nutrinet, qui compte plus de 200 000 personnes, augmentent la portée du concept d'ultra-transformation. Les arguments remettant en question la solidité des études montrant les liens entre santé et consommation d'aliments ultra-transformés se trouvent fragilisés²¹¹.

La reprise de la classification par l'équipe de l'EREN fait ainsi changer de statut la classification NOVA en France, en lui conférant une légitimité scientifique. Les travaux de l'EREN sont communiqués au ministère de la Santé et repris dans des magazines comme 60 Millions de Consommateurs et UFC Que Choisir.

Plus généralement, une explosion du nombre de publications scientifiques sur les aliments ultra-transformés s'observe sur les scènes nationale et internationale au cours de cette période (Figure 28).

²¹¹ En 2019, une nouvelle étude entérine ce résultat : aux États-Unis, Kevin Hall et son équipe procèdent à une étude clinique et effectuent le premier essai randomisé contrôlé sur des participants humains. Deux régimes sont testés : « frais » et « ultra-transformé » avec des apports nutritionnels équivalents, et attribués de manière aléatoire aux participants. L'étude conclut que la vitesse de consommation est plus élevée pour les produits ultra-transformés, et que les participants qui se sont vus attribués le régime ultra-transformé ont globalement eu tendance à manger plus, et par conséquent à prendre plus de poids (Hall *et al.*, 2019).

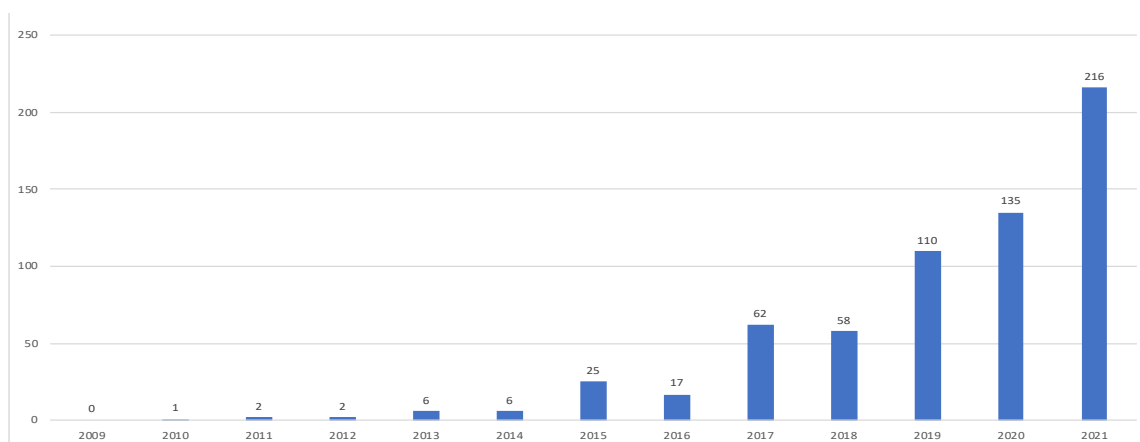


Figure 28 : Nombre de publications scientifiques basées sur la classification NOVA par an²¹²

En juin 2022, la revue *Cahiers de Nutrition et de Diététique* dédie un numéro entier à ce sujet. Braesco *et al.* (2022a) y republient²¹³ une étude montrant que même lorsque l'on questionne des professionnels de l'alimentation informés sur les différentes catégories, tous ne classent pas les aliments de la même manière dans NOVA.

À ce jour, trois acteurs ou pôles d'acteurs scientifiques se distinguent donc sur la scène française : Anthony Fardet, par qui le concept est arrivé en France ; l'équipe de l'EREN, qui a eu un rôle important dans sa diffusion, mais qui explique aujourd'hui que les mécanismes précis de l'impact des aliments dits « ultra-transformés » sur la santé restent à approfondir ; et les scientifiques qui invitent à nuancer l'utilisation de cette classification en mettant en avant sa fragilité (Véronique Braesco, Isabelle Souchon ou Nicole Darmon notamment). Une publication de l'Académie française d'agriculture présente également le point de vue d'académiciens en 2019, mais le texte est cosigné par Véronique Braesco²¹⁴ et rejoint donc globalement la troisième position présentée ici, sans nouvel élément notable.

²¹² Ce graphique a été réalisé avec l'aide de Nicolas Barbé (service veille, Cniel), à partir de la recherche sur PubMed : ["ultra processed food" OR "ultra processed foods" OR ultra processed food OR "ultra processed" OR "ultraprocessed" OR "ultra formulated" OR "ultraformulated" OR "highly processed" OR highlyprocessed] puis en écartant les références si elles ne sont pas liées au sujet.

²¹³ Cette étude avait fait l'objet d'une première publication en anglais quelques mois auparavant dans l'*European Journal of Clinical Nutrition* (Braesco *et al.*, 2022b).

²¹⁴ Intitulé « Point de vue d'Académiciens sur... : aliments dits « ultra-transformés » et santé : que faut-il en penser ? », ce texte de 5 pages est co-signé par V. Braesco, G. Corrieu, P. Feillet, I. Giachetti, G. Pascal, J. Risse, M. Serpelloni, H. This et G. Trystram. Il est précisé en *Nota Bene* que la publication n'engage que la responsabilité des signataires.

Pour l'EREN, les résultats obtenus sur la consommation d'aliments ultra-transformés suggèrent qu'en plus de l'impact de la qualité nutritionnelle des régimes alimentaires sur la santé, « d'autres facteurs pourraient être impliqués dans ces associations, tels que les additifs alimentaires, les substances néoformées au cours des process ou les matériaux de contact en provenance des emballages » (Debras *et al.*, 2022, p. 229). Mais ces mécanismes restent à approfondir pour affiner les explications et les propositions de réglementation. L'équipe explique que le terme « ultra-transformé » « regroupe un ensemble vaste et hétérogène de produits dont tous n'ont vraisemblablement pas les mêmes effets sur la santé. » (Debras *et al.*, 2022, p. 230).

« Maintenant, l'idée c'est vraiment de tirer les ficelles de cette pelote toute complexe, avec plein de concepts intriqués, et de comprendre factuellement et de manière causale, quels sont les facteurs qui jouent, ceux qui sont au contraire inoffensifs, pour pouvoir affiner la réglementation en matière de je sais pas... régulation, interdiction de certains additifs, en matière d'étiquetage... » (Nutritionniste de l'EREN, entretien professionnel du 31 août 2022)

Tout en apportant ces nuances, l'équipe de l'EREN continue à publier de nombreux articles mettant en évidence le lien entre la consommation d'aliments ultra-transformés et la santé. De leur côté, Souchon et Braesco (2022) reconnaissent que « l'on ne peut considérer les aliments comme la simple somme de leurs nutriments » (p. 195), mais insistent sur la fragilité de la classification NOVA. En reprenant l'étude de Martinez-Perez *et al.* (2021) et de Araùjo *et al.* (2022) comparant plusieurs classifications, elles soulignent que « l'association entre la consommation d'aliments ultra-transformés et les marqueurs du risque cardio-métabolique semble donc dépendre de la méthode utilisée pour définir les aliments ultra-transformés. » (p. 207). Elles montrent que selon la manière dont la catégorie des aliments ultra-transformés est définie, des aliments différents sont englobés ou non dans la catégorie, ce qui entraîne des résultats différents dans les mesures d'impact sur la santé. Elles rappellent ainsi l'enjeu de la définition du concept et préconisent d'attendre une définition stabilisée et unanime avant de l'utiliser et de le mettre en application dans des politiques publiques. Enfin, il est aussi reproché à la classification de ne pas tenir compte des transformations domestiques effectuées à la maison une fois l'aliment acheté, alors que celles-ci peuvent contribuer à grandement modifier l'aliment²¹⁵.

La définition de la catégorie et son intérêt sont donc toujours en discussion dans l'arène scientifique. Les débats sont vifs, et les tenants des deux positions – pour ou contre l'utilisation de la classification NOVA et du terme ultra-transformé – témoignent d'attaques ne portant plus sur leur travail, mais sur

²¹⁵ Ce dernier argument a été recueilli lors d'un entretien.

leur statut, visant à les discréditer. En 2018, un article publié dans *World Nutrition* par des nutritionnistes de l'équipe de Sao Paulo (Mialon *et al.*) pointe l'existence de liens entre l'industrie et les scientifiques critiquant la classification NOVA (qui a donc été développée par leur propre équipe). L'étude cite plusieurs scientifiques français prenant part au débat, les accuse d'être en lien avec l'industrie du fait d'avoir siégé dans des comités scientifiques, ou bien d'avoir présenté leurs travaux en présence d'industriels (sont cités Jean-Michel Lecerf, Nicole Darmon, Bernard Guy-Grand, Isabelle Souchon, Véronique Braesco et Gilles Trystram). Pour les protagonistes concernés, il s'agit d'une attaque infondée, dont l'unique but est de discréditer leur discours afin de défendre une classification fragile²¹⁶. Toutefois, ce type d'attaque vient fragiliser la crédibilité des chercheurs impliqués, qui se trouvent alors parfois écartés des instances décisionnelles (à l'instar du comité d'experts formé par l'Anses pour réfléchir à la question, dont certains experts rencontrés ont été écartés après avoir exposé les liens - tendus ou distendus - qu'ils avaient pu avoir avec des acteurs de l'industrie agroalimentaire au cours de leur carrière).

Par rapport au processus de mise à l'agenda, l'étape où les scientifiques font monter le problème public dans leur arène a donc déjà eu lieu, mais la définition du problème reste bloquée, car elle ne fait pas l'unanimité. Il faut aussi souligner l'arrivée tardive des technologues de l'alimentation dans le débat. Les scientifiques faisant entendre leur point de vue sont principalement des nutritionnistes et des épidémiologistes de la nutrition. Dans un premier temps, les technologues expliquent connaître le terme d'ultra-transformé et la classification NOVA, mais les rejettent en soulignant qu'ils n'ont pas de sens ou ne sont pas pertinents d'un point de vue des procédés, mettant en évidence une forte différence dans les définitions :

« Je me suis dit : « oh, mais tiens, voilà, ça peut être intéressant de regarder ce que font ces gens-là ». Et puis là, je me suis dit : « ouh là là, mais quand même, c'est bien compliqué ce qu'ils font... mais c'est qui ? C'est qui Monteiro ? ». C'était vraiment par curiosité, comment on est arrivé sur ce sujet-là. Et puis de dire : « attendez, on peut faire sûrement mieux que ça, c'est pas ça de transformer, c'est pas mélanger à moitié de la formulation, mélanger des opérations unitaires qui ont rien à voir parce qu'on considère que c'est traditionnel ou pas traditionnel... ». Ce qu'on appelle minimal processing dans le domaine des gens de la transformation c'est PAS ce qu'on appelle minimal processing en nutrition ! C'est quand même une première interrogation. Nous, le minimal processing c'est quand on a des procédés doux, quand on n'impacte pas la matière première, ou le moins possible. Donc c'est quand on chauffe peu. On va parler de chauffage ohmique, de haute pression etc. ça, c'est plutôt des procédés doux, pour stabiliser et

²¹⁶ Propos recueillis lors d'un entretien.

conserver les matières premières agricoles. Et ça, à l'inverse, les gens qui ont développé ce concept d'aliments ultra-transformés, à l'inverse, minimal processing c'est des procédés traditionnels. Donc la torréfaction par exemple, ça faisait partie de minimal processing.[...] Les technologues ont pris de façon frontale cette question de l'ultra-transformation, en disant « mais ça veut rien dire ! C'est n'importe quoi ! Ça nous concerne pas ! » (Technologue de l'Inrae, entretien professionnel du 14 novembre 2022)

En effet, le flou existant autour de la définition, et plus généralement la diversité des manières de penser et classer les transformations conduit à des incompréhensions entre les différents univers disciplinaires. Ainsi, un chercheur en sciences des aliments expliquait lors d'un colloque de l'Inrae en mars 2023 que la fermentation était pour lui une ultra-transformation, car tout l'aliment est transformé pour arriver à un nouveau produit, une nouvelle matière. Pourtant, dans les représentations des mangeurs, la fermentation est souvent associée à l'idée de transformation douce, car elle renvoie à une force considérée « naturelle ». Maintenant que le concept a gagné en légitimité et que de nombreuses études sont publiées, les technologues, dont certains étaient réticents au concept d'ultra-transformation à ses débuts, prennent peu à peu position, en tant que chercheurs spécialistes des procédés. Actuellement, Isabelle Souchon, directrice de recherche en sciences des aliments à l'Inrae, travaille en coopération avec Mathilde Touvier pour imaginer un score plus précis d'un point de vue technologique : le ProcessScore. Leur objectif est d'arriver à séparer transformation et formulation pour proposer une classification plus claire et plus rigoureuse du point de vue des chercheurs sur les transformations alimentaires. Le ProcessScore s'appuie sur des diagrammes technologiques et des opérations unitaires dans ces diagrammes technologiques génériques. Les opérations unitaires sont classées par grand principe : mécanique, thermique, physique et chimique, puis leur est appliqué un barème selon les pressions, temps, et température de chacune de ces opérations. Le nombre de points attribués à chaque opération de la transformation est additionné, et constitue un indicateur quantifié. Aussi, bien que la composition nutritionnelle ne soit pas prise en compte dans le ProcessScore, celui-ci s'avère directement corrélé à la teneur en additifs, à la teneur en sucre et à la teneur en sel (informations en cours de publication fournies directement par les chercheuses). Ce système a été comparé à la classification NOVA : les résultats montrent qu'alors que dans la catégorie NOVA 1 (les aliments peu ou pas transformés) les ProcessScores sont assez uniformes avec un score peu élevé, les catégories NOVA 3 et NOVA 4 sont beaucoup plus hétérogènes et présentent une grande diversité de ProcessScores (informations en cours de publication fournies directement par les chercheuses).

1.2. Diffusion dans l'arène médiatique

En termes de diffusion, en France, les travaux de Fardet éveillent l'intérêt des médias et mettent les industriels en alerte²¹⁷. La sortie de son livre est très médiatisée. Le battage médiatique qui l'entoure marque une étape dans la médiatisation grand public. Quelques mois plus tard, les recherches de l'EREN sont elles aussi citées par de nombreux médias, reprises par les associations de consommateurs et communiquées au ministère de la Santé. Les premiers numéros de 60 Millions de Consommateurs et d'UFC Que Choisir sur le sujet paraissent en 2018 et évoquent ces recherches, avec des interviews de Mathilde Touvier (entre autres). La présence d'additifs potentiellement à risques dans ces aliments est mise en avant. En 2018, 60 Millions de Consommateurs publie une liste des additifs considérés dangereux, et UFC Que Choisir fait de même quelques mois après. En parallèle, en 2017, l'application Yuka est officiellement lancée et le nombre de téléchargements augmente rapidement. Même si elle n'intègre pas la classification NOVA, cette application sensibilise les consommateurs à la présence d'additifs et autres composants, aux aspects de la production et de la transformation potentiellement considérés comme « dangereux ». Sur Open Food Facts, NOVA est affichée à partir de 2018²¹⁸. Et depuis 2021, dans le cadre des recommandations du PNNS 4, Santé Publique France diffuse les recommandations relatives à la baisse de consommation d'aliments ultra-transformés, ce qui participe encore plus activement à la diffusion de masse de ce terme. Ces recommandations sont présentées dans la brochure *50 petites astuces pour manger mieux et bouger plus*, envoyée entre autres aux professionnels de santé, et font l'objet d'une campagne télévisée sur les chaînes nationales. Ces questions deviennent donc de plus en plus visibles (Figure 29).

²¹⁷ À la relecture de ce travail, l'identification des acteurs médiatiques et des différents positionnements qui ont pu être pris dans cette arène apparaît moins détaillée que dans les autres arènes. Nous réalisons qu'en effet, si les magazines des associations de consommateur semblent clairement avoir joué un rôle dans la diffusion du concept, nous manquons d'éléments pour donner plus de détails sur les dynamiques et tensions qui ont pu se jouer dans l'arène médiatique. L'approfondissement des événements ayant eu lieu dans cette arène constitue l'une des pistes d'amélioration de ce travail. *A posteriori*, nous expliquons ce manquement dans la collecte de données par le fait que cette arène soit également celle à laquelle nous ayons été le moins socialisée au préalable. Comme cela a été expliqué en introduction de la thèse, nous avons déjà une certaine connaissance des acteurs scientifiques, gouvernementaux et économiques avant le début de cette recherche, et réalisons à l'issue de celle-ci que nous avons ainsi eu tendance à identifier plus facilement les tensions dans ces trois autres arènes.

²¹⁸ Open Food Facts est une base de données collaborative, lancée en 2012 par les français Stéphane Gigandet et Pierre Slamich, aujourd'hui disponible dans plus de 180 pays. À son lancement en 2017, l'application Yuka puisait l'entièreté de ses données sur Open Food Facts. Depuis, Yuka a mis en place sa propre base de données mais contribue à alimenter Open Food Facts.

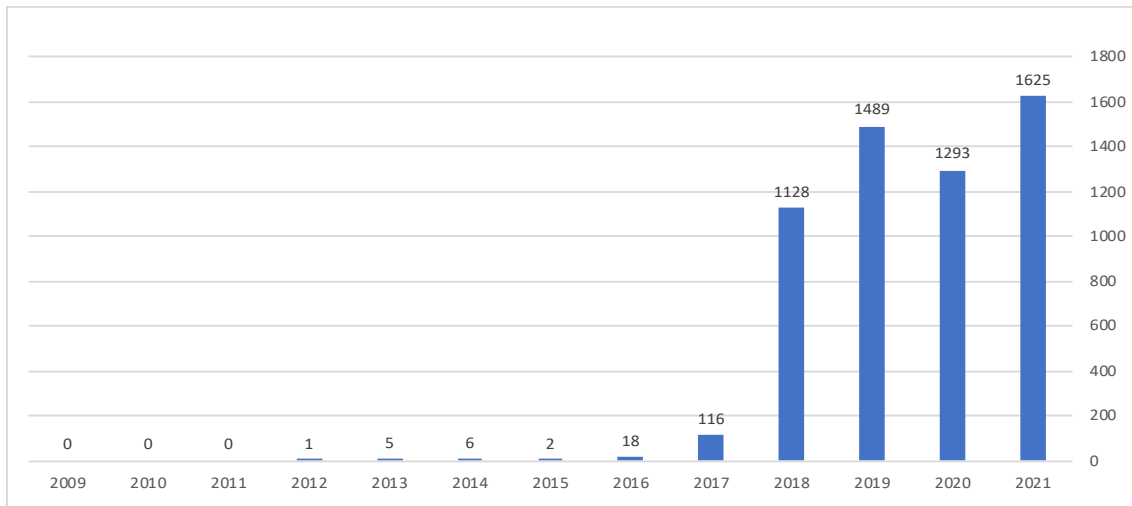


Figure 29 : Nombre de retombées médiatiques annuelles relatives aux aliments ultra-transformés²¹⁹

En termes de retombées médiatiques, les publications de l'EREN sont clairement corrélées à de fortes hausses du nombre d'apparitions du concept d'ultra-transformé dans les médias. En février 2018 par exemple, l'article du BMJ relayant la consommation d'aliments ultra-transformés au risque de cancer est relayé par plus d'une centaine de médias en 3 jours, et il en est de même en mai 2019 pour un article reliant consommation d'aliments ultra-transformés et maladies cardiovasculaires, où l'on compte plus de 150 retombées médiatiques en deux jours.

Aussi, il est intéressant de noter qu'en termes de communication, alors que dans les publications scientifiques la classification NOVA n'est pas colorée (dans l'article de Monteiro *et al.* en 2010, elle est publiée sous forme de tableau), dans les médias et les articles de vulgarisation, les quatre groupes se voient rapidement attacher un code couleur : la couleur verte attribuée au groupe 1 (aliments bruts), et la rouge au groupe 4 (les aliments ultra-transformés). Des codes ont ainsi été ajoutés lorsque la classification change d'arène, pour insister sur la clarté des représentations véhiculées auprès du grand public.

Plusieurs de ces événements font office de déclencheurs pour diffuser le concept vers l'arène industrielle : la médiatisation d'Anthony Fardet commencera à alarmer certains syndicats, et les articles parus dans les magazines UFC Que Choisir et 60 Millions de Consommateurs en 2018 iront

²¹⁹ Ce graphique a été réalisé avec l'aide de Valérie Hermeline (service veille, Cniel), à partir de la requête suivante sur l'agrégateur de médias Aday : ((aliment ultra transforme)d2 ou (aliment ultratransforme)d2 ou (produit ultra transforme)d2 ou (produit ultratransforme)d2)

directement pousser certains industriels à reformuler leurs produits (d'après les témoignages de ces derniers). Ces éléments sont détaillés dans la suite de notre analyse.

1.3. Mise en discussion dans l'arène politique

Les débats autour de la classification invitent à interroger la pertinence qu'il y a à baser des politiques publiques sur le potentiel impact des transformations alimentaires sur la santé : faut-il prendre en compte un « degré de transformation » pour construire les politiques de santé publique actuelles ? Au niveau international, le terme *ultra-processed* entre dans l'arène politique en 2014, lorsqu'il apparaît dans les recommandations du ministère de la Santé brésilien. D'autres pays d'Amérique du Sud suivront rapidement le modèle brésilien (l'Uruguay en 2016, l'Équateur en 2018, le Pérou en 2019, entre autres²²⁰). L'apparition rapide de ce terme au Brésil peut être mise en lien aux particularités du contexte brésilien. Le pays connaît de forts taux de surpoids et d'obésité, le taux de pénétration de la grande distribution est très haut, et l'industrialisation de l'alimentation est très visible²²¹. Par conséquent, l'alimentation est au cœur des politiques publiques brésiliennes depuis quelques années (avec le programme *Fome zero* de Lula, les questions de production agricole liées à la déforestation de l'Amazonie et les sans terre...).

En France, le terme apparaît dans les politiques nationales de santé publique avec le PNNS 4 (2019-2023), piloté par le ministère des Solidarités et de la Santé, rendu public fin 2018. Celui-ci recommande de mieux caractériser ces aliments et de limiter la consommation d'aliments ultra-transformés (avec un objectif global fixé à -20 % entre 2019 et 2023). Les recommandations nationales de nutrition sont élaborées selon un processus bien établi : la Direction Générale de la Santé (DGS) saisit d'abord l'Anses, qui élabore un corpus scientifique des repères de consommation pour la population. Celui-ci est ensuite transmis au Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP), qui fait un rapport plus global, et enfin Santé Publique France est en charge d'élaborer des messages sanitaires diffusés à la population. Or, le terme « ultra-transformé » apparaît pour la première fois dans l'avis du HCSP relatif aux repères du PNNS 4 du 9 février 2018, alors qu'il n'apparaît pas dans les documents du HCSP relatif au PNNS 4 l'année précédente, ni dans les rapports de l'Anses préfigurant les repères de consommation. Deux membres de l'équipe de l'EREN : Serge Hercberg et Chantal Julia font partie du comité groupe de travail

²²⁰ En 2022, Koios, Machado et Lacy-Nichols repèrent plus de 106 recommandations se référant au niveau de transformation des aliments à travers le monde.

²²¹ Par exemple, Jair Bolsonaro, président de la République fédérative du Brésil entre 2019 et 2022, est connu pour sa proximité avec les lobbys agroindustriels.

du HCSP qui signe cet avis en février 2018, ce qui pourrait expliquer que le terme arrive dans les documents politiques presque en même temps que les premières publications de l'équipe en question. Un entretien a été fait avec certains acteurs de ce groupe, mais le travail qui est accompli autour des recommandations nationales est strictement confidentiel et aucun commentaire à ce sujet n'a pu être apporté.

Pour la période 2019-2023, deux autres plans nationaux sont adoptés au niveau ministériel : le PNA (Plan National Alimentation), porté par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et le PNAN (Plan National Alimentation Nutrition), porté conjointement par le ministère des Solidarités et de la Santé et le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Ce dernier est un chapeau commun au PNNS et au PNA. Si le terme d'ultra-transformé n'apparaît pas tel quel dans le PNA, il apparaît dans le PNAN, avec une mesure portant sur la caractérisation de ces aliments, afin de parvenir à « une définition opérationnelle » pour prioriser les actions à mener. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, historiquement plus en lien avec les industries des filières agroalimentaires, est pour l'instant plus précautionneux que le ministère des Solidarités et de la Santé sur l'emploi de ce terme. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation doit plus tenir compte des intérêts économiques qui affectent les filières agricoles. La littérature en sciences sociales documente des différences de positionnement entre les ministères de la Santé et de l'Agriculture et l'Alimentation depuis le début des politiques nationales de nutrition (Benamouzig et Cortinas Muñoz, 2022). Camille Boubal (2019) explique que lorsque le PNNS1 est lancé et qu'il faut trancher sur le ministère qui sera porteur du PNNS « La légitimité du ministère de la Santé à traiter d'alimentation est fortement contestée par le ministère de l'Agriculture. Jusqu'à la veille de la clôture des États généraux, les deux ministères se disputent la propriété du plan. Le Premier ministre tranche finalement en faveur de la Santé » (Boubal, 2019, p. 461). Ainsi, la position du ministère de la Santé comme porteur du PNNS « est cependant contestée par d'autres acteurs, souvent liés au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. » (Benamouzig et Boubal, 2022, p. 128).

Du côté des parlementaires, le terme d'aliment ultra-transformé apparaît dans le vocabulaire début 2018 (figure 30). La première question au gouvernement contenant ce terme est posée en février 2018 par le député Guillaume Garot (du parti Socialiste), et la première proposition d'amendement est déposée par le député François-Michel Lambert (Union des démocrates et des écologistes) en mars 2018. Le Sénat suivra la même tendance à partir de 2019.

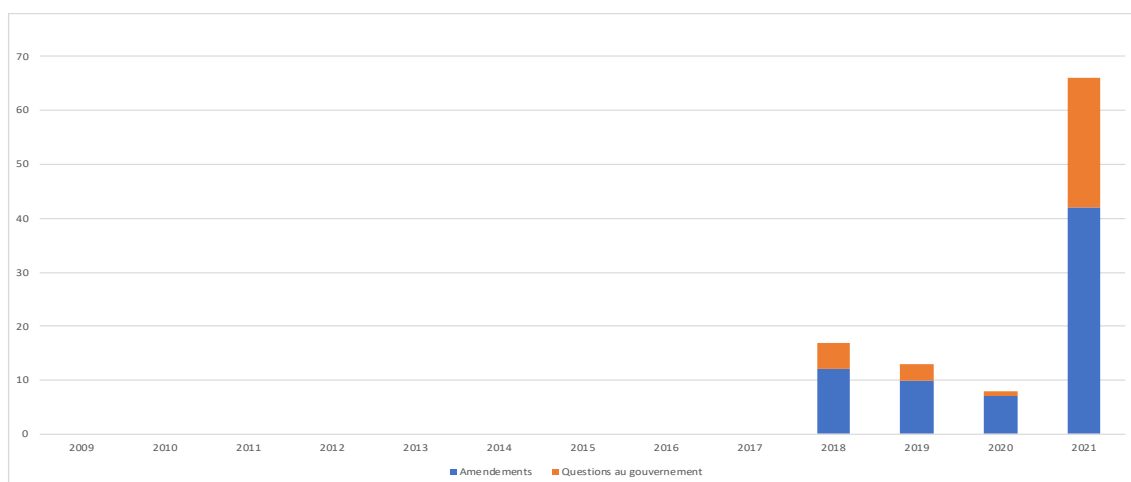


Figure 30 : Nombre de propositions d’amendements et questions au gouvernement sur les aliments ultra-transformés (à partir du site de l’Assemblée nationale et de la base ameli.sql du Sénat)

En parallèle, une commission sur l’alimentation industrielle se tient à l’Assemblée nationale au cours de l’année 2018. Cette commission, présidée par le député Loïc Prud’homme (du parti La France Insoumise, LFI), invite des acteurs de l’alimentation au cours d’une quarantaine de sessions différentes. Elle est lancée à l’initiative du groupe parlementaire LFI, qui use de son unique droit de tirage annuel. Les premières auditions ont lieu peu après les premières publications de l’EREN. Serge Herberg et Mathilde Touvier sont les premiers acteurs à être auditionnés, peu avant Anthony Fardet. La question des aliments ultra-transformés est au cœur des discussions, et cette commission participera directement à la diffusion du concept dans l’arène politique. Suite à la commission, une proposition de loi est déposée par Loïc Prud’homme en janvier 2019. Le terme d’« aliment ultra-transformé » y apparaît à 4 reprises, en lien avec la question des additifs et de l’éducation nutritionnelle. L’avis du HCSP y est mentionné. Le député sortira un ouvrage intitulé *Malbouffe, un député met les pieds dans le plat* aux éditions Thierry Souccar la même année. Celui-ci comprend une section sur les aliments ultra-transformés.

En septembre 2022, une audition publique à laquelle seront conviés Anthony Fardet, Mathilde Touvier et Véronique Braesco se tient au Sénat, sous l’égide de la sénatrice socialiste Angèle Prévile. La sénatrice mènera des entretiens complémentaires et publiera un rapport sur ceux-ci en janvier 2023 pour l’Office Parlementaire d’Évaluation des Choix Scientifiques et Technologiques (OPECST), regroupant des députés et sénateurs. Ce travail souligne la pérennité des questionnements dans l’arène parlementaire depuis 2018.

Le nombre de questions posées au gouvernement et de propositions d’amendement augmente fortement au cours de l’année 2021 (figure 30). Deux explications peuvent être apportées à ce phénomène : la première est qu’il s’agit de l’année de discussion du projet de loi Climat et Résilience,

qui incluait beaucoup d'enjeux autour de l'alimentation. Le thème des aliments ultra-transformés étant l'un des thèmes montant sur l'alimentation, et déjà très médiatisé, il revient beaucoup dans les discussions. Mais une deuxième explication apparaît lorsque l'on se penche sur le contenu des questions posées au gouvernement : cette année-là, un grand nombre d'entre elles portent sur l'intérêt de rajouter la classification NOVA à l'étiquetage des produits AOP ou AOC, comme les fromages, en plus du Nutri-Score. Ce dernier n'est pas forcément favorable aux transformations dites « traditionnelles », qui sont aussi mal notées que les fromages issus de grosses productions industrielles. Le nombre important de questions sur le sujet s'explique notamment par un travail de lobbying de la filière des fromages AOP, dont les acteurs ont pris contact avec les parlementaires pour expliquer en quoi, selon eux, le Nutri-Score n'était pas suffisamment détaillé sur les questions de transformations alimentaires. Ces contacts prennent la forme de courriers, de rencontres entre les acteurs locaux et leurs élus (députés, sénateurs, élus européens, etc.), ou de colloques organisés par la filière, dans le but d'informer les parlementaires des enjeux pour les différents acteurs. Le député Loïc Prud'homme écrira d'ailleurs un communiqué de presse pour dénoncer le lobbying des grands producteurs de fromage AOP à l'encontre du Nutri-Score, tout en soulignant l'intérêt de faire aussi apparaître la classification NOVA sur les emballages. L'apparition du terme « ultra-transformé » dans un grand nombre de questions au gouvernement et de propositions d'amendements en 2021 est donc intriquée avec un travail de lobbying autour du Nutri-Score.

En termes de coloration politique, le terme est plus utilisé par les parlementaires de gauche²²². En outre, les parlementaires plutôt à gauche tendent à utiliser le concept d'ultra-transformé pour prôner plus de transparence dans le souci de sensibiliser les consommateurs, là où des parlementaires plus au centre ou à droite de l'échiquier politique émettent l'idée que la classification NOVA permettrait de compléter les informations fournies par le Nutri-Score et de revenir sur des intérêts économiques (notamment dans le cas des produits AOP). La différence est prônée par certains parlementaires eux-mêmes :

²²² En rapportant le nombre de questions au gouvernement et de propositions d'amendements au bord politique pour établir un nombre moyen de questions au gouvernement et amendement contenant le terme d'« ultra-transformé » par parlementaire, il apparaît que les parlementaires les plus à gauche utilisent le terme d'ultra-transformé dans des questions au gouvernement ou des propositions d'amendement en moyenne quatre fois plus que les parlementaires de droite, et deux fois plus que les parlementaires du centre (en faisant le calcul avec la composition politique de la 15^e législature pour l'Assemblée Nationale, et celle du Sénat depuis 2020. - Ces compositions respectives correspondant aux périodes où le plus de questions au gouvernement et propositions d'amendements ont été portées par les parlementaires -).

« La droite, traditionnellement, c'était la défense des intérêts économiques versus les intérêts de la santé publique ou de la population. [...] [à gauche] on est un petit peu plus rattachés sur la nécessité de protéger la population. Et puis c'est pas contre l'industrie agroalimentaire, c'est juste dire que c'est une façon d'envisager le rôle de l'État, d'avoir un rôle d'encadrement plus strict, des pratiques des industrielles, et en particulier l'alimentation. Soit on encadre et on amène tout le monde vers ce que l'on souhaite pour l'intérêt général, pour le bien de tous, soit on dit « bah non, c'est le marché qui régule, et on peut pas mettre des entraves aux acteurs économiques », et j'allais dire, c'est plus côté droit de l'échiquier. »
(Député de gauche, entretien professionnel du 6 octobre 2022)

Plusieurs événements concourent au passage du concept de l'arène scientifique à l'arène politique. Au niveau ministériel, l'équipe de l'EREN est amenée à être régulièrement en contact avec le bureau du ministère des Solidarités et de la Santé en charge du PNNS 4, notamment pour une réunion annuelle où l'EREN présente l'ensemble de ses travaux, mais aussi au sein des instances nationales de gouvernance de la santé publique. Au niveau parlementaire, dans le contenu des questions au gouvernement, les résultats des travaux de l'EREN, d'Anthony Fardet, et les articles publiés par 60 Millions de Consommateurs et UFC Que Choisir sont régulièrement cités.

Le terme monte ainsi peu à peu dans l'arène politique, et les instances nationales de gouvernance de la santé publique se penchent alors sur le sujet. En 2020, l'Anses s'interroge sur la pertinence de s'autosaisir pour travailler sur les aliments ultra-transformés. Mais après discussion au sein du comité d'orientation thématique dédié, l'organisme conclut en 2021 que la définition n'est pas encore assez stable scientifiquement pour pouvoir travailler dessus et formuler des recommandations²²³. Ce comité est composé de différents acteurs, dont des représentants des différents ministères, des instances gouvernementales de santé publique, mais aussi d'associations, d'interprofessions et syndicats représentatifs du secteur privé. Toutefois, au vu du nombre de publications scientifiques à la hausse, et des nombreux acteurs qui les interpellent sur ce sujet, les ministères de l'Agriculture et de la Santé souhaitent avoir une position claire de l'Anses sur le sujet. Fin 2022, les deux ministères saisissent eux-mêmes l'organisme en lui demandant de travailler sur une définition du concept, pour bénéficier d'une position scientifique officielle, sans laquelle ils sont bloqués :

²²³ De la même manière, l'AESAN (Agence Espagnole de Sécurité Alimentaire et Nutrition) publie également un rapport en 2020 dans lequel elle expose le manque de connaissance pour statuer sur le concept d'aliment ultra-transformé. Cette position vient renforcer celle de l'Anses, qui cite le rapport de l'agence espagnole dans la note où est présentée la décision de ne pas effectuer d'expertise sur cette thématique.

« On avait prévu de les saisir, DGS, DGAL, en leur demandant de faire une revue de la bibliographie sur l'ensemble des connaissances sur l'ultra-transformation, et de nous aider à poser une définition de l'ultra-transformation, parce qu'en fait on se rend compte que c'est le point d'échauffement, pour pouvoir prendre des mesures. De toute façon les acteurs économiques, etc. nous renverront toujours, comme il a quelques années sur le sujet des perturbateurs endocriniens, tant qu'il n'y a pas eu une définition de qu'est-ce qu'un perturbateur endocrinien on n'a pas pu avancer sur des mesures de gestion. » (Interlocutrice à la Direction Générale de la Santé, entretien professionnel du 29 décembre 2021)

« On a besoin d'un éclairage avant de pouvoir mettre en œuvre des politiques concrètes sur la caractérisation et les impacts sur la santé, et surtout, la contribution des différents paramètres qu'on met dans l'ultra-transformation sur ces impacts-là, et savoir si c'est uniquement nutritionnel, ou si c'est les procédés de transformation, les additifs, les emballages de contact, les effets matrices, des composés néoformés...[...] Dans l'attente de confirmation ou d'infirmité par les données scientifiques, on décide de mettre en place des mesures de gestion qui sont proportionnées, qui sont limitées dans le temps... et ça, on peut le faire aussi, mais sur ce sujet-là c'est vraiment compliqué parce qu'il y a cette question de caractérisation. Si on savait caractériser très simplement, de dire que tel et tel produit est ultra-transformé ou pas, peut-être que le gouvernement aurait choisi de prendre des mesures de gestion temporaires en attendant mieux. Puis c'est le cas sur d'autres sujets. Mais là, c'est très compliqué, et à mettre en œuvre sur le terrain je vois pas comment on fait. » (Interlocuteur à la Direction Générale de l'Alimentation, entretien professionnel du 25 novembre 2022)

Les deux ministères témoignent donc de la difficulté à mettre en œuvre ce concept dans les politiques publiques. L'avis de l'Anses est attendu en 2024. Alors que le principe de précaution devrait être activé dans de telles circonstances (dès lors que des doutes sont émis quant à la nocivité de certains produits), le flou autour de la définition actuelle du concept freine la possibilité de proposer des solutions concrètes.

Concernant le processus de mise à l'agenda politique, les instances gouvernementales sont donc largement au courant du sujet, mais sont bloquées par le manque de définition claire et de consensus au niveau scientifique. La remise en question des définitions existantes ne permet pas aux instances politiques de construire une politique publique légitime. Le rôle de l'Anses et des autres institutions

scientifiques nationales sera donc de construire une définition légitime au concept, ou d'invalider son intérêt²²⁴.

En prévision des mesures qui pourraient être prises dans le futur, l'EREN teste depuis 2022 un bandeau noir avec la mention « ultra-transformé » autour du logo du Nutri-Score. En outre, certains acteurs économiques comme Biocoop ont commencé à faire apparaître un curseur d'ultra-transformation sur les emballages de leurs produits (figure 31, p. 315). De leur côté, l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et La Coopération Agricole informent en août 2023, par un communiqué de presse, de la réouverture la plateforme « NumAlim » qu'ils ont créée en 2018. Celle-ci a pour objectif de proposer une information complète et digitalisée à destination des acteurs du secteur de l'agroalimentaire, des associations de consommateurs et des pouvoirs publics. Les trois piliers affichés sur le site sont : « regagner la confiance via des informations produits complètes, fiables et maîtrisées », « accéder facilement à un large choix d'offres de données et de services », et « être accompagné dans la maîtrise et la valorisation des données »²²⁵. Bien que nous n'ayons pas accès à la base de données (appelée UniversAlim), cet outil semble être un moyen pour les filières de maîtriser la circulation des informations relatives aux transformations alimentaires et les formes qu'elles prennent.

Les politiques à l'échelle locale ont été peu approfondies, et notamment l'utilisation de ce terme dans les Plans Alimentaires Territoriaux. Un entretien a été mené avec une personne dirigeant l'un de ces programmes, et il est apparu qu'au moment de l'enquête²²⁶ le terme était connu des personnes sensibilisées aux questions alimentaires, mais encore peu employé dans les politiques territoriales.

²²⁴ La situation est similaire au niveau européen, puisque dès 2020 l'AESAN (Agence Espagnole de Sécurité Alimentaire et Nutrition) fait état du manque de connaissances pour construire une politique publique claire. En avril 2023 la *British Nutrition Foundation*, un organisme britannique à but non lucratif pourvoyeur de conseils alimentaires, insiste à son tour sur le manque de définition claire pour construire des recommandations. Les recommandations des pays scandinaves (*Nordic Nutrition Recommendations* du Conseil des Ministères Nordiques) de juillet 2023, bien que mentionnant la recommandation de limiter les aliments ultra-transformés, mettent aussi en avant le manque de consensus sur la manière de catégoriser les aliments ultra-transformés.

²²⁵ D'après la page d'accueil du site plateforme-numalim.fr, consultée le 22/12/23.

²²⁶ L'entretien en question a été conduit en 2021, et étant donné la vitesse rapide avec laquelle ce terme se répand, il se peut que ce résultat ne soit plus actuel.

1.4. Application dans l'arène industrielle

Les articles des magazines 60 Millions de Consommateurs et UFC Que Choisir sur les additifs et l'ultra-transformation, mais aussi l'utilisation de plus en plus large de l'application Yuka, et les données disponibles sur OpenFoodFact, contribuent directement à faire monter le sujet dans l'arène industrielle (d'après les témoignages des acteurs). Les réactions parmi les acteurs privés sont disparates. Sont ici regroupées les entreprises vendant des denrées plus ou moins transformées, les distributeurs, les interprofessions et les cabinets de conseil et de communication travaillant avec ces structures. Il est indéniable que les impacts pourraient être négatifs pour un certain nombre d'acteurs économiques, toutefois, certains ont transformé l'enjeu en digérant très vite la critique (selon l'expression de Lepiller, 2012a), voire en s'en faisant le relais et en l'utilisant comme avantage concurrentiel²²⁷. Des agences de conseil comme Protéines commencent à travailler le sujet en 2017 en effectuant des veilles scientifiques et médiatiques sur le sujet, et en accompagnant leurs clients sur les prises de position stratégiques. Au Cniel, interprofession de la filière laitière, une veille sur les aliments ultra-transformés est mise en place à partir de 2018. Mais les travaux d'Anthony Fardet avaient déjà commencé à attirer l'attention de l'interprofession dès ses premières publications sur le sujet en 2015 (Fardet et Rock, 2015). Le Cniel lui propose alors de travailler sur les liens entre transformations des produits laitiers et santé, et trois rapports sont fournis à l'issue de cette collaboration (Fardet et Soustre, 2018).

En parallèle, l'entreprise SIGA est fondée en 2016 par Aris Christodoulou²²⁸, avec l'objectif d'accompagner les industriels à reformuler leurs produits de sorte à ce qu'ils soient classés comme moins transformés. Pour cela, elle développe une nouvelle classification, voulue plus détaillée et plus facilement opérationnalisable : la classification SIGA. Un comité scientifique auquel Anthony Fardet prend part est constitué par l'entreprise pour travailler sur la classification. Celle-ci compte sept niveaux pour les consommateurs, et neuf pour les professionnels. Les industriels et distributeurs commencent ainsi à se saisir du sujet. Par exemple, l'enseigne Franprix a été accompagnée par l'entreprise SIGA et opère entre 2019 et 2021 une reformulation des produits vendus en marque propre. L'objectif de la reformulation est d'enlever un certain nombre d'additifs, notamment pour que

²²⁷ Déplaudé (2013) explique comment certaines normes nutritionnelles imposées par les politiques sont parfois retournées à leur avantage par les entreprises agroalimentaires.

²²⁸ Aris Christodoulou est diplômé en 2012 d'une école de commerce (EM Lyon), il travaille quatre ans pour des start-ups françaises en Chine et au Brésil, où il est amené à découvrir le système de classification NOVA avant de rentrer en France.

ces produits soient mieux classés dans les catégories de la classification SIGA. Il sera expliqué en entretien que c'est aussi la liste d'additifs rouge, jaune et vert publiée par UFC Que Choisir en 2018 qui les a poussés à effectuer ce travail. Franprix retravaille et reformule donc un certain nombre de ses produits pour qu'ils soient mieux classés selon l'indice SIGA. Au cours de ce processus, l'entreprise échange avec ses fournisseurs et sous-traitants au sujet des reformulations. Non seulement l'entreprise intègre donc la critique avant même que des réglementations nationales ne soient établies, mais elle s'en fait même le relais, puisqu'elle est amenée à montrer à ses partenaires, ses fournisseurs, voire à ses concurrents, les reformulations qu'il est possible d'opérer.

« Là où on a fait le plus de travail, c'est qu'on a été influenceur très clairement pour... auprès de nos fournisseurs, des fabricants, et je pense que ça les a vraiment fait réfléchir. [...] J'ai envie de dire qu'on a joué un certain rôle aussi quand on accepte tous les interviews, TF1... ou dans UFC que choisir ou des choses comme ça, on fait notre part du travail aussi pour sensibiliser à l'ultra-transformation. »
(Interlocutrice travaillant chez Franprix, entretien professionnel 25 novembre 2021)

Toutefois, cette démarche est remise en question en 2021. Au niveau du groupe Casino, dont Franprix fait partie, des économies d'échelle sont nécessaires, et pour cela, certaines matières premières doivent être achetées en masse. Au cours de discussions internes, Franprix doit donc revenir en arrière sur certains produits. Franprix se positionne en étant un peu plus haut de gamme que ses partenaires du groupe, qui ne pourront pas se permettre d'effectuer les mêmes reformulations dans les produits similaires, pour des questions de prix, et ne peuvent donc pas s'aligner sur les matières premières qui avaient auparavant été sélectionnées par Franprix.

Les acteurs économiques se saisissent donc du sujet dès 2017-2018 et répondent quasiment immédiatement à la critique qui commence à se structurer, voire se font les relais de cette classification, participant finalement à sa diffusion, alors même qu'il n'y a pas encore de consensus scientifique sur le sujet ni de politique publique mise en place. Les agences de conseil et interprofessions mettent en place des dispositifs de surveillance. Les industriels reformulent leurs produits, voire font figurer des indices « d'ultra-transformation » sur leurs packagings. Pour certains d'entre eux, c'est l'opportunité de se démarquer, ou de mettre en avant de nouvelles caractéristiques de leurs produits. Dans cette optique, la chaîne Biocoop, qui a également travaillé avec SIGA à la reformulation de ses produits, annonce en septembre 2023 apposer le PlanetScore²²⁹ sur tous ses

²²⁹ Le PlanetScore note l'impact de l'aliment sur la biodiversité, le climat, et l'utilisation de pesticides en 5 lettres, à l'image du Nutri-Score.

produits et y ajoute un indice d'ultratransformation en-dessous sous la forme d'un curseur coloré (figure 31).

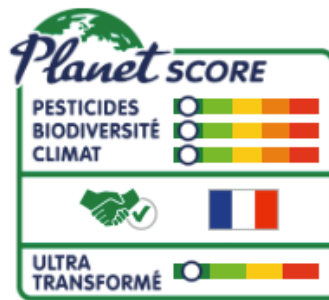


Figure 31 : Exemple d'étiquette apposée sur des lentilles vertes Biocoop

En parallèle, les acteurs économiques se font également entendre au travers d'organisations de représentation des filières agroalimentaires ou d'organisations hybrides. Par exemple le Fonds Français Alimentation Santé (FFAS), qui regroupe des scientifiques et est financé par des industriels, prend position :

« En l'état, la classification NOVA manque de robustesse, de rigueur, de précision et de cohérence. La diversité des caractéristiques propres des aliments rangés dans la classe des ultra-transformés, et sans doute celle de leurs effets sur la santé, s'oppose à ce qu'ils appartiennent à une catégorie unique. Si l'alimentation des forts consommateurs d'ultra-transformés est en général de moins bonne qualité nutritionnelle, il n'existe pas de preuves de leurs effets délétères sur la santé, mais quelques pistes méritant des études complémentaires. En l'état, NOVA ne peut servir de base à l'établissement de recommandations valides, différenciées et appropriables. La diffusion sans nuance auprès du grand public de la classification NOVA, qui s'oppose à la classification nutritionnelle, dont le Nutri-Score est un exemple, ne peut qu'accroître la cacophonie alimentaire. » (Extrait du résumé des réflexions sur la classification des aliments selon leur degré de transformation du FFAS, Guy-Grand (coord.), 2018)

D'après Benamouzig et Cortinas Muñoz (2022), dans une perspective agnotologique, ce type de structure habillée d'une légitimité scientifique contribue à fabriquer du doute, et ceci va dans l'intérêt des filières industrielles. Conformément à ce qui a été expliqué précédemment, cette lecture des échanges entre scientifiques et industrie ouvre sur une grande méfiance envers les chercheurs qui ont des liens (distendus ou rapprochés) avec l'industrie²³⁰. Leur crédibilité se trouve fragilisée, et certains experts sont alors écartés des instances de discussion nationales.

²³⁰ Les débats sont similaires dans d'autres pays. Par exemple, face à la prise de position de la *UK Scientific Advisory Committee on Nutrition* (SACN) qui considère que le manque de clarté de la définition ne permet pas

Autre exemple, la confédération FoodDrinks Europe publie un papier sur son positionnement en janvier 2023, dans lequel elle met en avant les limites du concept et rejette les critiques qui sont faites aux transformations industrialisées : la transformation ne serait pas synonyme de perte de qualité sanitaire ni d'impact environnemental plus élevé, la classification NOVA ne serait pas robuste, la terminologie est confuse et il y aurait de meilleures solutions pour améliorer la santé et l'impact sur l'environnement (sont citées les innovations, l'éducation, l'activité physique, etc.).

Certains industriels (dans des documents qui ont pu nous être communiqués au cours de l'enquête) reprennent également le premier avis de l'Anses mettant en avant le manque de définition stable et utilisent le crédit scientifique de cet organisme national pour légitimer leurs arguments sur le manque de robustesse de la classification auprès des acteurs politiques et gouvernementaux.

Que ce soit dans l'arène scientifique, médiatique, politique, ou industrielle, la période 2017-2018 fait office de rupture, avec un véritable essor dans la diffusion du terme en France. L'intérêt pour l'alimentation s'inscrit dans le contexte global de cette période : les États généraux de l'alimentation se tiennent en 2017, et s'en suivent tous les échanges autour de la loi EGAlim (sur l'agriculture et l'alimentation). Le concept d'aliment « ultra-transformé » vient renforcer les critiques déjà existantes de la transformation industrielle et continuer de dessiner un nouveau rapport à celle-ci. La définition progressive de ce concept et la question de son institutionnalisation sont aussi celles de l'officialisation d'une nouvelle norme émotionnelle.

2. Le rôle joué par la controverse autour des aliments ultra-transformés dans le rapport aux transformations alimentaires industrialisées

2.1. Enjeux pour les acteurs

L'utilisation du terme « ultra-transformé » fait débat chez les scientifiques, pose question dans les instances politiques et est suivi de près par les acteurs économiques. L'enjeu est de taille puisqu'il s'agit d'officialiser un rapport aux transformations alimentaires industrialisées. Institutionnaliser la

de construire des politiques publiques, l'association humanitaire britannique *Soil Association* publie un communiqué intitulé « Sticky fingers of food industry on government ultra-processed food review » (qui pourrait se traduire par : « l'empreinte gluante de l'industrie agroalimentaire dans le rapport gouvernemental sur les aliments ultra-transformés »).

définition d'aliment « ultra-transformé » conduit à officialiser et légitimer le rejet des transformations alimentaires industrielles. Toutefois, le manque de consensus dans l'arène scientifique freine le processus de mise à l'agenda politique. Les ministères de la Santé et de l'Agriculture et de l'Alimentation témoignent d'un besoin de définition claire. La question actuelle est donc de voir si une définition va être arrêtée, et comment la légitimité de celle-ci va être construite. Au niveau scientifique, trois prises de position se distinguent de manière assez distincte entre l'équipe de l'EREN, qui met en avant le potentiel impact sanitaire de ces aliments tout en invitant à approfondir les mécanismes en jeu, Anthony Fardet, qui défend une alimentation moins transformée et propose pour cela de s'aider de la classification SIGA, et les chercheuses invitant à prendre du temps pour bien penser la question (Nicole Darmon, Isabelle Souchon ou encore Véronique Braesco). Au niveau politique, se distinguent ceux qui mettent en avant des arguments sanitaires au nom du principe de précaution, plutôt du côté du ministère de la Santé et des parlementaires les plus à gauche, et ceux qui soulignent les enjeux économiques de la question, plutôt du côté du ministère de l'Agriculture, des acteurs économiques, et des parlementaires plus au centre et à droite. Les acteurs de la controverse font appel à différents arguments, récapitulés dans le tableau 8 (p. 323). Ceux-ci laissent apparaître cinq grands types d'enjeux quant à l'officialisation d'un rapport aux transformations alimentaires industrialisées : sanitaires, techniques, économiques, idéologiques et éthiques.

Il existe également des arguments environnementaux dans le débat, mais ceux-ci portent plus sur les impacts environnementaux du système agroalimentaire industrialisé que sur l'utilisation de la classification NOVA et du concept d'aliment ultra-transformé en soi : la standardisation entraîne un appauvrissement des sols et de la biodiversité, la déforestation, la production de masse et le gaspillage alimentaire, l'exploitation excessive des ressources marines, ou la production de nombreux déchets... L'équipe de l'EREN montre que la consommation d'aliments ultra-transformés a un impact négatif sur l'environnement (Kesse-Guyot *et al.*, 2022). Dans cette optique, le PlanetScore, est apposé sur un nombre croissant d'aliments.

2.1.1. Enjeux sanitaires

D'un côté, certains chercheurs, le ministère de la Santé et les parlementaires de gauche semblent voir un intérêt à faire appel au concept pour la santé publique.

« L'alimentation est l'un des déterminants majeurs de la survenue de maladies chroniques dont le coût humain, social et économique est devenu considérable. Aussi, pour prévenir ces maladies, la promotion d'un régime alimentaire sain est un véritable impératif de santé publique. En matière de nutrition, l'approche classique considère les aliments au regard de leur composition en nutriments. Mais le développement de l'alimentation industrielle a vu émerger une nouvelle vision, basée sur le degré de

transformation subi par les aliments. Les plus transformés d'entre eux, dits « ultratransformés », et en cela une définition communément admise parle des aliments ayant subi une transformation importante, c'est-à-dire utilisant des substances dérivées d'aliments : lactose, caséine, huile hydrogénée, etc. Et des additifs : colorants, arômes, exhausteurs de goût, agents de texture. Ces aliments ultra-transformés pouvant être associés à d'importantes conséquences sanitaires. » (La Sénatrice Angèle Prévaille, lors de l'ouverture de l'audition publique du Sénat du 22 septembre 2022)

De l'autre, des chercheurs considèrent que cette classification n'apporte pas de nouvelles explications aux problèmes de santé publique, que ce niveau d'explication n'est pas suffisant, et que certaines transformations (les transformations effectuées à la maison) sont écartées du calcul. Il est selon eux nécessaire d'approfondir la connaissance des mécanismes en jeu. En outre, la classification NOVA entre en concurrence avec les systèmes de profilage nutritionnel existants, et les différents scientifiques défendent aussi leurs propres travaux. D'autre part, des acteurs économiques prennent part au débat sanitaire (comme l'ANIA, ou le FFAS) en expliquant que la classification est trop réductrice, ne prend pas en compte les besoins réels et masque l'intérêt nutritionnel de certains aliments.

2.1.2. Enjeux techniques

Les enjeux techniques portent principalement sur la difficulté de mise en œuvre du concept sans définition précise :

« Qu'elle est compliquée la classification NOVA. Je sais pas si vous l'avez lue dans le détail, entre des exemples qui contredisent des règles... si on regarde OpenFoodFact, on va voir qu'on a certains aliments qui sont en NOVA 4, d'autres en NOVA 3 et d'autres même en 1, et on se dit : « mais comment ils ont fait ? » Est-ce qu'ils ont un algorithme automatique si c'est un ingrédient pour reconnaître une matière première fractionnée, un ingrédient que j'aurais pas dans la cuisine... donc ça c'est un ingrédient industriel, donc ce serait un NOVA 4... bon voilà, c'est pas très très rigoureux on va dire. [...] Ces produits ultra-transformés, tout n'est pas identique, et c'est un espèce de fourre-tout. En fait, c'est ça que je reproche à cette classification : c'est un fourre-tout. Et dans ce fourre-tout, comment on essaie de sortir ce qui est bon du fourre-tout. Ce qu'il faut garder. » (Technologue de l'Inrae, entretien professionnel du 14 novembre 2022)

En parallèle de ce constat, certains acteurs font appel au principe de précaution :

« C'est la question qui est posée là : est-ce qu'on doit attendre ? On voit qu'il y a une alerte. Sans aller dans le détail de quel additif, on voit qu'il y a plus de 50 études prospectives maintenant qui montrent des liens entre aliment ultra-transformé et augmentation de risque de plein de maladies chroniques. Une fois qu'on voit ça en santé publique, est-ce qu'on attend de faire et d'avoir fini les recherches sur les

additifs, et d'avoir toutes ces infos-là pour faire quelque chose, ou est-ce que d'ores et déjà on agit avec le niveau de preuves qu'on a ? Et là par exemple, la décision a été, lors du PNNS 4 de dire : « bon bah on a quand même suffisamment d'éléments pour mettre une sorte de warning, le principe de précaution, qui est de limiter la conso d'aliments ultra-transformés, essayer de cuisiner plutôt des produits frais, locaux, de saison, faits maison, etc. » ça voilà, c'est déjà une première action d'avoir officialisé le warning là-dessus. » (Nutritionniste de l'EREN, entretien professionnel du 31 août 2022)

Les scientifiques en faveur de la classification insistent sur le fait que les politiques publiques incitant à réduire la consommation de ces aliments ne peuvent pas attendre (Touvier *et al.*, 2023²³¹).

Une différence de temporalité entre l'arène scientifique et l'arène politique est intéressante à relever ici. Les politiques ont besoin d'une décision rapide, or il faut encore du temps et des moyens aux chercheurs pour obtenir des résultats quant à l'impact sur la santé de ces aliments et aux mécanismes sous-jacents.

2.1.3. Enjeux économiques

Les enjeux économiques sont marqués par une différence de positionnement entre les ministères, mais aussi entre les acteurs politiques.

« L'exécutif avait une ligne, qui était de dire « ça, il n'en est pas question ». Parce qu'il y avait des intérêts économiques qui sont énormes, parce qu'il faut pas froisser les uns les autres, il faut pas mettre de contraintes sur le monde industriel et l'agro-industrie... » (Député de gauche, entretien professionnel du 6 octobre 2022)

L'ANIA et les entreprises agroalimentaires rappellent les enjeux économiques inhérents à l'alimentation industrielle, et que l'agro-industrie représente un nombre d'emplois importants en France. Pour autant, les défenseurs de la classification soulignent que celle-ci n'a pas été pensée à l'encontre des industriels :

« Au contraire, cette nouvelle classification pointe juste du doigt un travers de la transformation qui est trop extrême, c'est-à-dire l'ultra-transformation, mais met en valeur une industrie de qualité. C'est ça qu'on veut, c'est-à-dire que au contraire, on a besoin de l'industrie, mais le message qu'on envoie c'est

²³¹ Dans cet article, Mathilde Touvier prend position auprès d'autres scientifiques internationaux pour inviter les politiques à agir.

« au lieu de reformuler vos aliments ultratransformés, faites des aliments moins transformés ». »
(Anthony Fardet, chercheur à l'Inrae, entretien professionnel du 20 octobre 2021)

Face à cela, les associations de défense des consommateurs dénoncent le fait que les intérêts économiques prennent trop le dessus sur les intérêts sanitaires.

2.1.4. Enjeux idéologiques ou conceptuels

Anthony Fardet explique que l'entrée par le degré de transformation permet de sortir du réductionnisme nutritionnel, qui empêche selon lui d'appréhender les effets potentiels de l'aliment dans leur ensemble. Cette vision est reprise par les parlementaires de gauche. De son côté, l'équipe de l'EREN considère que ce ne sont pas deux manières de voir opposées, mais complémentaires.

« Nous, en tant qu'équipe de recherche qui travaillons sur les deux sujets, on est vraiment complètement convaincus de l'intérêt et de la pertinence et de la complémentarité des deux dimensions. Et c'est exactement le discours aussi que tient Carlos Monteiro aussi, qui lui est pionnier sur l'aspect ultratransformation, et qui est complètement un soutien du Nutri-Score, et trouve ça aberrant qu'on essaie d'opposer les deux concepts. » (Nutritionniste de l'EREN, entretien professionnel du 31 août 2022)

2.1.5. Enjeux éthiques ou de l'ordre moral

Isabelle Souchon et Anthony Fardet s'accordent sur l'idée qu'une grande partie des aliments vendus en grande surface seraient classés comme « ultra-transformés » avec NOVA. Cela pose question d'un point de vue de l'anxiété qui peut être générée, et de ce qui peut être mis en place ou non par les filières agroalimentaires. Face à cela, Isabelle Souchon conseille de creuser d'autres aspects pour pouvoir faire des recommandations aux industriels et aux consommateurs, tandis que Fardet défend la classification SIGA qui propose déjà des alternatives.

« Dans les ultratransformés, pour nous c'est pas la même chose un aliment ultratransformé qui n'a qu'un marqueur, de celui qui a 10 marqueurs d'ultratransformation. On pense qu'on ne peut pas le mettre dans le même panier, parce que comme 70 % des produits en GMS sont ultratransformés en France, on ne peut pas dire au consommateur avec 4 groupes, on vous interdit 73 % des aliments. C'est pas réaliste. Donc on voulait une classification graduelle pas à pas. Je pense que NOVA est très bien pour l'académique, parce que 4 groupes c'est déjà beaucoup dans les questionnaires de fréquence alimentaire. Je pense que pour le grand public c'est suffisant, quand on communique, quand on fait de l'éducation ou de la formation, je pense que c'est même mieux que SIGA parce que 4 groupes c'est suffisant quand vous parlez aux enfants, mais pour avoir un outil opérationnel je pense que SIGA est meilleur. » (Anthony Fardet, chercheur à l'Inrae, entretien professionnel du 20 octobre 2021)

D'un autre côté, la stigmatisation de ces aliments pose aussi la question des inégalités sociales : les populations aux capitaux économiques et culturels les moins élevés sont les plus touchées par les maladies chroniques liées à l'alimentation²³². Toutefois, l'injonction à acheter moins de plats préparés et à cuisiner plus soi-même nécessite de pouvoir prendre le temps de cuisiner, tâche qui encore aujourd'hui est le plus souvent assurée par des femmes (Brousse, 2015 ; Champagne, Pailhé, Solaz, 2015). Nicole Darmon et ses collègues (Tharrey *et al.*, 2020) montrent qu'en prenant en compte le coût horaire, il revient en réalité plus cher aux femmes des populations précaires de cuisiner elles-mêmes que de travailler pendant ce temps et d'acheter des plats déjà préparés. La stigmatisation de ces aliments pourrait donc faire peser une injonction culpabilisante à cuisiner soi-même, en particulier sur les femmes, qui peut-être plus difficile à mettre en œuvre dans certaines populations aux contraintes déjà importantes.

Enfin, les acteurs politiques de gauche et associations de consommateur souhaitent la mise à disposition d'informations facilement lisibles. Dans un contexte où le marketing des industries agroalimentaires peut facilement induire le consommateur en erreur, l'augmentation de la transparence permettrait à chacun de se réapproprier son alimentation. Si ces informations n'apparaissent pas, le niveau de littératie en santé étant inégalement réparti socialement, le manque de clarté creuse les inégalités sociales de santé. Ne pas faire apparaître ce type d'information défavorise principalement les catégories populaires, qui ont plus de difficultés à accéder à ce type de connaissances, et à s'approprier les recommandations favorables à leur santé. Les parlementaires de gauche mettent alors en avant les questions de démocratie et de justice sociale.

« Suite à ce qu'il s'est passé pendant le Covid, avec notamment les personnes touchées qui étaient obèses, diabète de type II, et qui étaient des personnes donc ciblées comme fragiles et comme contractant plus facilement la maladie, avec des risques plus importants pour leur santé que pour l'autre partie de la population, je me suis dit qu'il y avait un sujet, et parce que je suis socialiste aussi, je me suis

²³² Les études sur les déterminants socio-démographiques de produits ultra-transformés montrent pour l'instant des résultats contradictoires : d'un côté, l'équipe de l'EREN, en s'appuyant sur des données de ENNS 2006-2007 montrent que les jeunes et les urbains tendant à en consommer plus alors que les populations les moins diplômées et les retraités tendant à en consommer moins (Calixto Andadre *et al.*, 2021). De l'autre, à l'inverse, un autre article de la même équipe s'appuyant cette fois sur les données de la cohorte Nutrinet montre que les aliments ultra-transformés sont plus consommés par les populations les moins diplômées (et aux revenus plus bas, Schnabel *et al.*, 2019). Les résultats concernant le niveau de diplôme dépendent donc du jeu de données étudié, en revanche l'effet de l'âge semble confirmé : les plus âgés tendant à consommer moins d'aliments ultra-transformés (Calixto Andrade *et al.*, 2021 ; Schnabel *et al.*, 2019). Des études sur l'évolution de ces déterminants au Royaume-Uni montrent que ceux-ci ont évolué entre 2008 et 2018, et tranchent en faveur d'une augmentation d'aliments ultra-transformés plus élevée dans les populations moins diplômées (Colombet *et al.*, 2022 ; Chavez-Ugalde *et al.*, 2023).

dit que c'était un sujet de justice sociale. Voilà, pour moi c'est un sujet de justice sociale et ça a été très prégnant pendant le Covid. Donc... je me suis dit : « là il est temps de s'occuper de ça ». [...] Donc voilà, ce sujet m'intéressait, parce qu'on a laissé faire beaucoup, comme dans beaucoup de domaines d'ailleurs, sans trop réglementer, et bien évidemment l'industrie alimentaire est allée pour moi dans une dérive très grave sur la déconnexion entre l'alimentation qu'on fait quand on fait la cuisine, et cette alimentation ultra-transformée. [...] Je pense que les consommateurs sont pas à même de réaliser qu'ils achètent quelque chose de vraiment vraiment très éloigné de ce qui pourrait être une cuisine comme on avait l'habitude de faire. Et ça, je trouve que c'est une tromperie en fait sur les consommateurs. »
(Sénatrice de gauche, entretien professionnel du 7 février 2023)

Il y a donc de forts enjeux à officialiser un rapport aux transformations alimentaires industrialisées en le faisant entrer dans les politiques publiques. Ces différents arguments appartiennent à plusieurs logiques, sous-tendues par les conséquences possibles. Selon la manière dont le terme « ultra-transformé » sera officiellement défini et utilisé ou non, sont envisageables :

- Des conséquences sanitaires : des recommandations nationales pourraient être prises dans le but de changer les comportements alimentaires de la population française.
- Des conséquences économiques : définir certains aliments comme « ultra-transformés » peut avoir un impact économique, à la fois car ces aliments pourraient se voir dévalorisés et connaître une baisse des ventes, mais aussi parce que cela ouvrirait la possibilité à des politiques de taxation. La définition pourrait donc affecter certains secteurs de l'industrie alimentaire, mais aussi ouvrir la porte à de nouvelles stratégies.
- Des conséquences politiques : la délimitation de cette catégorie pose la question des rapports de pouvoir : de l'influence des ministères, des instances gouvernementales de santé publique, des parlementaires, des scientifiques... La définition même de ce terme pourrait opérer une redistribution des pouvoirs sur l'alimentation : entre les ministères, entre les chercheurs, ainsi qu'entre les professionnels de l'agroalimentaire. L'enjeu est donc de savoir qui aura la main sur la définition et son utilisation, et l'impact de celle-ci sur les répartitions de pouvoir et jeux d'influence.
- Des conséquences épistémologiques : selon la définition arrêtée ou non, cela pourra ouvrir la voie à de nouvelles recherches scientifiques et à un nouveau courant de pensée, une nouvelle manière de regarder et questionner l'alimentation.

Tableau 8 : Typologie des arguments de la controverse autour des aliments « ultra-transformés »

Type d'argument	Favorables à l'utilisation du concept	Défavorables à l'utilisation du concept
Sanitaire	Intérêt de la classification pour apporter de nouvelles explications aux questions de santé publique. Lien aux maladies chroniques mis en avant par de nombreuses études. <i>(Fardet, EREN, ministère de la Santé, parlementaires de gauche, associations de consommateurs)</i>	1) Le concept n'apporte pas de nouvelle explication, car il ne démontre que l'impact de la qualité nutritionnelle des aliments sur la santé, qui est déjà connu par ailleurs. <i>(Braesco, Darmon)</i> 2) La classification masque certains bénéfices nutritionnels et sanitaires. <i>(FFAS, ANIA)</i>
Technique (mise en œuvre)	Appel au principe de précaution <i>(Fardet, EREN, ministère de la Santé, parlementaires de gauche, associations de consommateurs)</i>	La définition étant floue (pas d'algorithme ou d'arbre décisionnel clair), la classification est impossible à mettre en œuvre à ce stade. <i>(Braesco, Souchon, Darmon, ministère de l'Agriculture, FFAS)</i>
Économique	1) Potentiel levier économique pour se démarquer. <i>(Entreprises agroalimentaires qui se sont saisies du concept)</i> 2) Contrebalancer le Nutri-Score. <i>(Certains parlementaires, lobbys et entreprises du secteur privé)</i>	Délétère pour certains secteurs des industries agroalimentaires et des emplois derrière <i>(Certains industriels, ANIA, ministère de l'Agriculture)</i>
Conceptuel ou idéologique	Changer de paradigme. Dépasser la vision uniquement nutritionnelle de l'alimentation qui est trop réductionniste et ne renvoie à aucune réalité pour les gens. <i>(Fardet)</i>	
Éthique ou moral	1) Concept facilement compréhensible, que tout le monde peut s'approprier facilement. <i>(Fardet)</i> 2) Concept qui permet de faire changer de camp la responsabilité des problèmes de santé publique : pointer du doigt les industriels et non plus les consommateurs <i>(Fardet, parlementaires de gauche)</i> 3) Assurer de la transparence et de la lisibilité pour permettre à chacun de s'approprier son alimentation (justice sociale) <i>(Parlementaires de gauche, associations de consommateurs)</i>	1) Le fait d'indiquer cette information du niveau de transformation multiplie les informations, les rend moins lisibles, et crée une cacophonie anxiogène. <i>(FFAS, certains industriels)</i> 2) Une trop grande partie des aliments vendus sont en réalité ultra-transformés : cela risque d'être anxiogène pour les populations s'ils n'ont pas de solution proposée <i>(Fardet, Souchon)</i> 3) Risque de stigmatisation de ces aliments et de culpabilisation d'une partie de la population (inégalités sociales) <i>(Darmon)</i>

2.2. Retour sur les processus de construction et de diffusion d'une norme émotionnelle

La controverse sur les aliments ultra-transformés traduit l'anxiété montante depuis quelques années autour des transformations alimentaires. L'attention s'est peu à peu tournée vers l'impact sur la santé des transformations industrielles. Les débats autour de l'ultra-transformation conduisent globalement à plus parler des transformations alimentaires dans l'espace public. Quel impact cette controverse a-t-elle eu sur le rapport aux transformations alimentaires ? L'itinéraire décrit est aussi celui de la construction et de la légitimation progressives de nouvelles normes émotionnelles vis-à-vis des transformations alimentaires. En nous inspirant du processus de construction d'un problème public selon notre interprétation des théories de la mise à l'agenda et des arènes sociales (chapitre 2, figure 8, p. 159 et figure 9, p. 163), nous pouvons donc proposer le modèle suivant quant à la construction des normes émotionnelles qui nous intéressent ici :

- Les premières inquiétudes apparaissent dans un contexte d'obésité et de maladies chroniques croissantes, et dans le prolongement de critiques déjà existantes.
- Ces inquiétudes sont vite relayées par les scientifiques dans leurs travaux, qui les légitiment petit à petit. Ils invitent à officialiser le rejet de cette catégorie d'aliment, notamment par le biais de politiques publiques.
- Les médias s'emparent du sujet, et rapidement, la question de l'officialisation d'une norme de rejet gagne les acteurs des politiques publiques. L'inquiétude est également diffusée dans la population par l'intermédiaire des médias qui jouent le rôle de filtre, conformément au modèle de division du travail entre acteurs présentés dans le schéma sur la construction des représentations sociales.
- De nombreux échanges entre les différents acteurs du monde alimentaire s'ensuivent alors : certains acteurs politiques et industriels sont sensibles aux potentiels impacts sanitaires que pourrait avoir l'institutionnalisation de cette nouvelle norme, tandis que d'autres s'inquiètent des impacts économiques. Les uns et les autres s'influencent, redessinent la norme, et à ce jour (fin 2023), celle-ci n'est pas encore officialisée.

Les émotions des acteurs eux-mêmes entrent en jeu dans l'orientation de ce processus. Par exemple, la responsable de la reformulation dans une entreprise agroalimentaire explique que ses propres inquiétudes de mère de famille l'ont poussée à appuyer certains aspects :

« Je trouve que quand on cuisine maison, qu'on se donne du mal à cuisiner maison, et qu'on entend partout que c'est important de cuisiner maison parce qu'on maîtrise mieux ce qu'il y a dedans, mais qu'en fait, ton lardon il est plein de nitrites, ta pâte à tarte elle a déjà elle aussi plein d'additifs, ta crème elle est avec des carraghénanes, et que je sais pas... tes tomates séchées que tu veux rajouter dedans elles ont aussi deux additifs, ben en fait... c'est même plus la peine de cuisiner maison. Tu cuisines maison juste pour te donner bonne conscience, mais en termes de nombre d'additifs que tu retrouveras dans le produit que tu présentes à ta famille, tu te seras juste fait plaisir, mais c'est tout, t'auras pas amélioré... Et moi, comme je suis mère de famille c'est vrai que ça me parlait énormément cet aspect-là, je voulais vraiment voir la liste d'ingrédients diminuer. [...] Mais j'étais pas forcément à retravailler des recettes pour avoir moins de sucre ou moins de sel. Moi j'étais plus sensible aux additifs, donc c'est vrai que j'ai davantage poussé ce pilier-là, c'est certain. » (Responsable qualité pour une entreprise agroalimentaire, entretien professionnel du 25 novembre 2021)

Les émotions des chercheurs entrent parfois également en jeu dans l'orientation des recherches. Ainsi, Kevin Hall (le premier à avoir effectué une étude interventionnelle sur les aliments ultra-transformés, Hall et al., 2019) écrivait sur Tweeter :

« Notre étude sur les aliments ultra-transformés était motivée par mon aversion pour le système de classification NOVA. » (Kevin Hall sur Twitter, le 8 mars 2023, traduit de l'anglais²³³)

Les acteurs privilégiant les enjeux sanitaires expriment à la fois une certaine inquiétude pour les populations, et une forme de colère à l'égard de certains acteurs économiques, tandis que ces derniers expriment une incompréhension, voire parfois une forme de tristesse et de désarroi quant au manque de dialogue et de compréhension de leur travail, qui s'observe aussi chez les chercheurs qui travaillent sur les procédés industriels.

« On n'a pas l'impression que la transformation est traitée à sa juste valeur. »

« C'est mes compétences, mon savoir-faire, ma raison me lever le matin. C'est ma raison de venir au boulot. On peut faire tellement de choses ! Il faut qu'on dise que c'est beau ! On voit que du négatif, mais il faut qu'on dise qu'il y a du positif. Par exemple, les analogues de viande, c'est de l'ultratransformation, mais c'est tellement beau dans toute sa complexité ! »

²³³ Le tweet original en anglais était le suivant : « Our RCT of ultra-processed foods (UPFs) was motivated by my dislike of the NOVA classification system. Now, given mounting epidemiological evidence linking UPFs with poor health, I think the best path forward is to embrace NOVA but sub-categorize UPFs by elucidating mechanisms. ». Celui-ci nous a été indiqué par François Mariotti, professeur de nutrition à AgroParisTech, que nous remercions pour son aide.

« C'est un peu notre mission d'apporter notre parole et d'apporter notre avis, MAIS c'est très difficile de discuter avec le consommateur, et de lui expliquer. Ce n'est pas mon métier. »

« Ça me rappelle la controverse sur les OGM. On prenait la parole nous, en tant que chercheurs, en expliquant d'où on parle, nos sujets. Si on disait pas non aux OGM, c'est en gros qu'on était pour Monsanto, et on n'a pas réussi à expliquer les nuances, et à dépasser cette vision. Le danger sur les aliments ultra-transformés c'est d'avoir le même amalgame et d'être relié à l'industrie. »

(Extraits de journal de terrain, notes prises lors de la participation à un séminaire de chercheurs en sciences des aliments en mars 2023)

Pour les acteurs des procédés (en recherche, en centre technique, dans les usines agroalimentaires, etc.) cette incompréhension est souvent mise sur le dos d'un manque de connaissances, dans une opposition entre la lecture du risque par les profanes et leurs propres connaissances. Les résultats présentés dans le chapitre précédent et le tournant pris par la sociologie du risque depuis quelques années amènent plutôt à lire la situation comme une différence de regard sur la question des transformations : elles ne sont pas définies de la même manière, les registres se confrontent et éclairent des aspects différents de la question. Des malentendus sont ainsi mis en avant :

« Je crois que c'était Intermarché, qui me donne une feuille, en passant comme ça, hors sujet plastique, pour me dire « regardez ce qu'on fait ». Et dans leur feuille il y avait « nous abandonnons... » alors je sais plus combien, mais des dizaines d'additifs dans leur plat. Et là, je me suis dit « ah bon ? Mais des dizaines d'additifs, mais ça veut dire qu'à la base il y a en a énormément si déjà ils enlèvent tout ça ! » (Sénatrice de gauche, entretien professionnel du 7 février 2023)

Pour conclure, la formation d'une sensibilité collective est intimement liée à la définition d'un problème public, et dans le même temps, les émotions émergentes du fait de la diffusion de cette sensibilité collective participent à la construction d'un problème public et à son orientation. La formation d'une sensibilité collective peut être modélisée en s'inspirant de la sociologie des problèmes publics (en particulier des théories de la mise à l'agenda et des arènes sociales), et sa diffusion dans l'espace social peut être modélisée en s'inspirant des théories sur la construction et la diffusion des représentations sociales.

En outre, il apparaît que la distinction que nous avons proposé de faire entre « sentiment » et « émotion » au début de ce travail (chapitre 2) prend ici tout son sens. La sensibilité collective peut être apparentée au sentiment, diffus et dormant, sur lequel l'émotion s'appuie lorsqu'elle jaillit. Mais qu'entend-on exactement par « sentiment diffus » ou « sensibilité » ? Ce travail met en évidence deux éléments sociologiques du sentiment : il pourrait s'agir des normes émotionnelles et représentations

sociales, qui se construisent selon les mécanismes éclairés dans ce chapitre, et qui, lorsqu'ils sont activés par un stimulus, permettent la survenue d'une émotion précise et cadrée.

2.3. Appropriation de la norme émotionnelle par le collectif

Et dans l'ensemble de la société, qu'en est-il ? Les gens connaissent-ils et utilisent-ils le concept d'aliment « ultra-transformé » ? Celui-ci fait-il naître de nouvelles questions ? Les débats autour de ce terme contribuent-ils à l'augmentation de l'anxiété vis-à-vis des transformations alimentaires chez les mangeurs français ? Peut-on faire des liens entre les discours des acteurs scientifiques, médiatiques, politiques et économiques vis-à-vis de ces aliments et les représentations et émotions observées chez les mangeurs ?

En 2019, lors d'une enquête de Santé Publique France pour formuler les messages sanitaires relatifs au PNNS 4 en 2019, il était apparu que le terme d'« ultra-transformé » n'était pas forcément connu ou employé, mais qu'il était compris lorsqu'il était entendu²³⁴. En revanche, la notion d'aliment « transformé » était, elle, beaucoup plus floue, et renvoyait à une hétérogénéité de classifications, en accord avec ce qui a été présenté dans le chapitre précédent.

« La notion d'aliments transformés a suscité des interrogations ; il s'est avéré qu'il était difficile de se représenter ce qu'est un aliment peu transformé, contrairement à ce qu'évoquait un aliment ultra-transformé (qui évoquait des nuggets de poulet ou encore des plats cuisinés comprenant beaucoup d'additifs). » (Delamaire, Escalon, Noiro, 2019, p. 21)

Dans les entretiens et observations effectués tout au long de la thèse, ce terme est en effet très peu employé spontanément, en revanche la logique de classification selon un « degré » de transformation semble se répandre. Les mangeurs ne travaillant pas dans un secteur alimentaire n'utilisent, voire ne connaissent pas le terme d'aliment ultra-transformé. Toutefois, certains ont pu employer les termes d'« hypertransformé » ou de « surtransformé », comme cela a été détaillé dans le chapitre précédent (chapitre 4, paragraphe 2.2.4).

Au niveau des professionnels du secteur de la santé (nutritionnistes, diététiciens médecins), au moment de l'enquête en 2021-2022, ce terme était aussi très peu employé (pas de mention en

²³⁴ D'autres études en Argentine (Aguirre *et al.*, 2019) et en Uruguay (Ares *et al.*, 2016) soulignent que le concept est globalement compris, mais que les gens y classent des aliments variés et ne l'entendent pas tous exactement de la même manière.

entretien). En revanche, sans forcément parler « d’ultra-transformation » directement, il leur était courant de conseiller de manger « peu transformé ».

« J’essaie de leur dire tous les produits industrialisés d’essayer d’éviter quoi. S’ils peuvent cuisiner eux-mêmes c’est mieux, bien sûr. » (Médecin nutritionniste en cabinet, entretien professionnel du 19 février 2021)

Si le concept d’aliment ultra-transformé n’était encore que peu utilisé au moment de la collecte de ces données, la rapide diffusion du concept, ainsi que la campagne de communication de Santé Publique France à l’égard des professionnels de santé fin 2021, a peut-être fait évoluer la situation. Les multiples reportages, livres, articles, émissions qui utilisent de plus en plus ce terme participent sans aucun doute à faire monter les questionnements sur les transformations alimentaires industrialisées, et à répandre de nouvelles logiques de classification, comme cela a été expliqué dans le chapitre précédent. Les données google sur le nombre de recherches autour de la thématique vont dans ce sens (figure 32).

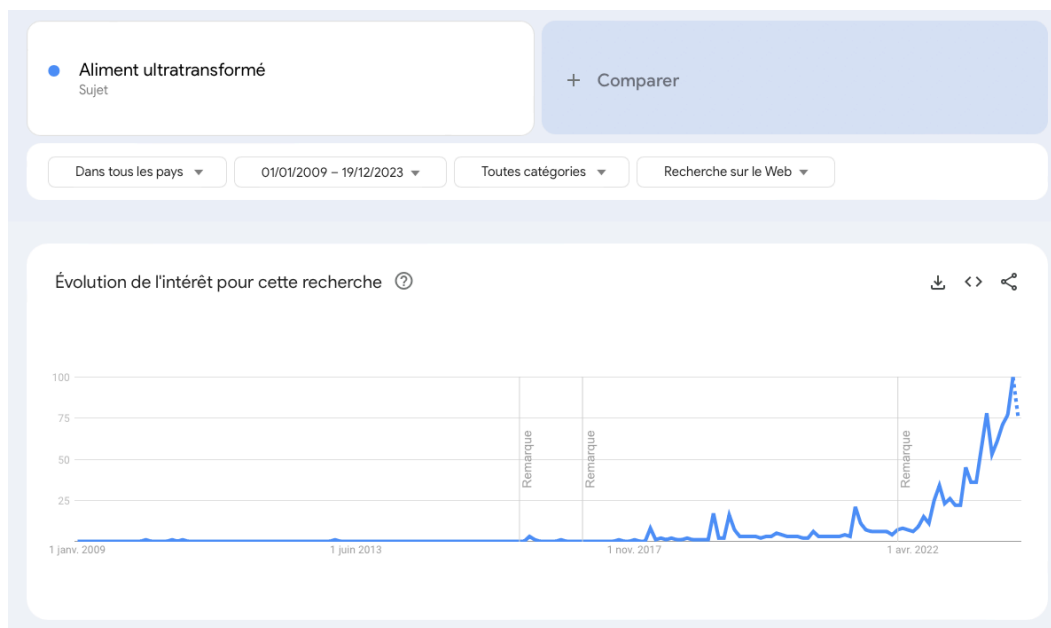


Figure 32 : Capture d’écran de l’évolution du nombre de recherches autour du sujet « aliment ultratransformé » (en français) sur Google depuis 2009 (requête du 19 décembre 2023 sur l’outil Google Trends)

Aussi, des initiatives visant à sensibiliser et faire connaître le concept d’aliment ultra-transformé se répandent, à l’image de la possibilité d’un étiquetage faisant apparaître un niveau de transformation, ou encore, à l’instar de l’association des diététiciens-nutritionnistes de La Réunion qui imagine une

« fresque des aliments ultra-transformés » sur le modèle de la fresque du climat, pour « sensibiliser aux impacts de l'alimentation industrielle »²³⁵.

Les acteurs de la santé publique participent globalement à la diffusion d'une norme de rejet des aliments industriels et à une forme d'injonction au plaisir à cuisiner. Le site mangerbouger.fr insiste sur la notion de plaisir à cuisiner en indiquant :

« Pour manger encore mieux et se faire plaisir on essaie de cuisiner des plats maison. En cuisinant avec des produits frais de saison, des aliments en conserve ou surgelés non préparés comme des légumes nature ou des filets de poisson, nous pouvons limiter notre consommation d'aliments ultra-transformés. Le fait maison nous permet de limiter les aliments ultra-transformés, mais aussi et surtout de se faire plaisir et de faire plaisir à ceux qui nous entourent. On peut passer de très bons moments à cuisiner, seul ou en famille. C'est aussi une activité ludique pour les enfants et un vrai moment d'apprentissage. » (Page du site mangerbouger.fr mise à jour le 1^{er} décembre 2021, consultée le 20 décembre 2023)

Parmi les préconisations du rapport de l'OPECST en janvier 2023, figurait l'idée d'introduire des cours de cuisine auprès des enfants :

« L'éducation nationale doit jouer un rôle de formation, en réintroduisant notamment ce qui existait auparavant : des cours de cuisine dans le cadre de travaux manuels avec une dimension nutritionnelle (équilibre des repas, goût des aliments naturels, accords de saveurs, savoir-faire culinaire, etc.) qui permettraient aussi de valoriser la culture culinaire française en faisant vivre notre patrimoine gastronomique, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. » (extrait de la note 35 de l'OPECST sur les aliments ultra-transformés, p. 4)

Comment ces discours sont-ils réceptionnés et vécus par les populations ? Le prochain chapitre se concentre sur la réception des discours et l'adoption des normes émotionnelles par les différentes populations.

2.4. Ouverture sur la question de la légitimité d'une norme émotionnelle

La controverse sur les aliments ultra-transformés est traversée par la question de la légitimité. Les transformations alimentaires peuvent-elles être considérées comme un problème public suffisamment légitime pour mobiliser des ressources communes et susciter les inquiétudes ? Nous

²³⁵ Termes recueillis sur la page : <https://www.pocpoc.re/campaign/81/la-fresque-des-aliments-ultra-transformes> (consultée le jeudi 21 décembre 2023 à 20h).

avons déjà présenté les arguments des différents partis. L'enjeu sous-jacent est celui d'institutionnaliser une norme de rejet de ces aliments. Weber théorise plusieurs mécanismes de construction de la légitimité (Weber, 1922) :

« La légitimité d'un ordre peut être garantie :

- De façon purement intime, et dans ce cas :
 - De façon purement affective, par un abandon d'ordre sentimental ;
 - De façon rationnelle en valeur, par la foi en sa validité absolue, en tant qu'il est l'expression de valeurs ultimes obligatoires (d'ordre éthique, esthétique ou autre) ;
 - De façon religieuse, par la croyance dans le fait que la possession de biens du salut dépend de l'observation de l'ordre ;
- Ou (et même uniquement) par les expectations de certaines conséquences spécifiques externes, par exemple l'intérêt. Il s'agit cependant d'expectations d'une certaine espèce. Cet ordre nous l'appelons :
 - Convention, lorsque sa validité est garantie extérieurement par la chance que, si on s'en écarte à l'intérieur d'un groupe d'hommes déterminé, on s'expose à une réprobation (relativement) générale et pratiquement perceptible ;
 - Droit, lorsque la validité est garantie extérieurement par la chance d'une contrainte (physique ou psychique grâce à l'activité d'une instance humaine, spécialement instituée à cet effet, qui force au respect de l'ordre et châtie la violation.

Note : « convention » = « « coutume » dont la validité est approuvée au sein d'un groupe humain et qui est garantie par la réprobation de tout écart ». (Weber, 1922, éd. 1995, p. 68 - 69)

Poulain (2002c) résume cette pensée en quatre types de légitimation :

- La légitimation charismatique : lorsqu'une instance est reconnue comme « porteuse d'une vérité transcendante » (Poulain, 2002c, p. 147). Pour l'alimentation celle-ci se traduit par exemple dans les codifications religieuses ;
- La légitimation traditionnelle : au nom de la tradition, du « on a toujours fait ça » ;
- La légitimation rationaliste qui mobilise des raisonnements de type scientifique et fait appel au prestige de la science (notamment de la nutrition dans le cas de l'alimentation) ;
- Et la légitimation légale bureaucratique qui est constituée dans les discours tenus par des instances technico-politiques supposées s'appuyer sur des expertises scientifiques (ex : labels de qualité, groupements de producteurs, etc.).

Les normes émotionnelles liées au rejet des aliments transformés de manière industrielle semblent déjà répandues (dégoût, anxiété, colère...) et ont déjà bénéficié d'une légitimation rationaliste de par les nombreuses études scientifiques publiées, essentiellement à partir d'arguments sanitaires, mais également ponctuellement à partir d'arguments sur leur impact environnemental. Parfois, ces normes émotionnelles d'inquiétude ou de dégoût bénéficient d'une légitimation charismatique, selon les acteurs qui prennent la parole (certains professeurs scientifiques comme Serge Hercberg bénéficient d'un certain crédit auprès de la population). La légitimation en jeu dans la controverse sur les aliments ultra-transformés est celle d'une légitimation bureaucratique, qui elle, n'est pas encore établie. Elle achèverait d'officialiser et de légitimer la norme d'inquiétude envers les transformations alimentaires industrialisées. Toutefois, même dans le cas où celle-ci n'aboutirait pas, des ressources et du temps sont déjà accordés à cette question sociale et participent à faire entendre le sujet des transformations alimentaires industrialisées dans l'espace public. La construction du problème public sur les aliments ultra-transformés est ainsi traversée par la question de l'institutionnalisation de normes émotionnelles. Si la légitimité des normes de peur, de dégoût ou de colère reste remise en question tant que l'intérêt du concept est débattu, la controverse aura de toute façon participé à diffuser des inquiétudes. La norme émotionnelle est donc aujourd'hui dessinée et répandue, reste à trancher sur sa légitimité politico-légale (par l'institutionnalisation bureaucratique), ce qui achèverait de l'officialiser.

Conclusion

Ce chapitre prolonge la réflexion présentée en chapitre 1 sur la construction socio-historique du rapport aux transformations alimentaires en France en étudiant les inquiétudes contemporaines. Une sensibilité collective se construit en lien à la définition d'un problème public. Dans les arènes scientifique, médiatique, politique et industrielle, les inquiétudes et les débats autour des transformations alimentaires se concentrent aujourd'hui dans la controverse autour des aliments ultra-transformés. Les mécanismes de diffusion et de politisation de cette question ont été décrits en retraçant le processus de mise à l'agenda politique. Des « événements déclencheurs » ont conduit le concept à être diffusé d'une arène à l'autre. Par exemple, les articles de l'EREN font office d'événements catalyseurs dans l'arène scientifique et font déborder le concept dans l'arène politique. La publication de la liste d'additifs de UFC Que Choisir, et des travaux d'Anthony Fardet sont deux autres événements déclencheurs, qui feront déborder le concept de l'arène médiatique vers l'arène industrielle. L'interrogation théorique sur la manière dont une sensibilité collective se définit et se diffuse trouve sa réponse dans la description des processus présentés : les normes de rejet des transformations alimentaires industrialisées, qui se cristallisent ici dans la catégorie des aliments

« ultra-transformés », se définissent au cours d'un itinéraire social, de controverses et de débats entre les acteurs. La construction et la définition d'une sensibilité collective peut être appréhendée en s'inspirant de la sociologie des problèmes publics (en particulier des théories de la mise à l'agenda et des arènes sociales), et la diffusion de cette sensibilité dans la population en s'inspirant des théories sur la construction et la diffusion des représentations sociales. Par ailleurs, ce chapitre fait une seconde proposition : la « sensibilité collective » renverrait à des normes émotionnelles et des représentations sociales relatives à un objet. Lorsque l'on parle de diffusion de préoccupations, il s'agirait donc de la diffusion et de la légitimation d'une norme émotionnelle attachée à une représentation sociale des transformations alimentaires industrialisées. La diffusion de cette sensibilité, de ces normes émotionnelles et représentations sociales, apparaît comme une disposition à la survenue de l'émotion. Elle n'implique pas que tous les mangeurs ressentent en permanence de l'angoisse ou du dégoût, mais facilite la survenue de ces émotions.

La norme émotionnelle connaît plusieurs formes de légitimation : charismatique, traditionnelle, rationaliste et légale bureaucratique (Weber, 1922 ; Poulain, 2002c). Les normes émotionnelles de dégoût, de peur ou de colère vis-à-vis des transformations alimentaires industrielles ont été légitimées de manière rationaliste par les discours des scientifiques, et de manière « charismatique » au fur et à mesure de la montée des critiques des transformations alimentaires industrialisées. Actuellement, la controverse porte sur la légitimation politico-légale d'une telle norme. L'institutionnalisation officielle de celle-ci renferme des enjeux sanitaires, techniques, économiques, politiques et moraux.

Aujourd'hui, la question est largement diffusée dans l'arène politique, mais les témoignages recueillis invitent à penser que les décideurs politiques sont bloqués tant qu'il n'y a pas d'avis scientifique consensuel. Ce chapitre analyse les débats afin de proposer une lecture compréhensive de la controverse. Les enjeux sanitaires, de plus en plus mis en avant, amènent petit à petit à un consensus sur la nécessité de trouver un accord. L'ensemble des acteurs considère qu'il est important d'avoir une définition claire et consensuelle de ce concept pour pouvoir trancher sur son intérêt. Les potentielles conséquences politiques, économiques, sanitaires et scientifiques expliquent les précautions prises avant d'arrêter une définition. S'il est frustrant d'arrêter l'analyse à ce stade, il sera intéressant de suivre la suite de cette controverse. Les réponses sur la définition et l'utilisation de cette classification informeront sur les logiques d'intérêt qui auront pris le dessus ou non, et sur les rapports de pouvoir entre les différents acteurs de l'alimentation. L'enjeu est grand, puisqu'il ne s'agit pas seulement de la légitimité d'un concept et des normes émotionnelles qui lui sont attachées, mais plus largement, de valider officiellement l'avènement d'un nouveau paradigme sur l'alimentation. En effet, il avait été évoqué en introduction de ce chapitre la possibilité de lire cette controverse comme une crise

épistémologique de la nutrition pour expliquer les maladies chroniques, qui se penche sur de nouvelles pistes explicatives. En outre, une autre lecture possible, par la théorie de la production de l'ignorance, a été évoquée. Les différents mécanismes décrits montrent qu'effectivement, les différentes logiques d'intérêt des acteurs et rapports de pouvoir participent directement à la définition du problème.

Ce chapitre analyse la manière dont une sensibilité collective envers les transformations alimentaires industrialisées se développe petit à petit dans la population française, et les processus de diffusion et de légitimation de la norme émotionnelle à laquelle elle s'adosse. Une sensibilité collective se construit en lien à la définition d'un problème public, ici celui de la controverse autour des aliments « ultra-transformés ». Après avoir décrit la construction de cette sensibilité à l'échelle sociétale, le chapitre suivant s'intéresse à l'émotion à l'échelle micro-individuelle et analyse la réception des normes émotionnelles dans les différents groupes sociaux.

CHAPITRE 6 :

Les émotions sociales et politiques : goûts et dégoûts individuels pour les aliments « industriels »

Après avoir décrit la formation d'une sensibilité collective à l'échelle macro-sociale, ce chapitre s'intéresse aux émotions relatives aux différentes transformations alimentaires aux échelles micro-sociale et individuelle : leur construction et leurs fonctions. Comment les préoccupations grandissantes observées à l'échelle sociétale se traduisent-elles à l'échelle des individus ? Quelles sont les différentes émotions que l'on peut observer vis-à-vis des transformations industrielles ? Et quels sont les déterminants sociaux de ces émotions ?

Introduction

Les inquiétudes soulevées par les filières agro-industrielles et les aliments qui en sont issus se diffusent dans la société française. La montée de préoccupations relatives aux transformations alimentaires industrielles invite à analyser les mécanismes de construction sociale des émotions à leur égard. Si le chapitre précédent se concentrait sur la formation d'une sensibilité collective, le présent chapitre s'intéresse à l'émotion à l'échelle individuelle. La littérature relie les émotions à des normes émotionnelles et représentations sociales, et invite à penser qu'elles sont modulées par des effets de contexte (chapitre 2). Cependant, la manière de penser les aliments « industriels » n'est pas uniforme, et les logiques de catégorisation varient d'un individu à l'autre. Par exemple, la farine peut être qualifiée de « transformée », « artisanale », « brute », ou « industrielle » selon les individus, et même si elle est catégorisée de la même manière par deux personnes, celles-ci n'y associent pas forcément les mêmes symboles. Un même aliment peut ainsi susciter des émotions variées non seulement parce qu'il n'est pas catégorisé de la même manière, mais aussi parce que selon l'itinéraire social de l'individu, celui-ci aura incorporé des normes émotionnelles et représentations sociales différentes vis-à-vis de la catégorie de cet aliment. Comment les émotions relatives aux transformations « industrielles » se construisent-elles socialement ? Comment celles-ci varient-elles en fonction des caractéristiques sociales des mangeurs et du contexte ? Quelles fonctions sociales ces émotions recouvrent-elles ? Et que nous apprennent-elles de la société contemporaine ? Ce chapitre s'attache d'abord à présenter la diversité des émotions exprimées pendant la collecte de données ethnographiques, en faisant le lien avec l'histoire de vie des mangeurs, leurs caractéristiques individuelles et leur socialisation. Il propose ensuite un modèle de construction sociale de l'émotion à l'échelle individuelle, et détaille les enjeux sociaux et politiques de ces émotions. Il se termine par une discussion sur ce que les émotions observées révèlent de la société contemporaine : la production d'une économie morale des émotions relatives à l'industrialisation offre un aperçu des rapports contemporains à la cuisine, à la nature, à la technique et au temps.

Pour rappel, sans entrer dans le débat classique opposant culture et nature, mais en les pensant de concert, nous envisageons les émotions comme des construits sociaux, qui mettent en jeu des phénomènes physiologiques, et psychologiques. L'émotion est définie comme la prise de conscience et l'interprétation de tout changement d'état physiologique (changements corporels) ou psychologique (évaluation, jugement), dont l'individu est conscient, et qu'il est en capacité d'interpréter. Elle se produit en réponse à un stimulus extérieur (perception sensorielle d'un objet, d'une situation ou d'un événement) ou intérieur (pensée) à l'individu, et peut ouvrir sur une tendance à agir, et sur des comportements expressifs (qui peuvent être inhibés selon le contexte). Ainsi, dès que

l'individu exprime un ressenti auquel il est capable d'attacher une signification ou une interprétation, nous considérons qu'il s'agit d'une émotion. Par ailleurs, la notion d'aliment « industriel » est une catégorie construite socialement, eu égard à ce qui a été exposé dans le chapitre 4. Nous avons étudié la logique de classification de chaque personne enquêtée pour la mettre en lien avec les émotions exprimées.

1. Diversité des émotions exprimées envers les transformations alimentaires industrialisées

Cette partie répertorie la variété des émotions exprimées vis-à-vis de l'aliment catégorisé d'« industriel »²³⁶. Les émotions sont reliées avec des itinéraires sociaux et des caractéristiques individuelles. Conformément à ce qui a été expliqué dans le chapitre 3, nous n'avons pas souhaité utiliser de grille préconstruite d'émotions, considérant qu'il existait une infinité de nuances émotionnelles et de manière de les interpréter. Il n'y a pas un plaisir, mais des plaisirs, pas un dégoût, mais des dégoûts. De plus, il est rare de ressentir une émotion « pure » et isolable. Nous avons donc cherché à interroger les différentes émotions qui ressortent du terrain dans leur variété et à analyser leurs enjeux sociaux. Bien qu'il existe une multiplicité de manières de vivre le plaisir ou le dégoût, du fait de son intensité, de sa valence, de l'objet à partir duquel il est construit et de son interprétation, nous avons essayé ci-après de regrouper les émotions envers les aliments « industriels » en quelques grands « idéaux-types » émotionnels (au sens de Weber, 1922). Les idéaux-types émotionnels présentés ici ne rendent donc pas compte de la diversité exacte des réalités, mais offrent une première grille d'analyse pour réfléchir aux mécanismes de construction sociale de l'émotion et à ses enjeux sociaux et politiques.

1.1. La peur sous différentes formes

La composition de l'aliment « industriel », ses processus de fabrication, et ses impacts sur le monde n'étant pas maîtrisés par le mangeur, une certaine confiance doit être déléguée à l'industrie agroalimentaire. La peur de l'Objet Comestible Non Identifié (OCNI) issu des filières industrielles identifiée par Fischler (1990) a été retrouvée régulièrement sur le terrain. Mais ces peurs ne sont pas

²³⁶ Il convient de garder en tête que, dans bien des cas, l'aliment n'est pas regardé sous son caractère industriel, mais sous d'autres angles comme celui de la qualité nutritionnelle par exemple.

uniformes : elles se traduisent sous différentes formes, et prennent plusieurs couleurs. Nous distinguons ici l'émergence de questionnements, l'angoisse profonde, et l'inquiétude canalisée.

1.1.1. La curiosité inquiète, l'émergence de questionnements

Certains changements de vie, comme l'entrée dans le monde du travail, la mise en couple, ou l'arrivée d'un enfant peuvent amener à intégrer de nouveaux critères sanitaires, écologiques ou politiques à ses choix alimentaires. Les individus entrent dans de nouveaux cercles de socialisation et en contact avec de nouvelles personnes aux profils, préoccupations et valeurs éventuellement différents, qui peuvent les amener à s'intéresser à d'autres aspects de leur alimentation. De manière générale, toute personne qui entre dans un nouveau cercle social peut être confrontée à des discours et pratiques qui l'invitent à se poser de nouvelles questions. Pour les jeunes actifs, l'entrée dans la vie active peut faire évoluer les contraintes financières, ce qui ouvre un nouvel éventail des possibles. De leur côté, les jeunes parents font en général preuve d'une sensibilité prononcée concernant la santé de leur nourrisson, qui peut les amener à s'intéresser de près à ce qu'ils lui donnent à manger, et plus généralement à être plus réflexif sur l'alimentation (Rochedy, 2022).

« La chose en ce moment qui est en train de revenir beaucoup, et que je suis en train de plus en plus intégrer moi dans la manière que j'ai de m'alimenter, et qui devient habituel maintenant, c'est d'aller voir des produits qui sont des produits végétaux, où on va essayer de couper. Par exemple, j'achetais beaucoup des nuggets en boîte, qui étaient donc faits à partir d'animaux, et puis en fait, il existe des nuggets qui sont au soja etc., et soja et blé qui sont encore meilleurs, mais que j'ai juste jamais goûtés, et qui ont bien 1 euro de plus. Et maintenant en fait que je... touche un salaire et que j'ai la possibilité de me dire « ben ouais, tu peux payer c'est pas grave, et surtout c'est un truc qui est bon pour toi ». [...] Ce que j'ai essayé de faire changer en mieux, c'est la viande quoi, ou euh ben tu vois ça par exemple (montre la porte du frigo couverte de magnets de paquets de cordon bleu) ça, c'est des trucs que tu gagnes dans des paquets de cordons bleus par exemple. Donc autant te dire que les cordons bleus c'est pas le truc le plus euh... tu vois, c'est pas le truc avec le Nutri-Score le plus élevé, mais surtout, beh je me rends compte que c'est un truc qui est kiffant à manger parce que juste tu le laisses sur la plaque et ça fait son travail, là où ben tu peux largement toi-même t'en faire un. Tu peux juste prendre la viande qu'il y a dedans, et manger la viande qu'il y a dedans sans avoir à avoir ce truc tout transformé etc., donc j'essaie de prendre de moins en moins de trucs transformés, et je pense que le Nutri-Score aide un peu à ça. » (Mangeur 6, 24 ans, doctorant, lors de la session à domicile du 4 mai 2022)

D'autres changements de vie, comme la confrontation à la maladie (Marche, 2006 ; Mroz *et al.*, 2006 ; Lorcy, 2014), une modification du rythme ou du lieu de vie, peut amener à faire émerger de nouvelles questions vis-à-vis des aliments « industriels », et plus généralement de nouvelles émotions. Ces profils en transition expriment des interrogations quant au fonctionnement des filières

agroalimentaires industrialisées. La thématique devient un sujet d'intérêt, sans pour autant que ces questions, cette curiosité nouvelle, ne soient une source d'angoisse profonde et installée.

Chez ces personnes, le positionnement est en cours d'élaboration. Elles reçoivent de nouvelles informations, de manière plus ou moins active, qui conduisent peu à peu à construire un nouveau positionnement, le temps que de nouvelles normes émotionnelles soient intégrées et stabilisées.

1.1.2. L'angoisse

Ces doutes et questions prennent chez certains mangeurs la forme d'une angoisse beaucoup plus profonde et installée. L'aliment « industriel » symbolise plusieurs idées : la filière agroalimentaire industrialisée hors de contrôle, qui porte préjudice à la nature, à l'environnement, à la biodiversité... mais aussi le danger de contamination microbactérienne, d'une volonté hygiéniste mal maîtrisée ou délibérément dépriorisée, ainsi que le danger représenté par les additifs et autres composants dont l'homme ne semble pas bien maîtriser tous les impacts à long terme. Les angoisses rencontrées sont ainsi de trois types : l'angoisse écologique, l'angoisse microbiologique et l'angoisse toxicologique.

L'angoisse écologique

Il s'agit d'une forme d'angoisse que l'on pourrait rapprocher de ce qui est couramment aujourd'hui appelé « l'éco-anxiété ». C'est la vision de l'industrie agroalimentaire qui participe directement au réchauffement climatique, à la perte de biodiversité, aux déchets outre mesure, au gaspillage et à l'épuisement des ressources de manière générale, et qui est reliée à la conviction d'une extinction imminente d'une part importante de la vie sur terre. L'angoisse se cristallise alors dans des caractéristiques précises de l'aliment, qui symbolisent son impact sur la planète et sur la vie :

« Mangeuse 14 : Et le fromage c'est ça aussi (celui du marché). À la limite, on aurait pu ça (le camembert carrefour bio). C'est un emballage, ça fait pas peur comme emballage ! Alors que ça, ça fait peur ! Surtout ça (montre le gigot sous vide). »

(Extrait de la session Ovalie du 6 décembre 2022 avec Mangeuse 14, 61 ans, retraitée, et Mangeur 36, 70 ans, retraité)

Ces profils sont très sensibles à la question de l'emballage, à l'origine du produit et à la manière dont il a été produit et commercialisé. Cette forme d'angoisse a été principalement rencontrée chez des profils jeunes : des adolescents dont les parents sont assez diplômés, et/ou chez des personnes engagées et sensibilisées à la cause écologique.

L'angoisse microbiologique

Cette seconde forme d'angoisse voit la peur concentrée sur la contamination micro-bactériologique. Par exemple ci-dessous, Mangeuse 10 et Mangeur 32 forment un couple très attentif à cette question. Mangeur 32 a auparavant travaillé dans une usine de plats préparés et a été dégoûté par les règles d'hygiène qu'il a expérimentées sur place, pas assez strictes et pas assez respectées selon lui. Ceci l'a conduit à avoir très peur des contaminations. Le couple surveille au quotidien la liste des produits alimentaires retirés du marché : dès qu'un nouveau produit est signalé, la marque du produit concerné se voit bannie du domicile, et l'aliment est rayé de la catégorie du mangeable.

« Mangeuse 10 : Les rappels qu'il y a et tout et tout, ça nous inspire pas trop confiance. Donc on essaie d'acheter... donc on a le marché qui est là le samedi matin, et on essaie d'acheter les fruits et légumes au marché comme ça on sait que c'est local et que c'est mieux. Du moins on pense. La viande aussi, on essaie de l'acheter au boucher le samedi matin, parce qu'on a plus confiance. Et après c'est con, mais... les supermarchés, moi j'aurais peur de commencer à entreposer, etc., et de se dire ben « la salmonellose, les lysteria... ». On est un peu hypocondriaques aussi. Donc du coup... Dès qu'il y a un truc... Y a un moment il allait presque tous les matins sur le site des rappels conso, et ça nous faisait psychoter. Donc... on avait tendance à essayer d'éviter ce genre de produits, et des fois, la marque elle est bannie de chez nous. [...]

Enquêtrice : Donc là vous avez banni quoi par exemple ?

Mangeuse 10 : Ben le jambon on avait arrêté pendant une période. Ensuite, euh... qu'est-ce qu'il y avait... les Kinder on a pas été touchés parce qu'on en mange plus, parce que c'est du chocolat avec du lait et qu'il peut pas le lactose...

Mangeur 32 : Les pizzas Buitoni c'est pareil... »²³⁷

(Extrait de la session Ovalie du 23 juillet 2022 avec Mangeuse 10, 30 ans, juriste, Mangeuse 31, 31 ans, institutrice, Mangeur 32, 33 ans, manutentionnaire, et Mangeur 33, 40 ans, développeur)

L'angoisse toxicologique

Cette troisième forme d'angoisse porte sur la crainte d'empoisonnement par les additifs, les microplastiques et autres éléments potentiellement toxiques.

« Mangeur 11 : Moi c'est surtout les additifs que je crains... enfin pas crains, mais que j'évite hein parce que bon...

²³⁷ L'échange relaté ici a eu lieu peu de temps après le scandale des Kinder contaminés à la salmonelle (avril 2022) et les pizzas Buitoni contaminées à la bactérie *Escherichia Coli* (entre janvier et avril 2022).

Enquêtrice : Pour la santé ?

Mangeur 11 : Oui les nitrates euh les, ceux qui sont reconnus à risques, mais qui sont quand même présents, voilà c'est un peu le paradoxe de l'industrie. »

(Extrait de la session Ovalie du 18 juillet 2022 avec Mangeur 11, 53 ans, ingénieur, Mangeuse 27, 52 ans, institutrice, et Mangeuse 28, 14 ans, collégienne)

L'aliment comportant des additifs est directement comparé à du poison :

« Mangeuse 14 (à l'enquêtrice) : Si on l'ouvre ça va être gâché... (rires) On dirait que je vous laisse le poison ! (Au sujet d'un plat préparé en barquette). »

(Extrait de la session Ovalie du 6 décembre 2022 avec Mangeuse 14, 61 ans, retraitée, et Mangeur 36, 70 ans, retraité)

Ces trois formes d'angoisses associent l'aliment industriel à un danger de mort, que celle-ci soit directe (dans le cas de l'angoisse microbactérienne ou toxicologique) ou indirecte (dans le cas de l'angoisse environnementale). L'angoisse microbiologique et l'angoisse toxicologique touchent à la peur de ne pas connaître pleinement l'impact de ce qui est avalé sur la santé. Les contaminations microbactérienne ou toxicologique susciteraient une mort directe, quasi-immédiate. Dans le cas de l'angoisse environnementale, il s'agit d'une mort à une échéance plus lointaine. Les emballages plastiques sont associés à une destruction de l'environnement directement nuisible à l'espèce humaine et aux autres formes de vie.

Ainsi, ces aliments sont source de beaucoup de stress, au point de parfois générer des crises d'angoisses. Le besoin de contrôle est alors important pour réduire le stress. Pour Mangeuse 10 et Mangeur 32 cela se traduit par une surveillance accrue des produits rappelés pour contamination, ainsi que par un étiquetage rigoureux dans leur frigidaire : chaque aliment a une étiquette indiquant la date d'ouverture (pour les bouteilles de lait par exemple, etc). Pour la jeune Mangeuse 28, l'éco-anxiété est gérée par l'engagement dans une association. La mise en action et l'évitement des aliments symbolisant cette destruction des ressources permettent d'apaiser l'angoisse. Pour Mangeuse 3, Mangeur 11 et Mangeuse 13, cela se traduit par une vérification systématique de la composition des aliments, en utilisant Yuka par exemple, afin d'éviter tous les additifs comportant un risque. Ce n'est pas tant la caractéristique « industrielle » de l'aliment qui pose problème ici, que son empreinte carbone, le type d'emballage, la composition ou la présence d'additifs... Ainsi pour ces mangeurs, un aliment catégorisé « industriel » peut être accepté s'il ne répond pas à la caractéristique problématique (la présence d'additifs par exemple). L'angoisse n'est pas vivable sur le long terme, et chaque mangeur met en œuvre des stratégies pour éviter les aliments qui peuvent lui générer un fort stress.

De manière générale, il s'agit de populations issues des classes moyennes et supérieures, ayant fait des études supérieures, ou des personnes très sensibilisées aux questions environnementales.

Pour apaiser les angoisses, et notamment lorsque celles-ci touchent à la question de l'identification de l'aliment et de son impact sur la santé et sur l'environnement, les mangeurs s'appuient sur un certain nombre d'informations. Ces facteurs sur lesquels s'appuie la construction de la confiance sont ceux cités dans le chapitre 5 (paragraphe 3.1) pour identifier la catégorie de l'aliment :

- La liste d'ingrédients va permettre notamment de mettre de côté l'hypothèse de la présence d'additifs toxiques.
- Le nombre d'ingrédients : une liste courte est généralement associée à moins d'additifs, et par conséquent peut rassurer.
- Le tableau de composition nutritionnelle, et le Nutri-Score, peuvent rassurer sur la qualité nutritionnelle de l'aliment.
- Le score Yuka est un facteur de réassurance important, notamment car il intègre les questions de toxicité liées aux additifs.
- La marque peut rassurer ou à l'inverse, être un marqueur de non confiance, dans le cas d'une angoisse microbiologique, selon les scandales passés qui l'ont touchée ou non.
- Les labels, et notamment le Bio, peuvent venir rassurer sur l'impact environnemental et sur la qualité toxicologique de l'aliment.
- Le prix n'a pas particulièrement été cité comme facteur de réassurance, bien que globalement les aliments plus chers puissent dans certains imaginaires être cités comme des indicateurs de qualité du produit, notamment chez les catégories socio-économiques aisées.
- Le goût, l'aspect visuel, l'odeur ou la texture peuvent venir rassurer ou à l'inverse être source d'angoisse dans le cas d'une angoisse microbiologique.
- Le lieu d'achat est un facteur de réassurance important dans le cas de l'angoisse environnementale, mais aussi éventuellement dans le cas de l'angoisse microbiologique. Par exemple, un producteur faisant de la vente directe pourra être perçu très positivement par les personnes angoissées par l'impact de leur alimentation sur l'environnement (selon les pratiques du producteur). Cependant, pour des personnes ayant peur de la contamination microbiologique, les chaînes standardisées peuvent aussi rassurer.

- Le lieu de production et les autres informations disponibles sur le mode de production peuvent apaiser les questionnements des personnes touchées par l'angoisse environnementale.
- La quantité vendue peut susciter l'angoisse dans le cas où elle renvoie à une production de masse, à une destruction de la nature.
- Le type d'emballage peut directement susciter l'angoisse des personnes touchées par les questions environnementales.

1.1.3. L'inquiétude canalisée dans des routines et micro-rituels

Un certain nombre de mangeurs rejettent les aliments « industriels », notamment pour les valeurs et symboles auxquels ils les associent, sans que cela ne conduise à l'expression d'importantes angoisses. Les désaccords avec le fonctionnement des filières agroalimentaires sont contrebalancés par diverses stratégies, qui sont intégrées dans les routines. La routinisation permet de sortir de la réflexivité constante (Lalive d'Épinay, 1983 ; Kaufmann, 1997 ; de Certeau, Giard, Mayol, 1994 ; Javeau, 1983, 2011 ; Warde, 2016). Les rites du quotidien réduisent l'incertitude en effectuant un certain nombre de micro-gestes déjà programmés et connus, sans pour autant perdre de leur symbolique (Morin, 1973 ; Segalen, 1998). Certaines habitudes, certaines consommations quotidiennes sont tellement routinisées qu'elles deviennent automatiques et sont à peine conscientes. Une partie des choix alimentaires sont ainsi effectués « par habitude » sans trop y penser :

« Enquêtrice : Et là, les bouillons du coup, pourquoi vous avez pas pris ceux-là ?

Mangeur 6 : Ben parce que c'est bœuf.

Mangeuse 22 : Ouais les autres c'est légumes.

[...]

Mangeuse 22 : Ouais, on a toujours utilisé ça (bœuf).

Enquêtrice : Ah oui, plutôt bœuf ?

Mangeur 6 : Mais c'est surtout, en fait maman elle en prend jamais.

Mangeuse 22 : Je pense qu'on n'a jamais goûté.

[...]

Mangeuse 22 : Ouais, c'est des habitudes.

Mangeur 6 : C'est ça c'est un classique exactement, du coup ben tu prends toujours celui-ci.

Enquêtrice : Oui, par habitude.

Mangeur 6 : Par habitude bien sûr, et du coup moi, j'ai fait la même chose, j'ai repris.

(Extrait de la session Ovalie du 18 mai 2022 avec Mangeur 6, 24 ans, doctorant, Mangeuse 21, 79 ans, retraitée, et Mangeuse 22, 21 ans, étudiante)

Les routines permettent d'éviter la permanence des questionnements sur les transformations « industrielles ». Si celles-ci continuent à être perçues plutôt négativement, elles ne sont plus source d'angoisses, car elles sont cadrées par des stratégies du quotidien qui permettent de trouver un équilibre. Par exemple, Mangeur 5 et Mangeuse 25 ont un jardin duquel ils tirent un gros volume de légumes. Ils ont tous les deux une conception assez négative de la transformation alimentaire effectuée en usine, et pourtant, il leur arrive d'acheter régulièrement des légumes surgelés ou des sauces déjà préparées. La consommation de soupes en brique ou de ratatouille en boîte, qu'ils qualifient eux-mêmes d'aliments « industriels », n'est pas un problème. Travaillant tous deux à plein temps, avec quatre enfants, ils ont des contraintes financières et temporelles importantes. Ainsi, bien qu'ils soient assez sensibles aux enjeux environnementaux, sociaux, et nutritionnels de l'alimentation, et mettent beaucoup d'importance à transformer et cuisiner eux-mêmes la majorité de leur alimentation, ils trouvent un équilibre en considérant que puisqu'une grande partie des légumes consommés vient du jardin, ce n'est pas un problème de consommer de temps à autre des préparations qu'ils qualifient d'« industrielles » et qui leur permettent de gagner du temps. Dans ce contexte, les produits déjà en partie préparés ne sont pas mal vus, voire sont valorisés pour leur aspect pratique.

« Enquêtrice (présente les aliments achetés pour l'expérience Ovalie) : En sauce tomates j'ai repris celle-là (sauce tomate bio utilisée à la maison), et en alternative j'ai ça (sauce tomate italienne, sauce Panzani, et concentré de tomate en brique).

Mangeuse 25 : Ben celle-là (la non bio) elle s'en rapproche, c'est la cousine hein. C'est italien... bio...

Mangeur 5 : De Toscane... oui, je pense que c'est un bon produit.

Mangeuse 25 : Des Panzani, on en achète aussi, c'est bien pratique...

Mangeur 5 : Par contre non, des bolognaises t'en achètes pas. Des provençales...

Mangeuse 25 : Aux herbes aromatiques...

Mangeur 5 : On n'achètera pas avec de la viande...

Mangeuse 25 : Et ça... on a moins l'habitude d'en prendre, mais quoi que du coulis en brique... si c'est du bio... alors l'avantage de Panzani, c'est qu'elles sont toutes prêtes, elles sont aromatisées, il y a rien à rajouter. »

(Extrait de la session Ovalie du 6 juillet 2022 avec Mangeur 5, 51 ans, ingénieur, et Mangeuse 25, 49 ans, assistante administrative et éducatrice indépendante)

Si ces routines permettent de gérer les doutes au quotidien, ces stratégies de canalisation des inquiétudes vis-à-vis de la transformation « industrielle » peuvent aussi s'expliquer par une réduction de la dissonance cognitive. Pour éviter une trop grande dissonance entre les discours et les pratiques, les discours et les valeurs attachées sont modifiés pour un temps : le mangeur « lâche prise » en quelque sorte sur l'un ou l'autre des aspects de son alimentation et y accorde moins d'importance.

« Mangeur 12 : Ça commence à leurs âges (au sujet de ses filles Mangeuses 29 et 30) ! Et même dès qu'elles ont commencé la diversification. Apprendre des goûts différents, sans sel, sans sucre, sans choses spécifiques, et au fur et à mesure adapter, diminuer... Bon, là elles se sont goinfrées effectivement d'Iced Tea la démonstration n'est peut-être pas très bonne (en référence au fait que ses filles sont en train d'en boire).

Enquêtrice : Oui, mais c'est exceptionnel ?

Mangeur 12 : Non pas du tout ! (rires) Mais il faut bien lâcher à un moment donné des choses sur certains points je peux pas leur dire « SS total, les enfants ni sucre ni machin, ni ci, ni jus d'orange à part des oranges pressées le matin ». Elles vont sauter au plafond en disant : « c'est dégueulasse j'en veux pas c'est trop acide ». Bien sûr, il faut un juste milieu. Mais en apprenant ce juste milieu, elles vont pouvoir en faire leur goût, et après ben diminuer certaines choses, peut-être augmenter d'autres, mais globalement ça sera dans la mesure. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 juillet 2022 avec Mangeur 12, 45 ans, expert assurance, Mangeuse 29, 13 ans, collégienne et Mangeuse 30, 10 ans, en primaire)

Ainsi Mangeur 12 n'apprécie pas les produits industriels, mais n'est pas profondément contrarié quand ses filles en mangent. Il a trouvé une sorte d'équilibre en lâchant prise sur certains aliments et en étant très exigeant envers les autres aliments qu'il leur propose²³⁸. Cette réduction de la dissonance cognitive en laissant de côté l'un ou l'autre des enjeux de l'alimentation peut être temporaire ou permanente. Elle est opérée tant que les contraintes quotidiennes du mangeur ne permettent pas de totalement coller à son idéal. Ainsi, bien que certains mangeurs soient critiques des systèmes alimentaires industrialisés, il peut leur arriver d'en consommer sans que cela ne génère une angoisse profonde. Pour ces profils qui opèrent bien une catégorisation selon le caractère « industriel » de l'aliment, sont critiques du système, mais canalisent leurs inquiétudes par différentes stratégies, l'aliment « industriel » génère ainsi peu de stress au quotidien.

Les personnes concernées sont en général des adultes qui connaissent une certaine stabilité dans leur mode de vie : des personnes entre 40 ans et 60 ans, des parents de familles nombreuses...

²³⁸ Ce résultat fait écho aux travaux de Michelle Lalanne et Laurence Tibère (2008). Celles-ci expliquent que « face à la complexité du travail éducatif des parents et du travail d'apprentissage des enfants, des dérogations aux principes apparaissent toujours. Loin de signifier le désordre et la perte des repères normatifs, elles constituent un levier dans un dispositif éducatif nécessitant souplesse et adaptation. C'est aussi par elles que l'enfant construit ses propres normes alimentaires et, par là même, son individualité » (p. 271).

1.2. Le dégoût sous différentes formes

Conformément aux explications fournies en introduction de cette section, le dégoût connaît une diversité de formes. Mohamed Merdji (2002) distingue le dégoût physiologique, le dégoût idéal ou moral, et le dégoût construit socialement dans une logique distinctive. Ces trois formes de dégoût ont été observées dans les données empiriques.

1.2.1. Le dégoût sensoriel

Le dégoût sensoriel intervient quand la sensorialité prend le dessus, de manière dénuée de tout symbole. Souvent, il renvoie ou bien à des perceptions sensorielles que le mangeur a associées à une mauvaise expérience, ou bien à une perception inhabituelle pour lui, par exemple ci-dessous, l'excès de sel ou l'odeur jugée désagréable.

« Enquêtrice : Alors comment ça s'est passé ? Qu'est-ce que vous avez aimé ? Pas aimé ?

Mangeur 20 : La nourriture industrielle.

Enquêtrice : C'est-à-dire ?

Mangeur 20 : Ben... en boîte. C'est très très salé quand même. C'est ça qui nous a fait laisser dans le fond de l'assiette je pense.

Mangeuse 4 : Oui. Oui, ça m'a pas donné envie d'en manger plus. Parce que j'avais le choix aussi, et qu'on avait déjà mangé avant. Après, ce qu'on disait, je pense que... j'aurais eu que ça je l'aurais mangé. Ça m'a pas dégoûté genre « beurk », juste très mal assaisonné quoi. Les lentilles je trouve qu'elles avaient pas de goût.

Mangeur 20 : C'était salé quoi.

Mangeuse 4 : Oui, manger du sel, c'est pas...

Enquêtrice : Et c'est lié au fait que ce soit industriel ?

Mangeuse 4 : Je sais pas, parce qu'il y a quand même une odeur, qui rebute quoi...

Mangeur 20 : De pâté... »

(Extrait de la session Ovalie du 2 mai 2022 avec Mangeuse 4, 31 ans, épicière, et Mangeur 20, 25 ans, animateur)

1.2.2. Le dégoût moral, en lien aux symboles et représentations de l'aliment : « Maggi, c'est l'ennemi ! »

Dans le cas où l'aliment est identifié comme étant un aliment « industriel », il est relié aux représentations de la catégorie. Le dégoût est alors moral, ou idéal, et s'explique par les représentations sociales de l'aliment issu des filières industrielles : ce sont les symboles, valeurs et idées attachés à la catégorie d'aliments qui dégoûtent.

« Mangeuse 2 : Vous mettez des cubes de bouillon dans les pâtes, pour les cuire ?

Mangeuse 19 : Moi je trouve ça affreux ! (rires)

Mangeur 18 : Aujourd'hui j'ai mis de la Mermaid.

Mangeuse 2 : Affreux, carrément ?

Mangeuse 19 : Mais c'est juste que tu sais, j'ai vécu au Sénégal, et là-bas ils en écoulent des stocks horribles, et ils arrêtent pas de dire que c'est super mauvais pour la santé. Et je vois vraiment ce truc néocolonial à fond, et en plus je suis là « ouais, on sait pas ce qu'il y a dedans ». Surtout le truc de viande. [...]

Mangeuse 2 : Parce que Maggi, c'est l'ennemi ! Non, mais en vrai, je me voile la face, mais c'est vrai que les cubes de bouillon ça a grave de pesticides, et ils prennent un peu toutes les merdes qui restent.

Mangeuse 19 : Et par exemple pourquoi celui-là ? Ah non, les deux c'est Maggi !

Mangeuse 2 : Oui les deux c'est Maggi.

Mangeuse 19 : J'avoue Maggi c'est la marque...

Mangeuse 2 : C'est la marque des trucs qui vendent, ben voilà, comme tu disais, qui ont tout envoyé tous leurs restes en Afrique.

Mangeuse 19 : D'ailleurs ça a commencé avec Maggi, en fait en Afrique de l'Ouest on en mangeait pas trop, mais de toute façon ils ont importé toute la bouffe en Afrique de l'Ouest. Genre là-bas, ils mangent que des carottes, des aubergines et tout, et ils pensent que ça vient de chez eux. Fun fact : non. Et en fait, Maggi, dans les années 50-60, ils avaient un stock énorme. Parce que tu sais, en France on utilisait énormément les bouillons de bœuf, volaille et tout, c'était pas encore les légumes, et en fait ils savaient pas quoi en foutre, et du coup ils ont tout envoyé dans leurs colonies.

Mangeuse 2 : Mais en fait d'où ils sortent ce stock ? En fait c'était pendant la guerre. En fait, pendant la guerre les gens il avaient plus d'argent c'était la pénurie. Il y avait des pénuries de bouffe, et du coup ils mangeaient des bouillons, ça servait à remplacer la viande. Et comme ils en avaient des stocks, du coup c'est pour ça qu'ils en ont envoyé en Afrique, c'est comme pour les vaccins, c'est la solution pour tout. Et du coup voilà, il y a des pubs de partout, de Maggi, dans les écoles, dans les machins, il y a des pubs de partout pour que les gens prennent du Maggi. C'est comme aux Antilles, ils aiment trop la sauce la Maggi, comme le viandox. Et en fait c'est pareil.

Mangeuse 19 : Oui, c'est ce truc-là, c'est l'idée de ils habituent une population à ça et après elle peut plus s'en passer, alors que de base c'est pas du tout endogène. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

Dans l'extrait précédent, le dégoût moral associé au néocolonialisme se mélange avec une angoisse de l'OCNI (Objet Comestible Non Identifié, Fischler, 1990). Cet extrait souligne aussi que les émotions ne sont pas isolables, et il n'est pas rare que le dégoût se mélange à de la peur, voire à de la colère. Ce dégoût moral s'appuie sur des normes émotionnelles fortes. Certains aliments « industriels » se voient stigmatisés et suscitent un dégoût moral, du fait des représentations sociales et des symboles qui leur

sont attachés. Ce dégoût moral est très normé socialement : dans certains groupes sociaux il est très difficilement imaginable de revendiquer prendre plaisir à manger des aliments à base d'huile de palme par exemple. Ce plaisir serait mal vu, difficilement accepté, et une certaine honte ou culpabilité pourra découler de ce plaisir pour le mangeur une fois qu'il aura été socialisé à qu'il peut représenter pour son groupe (l'insouciance envers l'impact environnemental de l'homme, le fait de mettre son plaisir sensoriel au-dessus de la survie d'autres espèces, etc.).

Le dégoût moral s'appuie aussi sur une forme de pensée magique et le principe de contagion (Rozin, 2004, 2005). L'aliment qui a été en contact avec une entité peu recommandable devient lui-même peu recommandable, à l'image du haricot vert en contact avec le métal ci-dessous, qui symbolise l'industrie et l'univers des machines.

« Mangeuse 31 : Moi je suis plus verre (que conserve).

Mangeur 33 : Et pourtant la conserve c'est un bon emballage...

Mangeuse 31 : Mais je sais, mais... je pense que c'est psychologique, mais le verre m'attire plus...

Mangeur 33 : Moi ça me choque pas... c'est comme les haricots en conserve, ça me choque pas du tout.

Mangeuse 10 : Ah oui ?! Ah non moi ça je peux pas. J'arrive pas.

Mangeur 33 : Non, mais il y a rien de mal dans la conserve...

Mangeuse 10 : Moi sur des légumes je peux pas, sur ça là, sur de la pulpe, ça me dérange pas du tout.

Mangeuse 31 : Moi j'ouvre la boîte, je vois l'aliment dans la boîte, je me dis... je vais manger quelque chose qui est dans cette boîte ?! (de conserve) Alors qui si j'ouvre ça (l'emballage en verre) ça me fait absolument rien. Les haricots par exemple, j'adore ça, mais j'ouvre une boîte de conserve, je vais les rincer trois fois, parce que je me dis que ça a été dans cette boîte...

(Extrait de la session Ovalie du 23 juillet 2022 avec Mangeuse 10, 30 ans, juriste, Mangeuse 31, 31 ans, institutrice, Mangeur 32, 33 ans, manutentionnaire, et Mangeur 33, 40 ans, développeur)

1.2.3. Le dégoût esthétisé, dans une logique de distinction sociale

Le dégoût peut également prendre une forme esthétique, qui n'est pas nécessairement séparée des deux précédentes et peut être intriquée avec. Le mangeur, en exprimant ce dégoût, marque sa désapprobation de l'aliment par rapport à ce que le « bon » aliment doit être. Du côté sensoriel, il ne doit pas avoir trop de goût, mais il doit quand même en avoir. Du côté symbolique, l'aliment doit répondre à certaines caractéristiques qui permettront au mangeur de souligner que lui sait ce qu'est un « bon » aliment. Cet esthétisme gastronomique intervient directement dans une logique de distinction sociale.

« Mangeur 12 (au sujet de feuilletés surgelés) : Je pense que si on n'avait pas attaqué par le cabécou et on avait d'abord attaqué par ça, on aurait peut-être moins eu tendance à dire « ah ouais quand même

là c'est pas top top quoi »... mais après c'est pareil c'est pas à jeter aux cochons, c'est un plat indus', voilà c'est pas top.

Enquêtrice : Parce que c'est industriel ou parce que le goût était pas...

Mangeur 12 : Parce que le goût y est pas, on est sur des produits, faut voir un produit avec un prix qui est euh... on essaie de chercher le plus bas possible, et donc ben ce qu'on va mettre dedans c'est pas la même chose ! »

(Extrait de la session Ovalie du 19 juillet 2022 avec Mangeur 12, 45 ans, expert assurance, Mangeuse 29, 13 ans, collégienne et Mangeuse 30, 10 ans, en primaire)

Globalement, pour Mangeur 12, l'industriel est surtout associé à une qualité moindre, et c'est principalement par souci d'esthétisme gustatif que l'« industriel » est dévalorisé. Il marque ainsi qu'il « sait » comment bien manger et qu'il estime que ses moyens lui permettent d'être dégoûté par ces aliments. Mangeur 12 ne valide pas les grosses productions et privilégie des critères de rareté, les produits en petit nombre, qui sont, pour lui, associés à une meilleure qualité (et lui permettent de se distinguer socialement par l'accès à ce qui est plus cher et plus rare). Les aliments produits en masse suscitent du dégoût, sans être teintés de peur ou d'inquiétude, ou sans constituer une critique du système alimentaire industrialisé : il s'agit d'esthétisme, d'être dégoûté par les produits industriels, car ils ne sont pas « beaux », voire ne demandent pas de temps, alors que lui met un point d'honneur à accorder du temps et de l'attention à son alimentation.

Ce type d'émotion est exprimée par des personnes au capitaux culturels et financiers élevés. Les aliments « industriels » sont vus comme de moindre qualité, comme coûtant moins cher, et sont ramenés à des aliments que les gens consommeraient lorsqu'ils n'ont pas le choix.

(Au moment de la découverte des produits :)

« Mangeur 36 (en classant les betteraves avec le plat préparé et la purée de courgettes en barquette) : Je fais un tas de ce que les étudiants mangent avec insouciance.

Enquêtrice : Pourtant votre fils il ne mange pas particulièrement...

Mangeur 36 : Non, mais c'est un peu particulier...

Mangeuse 14 : Il fait attention !

Mangeur 36 : Mais on a un autre fils qui mange...

Mangeuse 14 : Oui, il mange des hot dogs tous faits, emballés... mais un truc de ouf ! Enfin il le fait plus, parce qu'on lui a tellement...

Mangeur 36 : Mais à son âge je faisais exactement pareil... ça coûte moins cher... quand on est étudiants, on n'achète pas... tu peux pas acheter à [nom du magasin bio à proximité], c'est trop cher... »

(Extrait de la session Ovalie du 6 décembre 2022 avec Mangeuse 14, 61 ans, retraitée, et Mangeur 36, 70 ans, retraité)

L'aliment industriel est plutôt associé à la consommation de masse, et c'est alors la rareté du produit non industriel qui en fait son exceptionnalité :

« Mangeuse 2 : Oui, en fait le parmesan, surtout en sachet comme ça, ça me fait penser les trucs en plastiques que t'as dans les supermarchés, tout dégueu, alors que la levure de bière c'est en vrac, au Biocoop, c'est un peu plus dur à trouver, donc j'ai l'impression que c'est meilleur. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

1.3. La colère

Le désaccord avec ce que les filières agroalimentaires industrialisées représentent peut aussi venir nourrir une forme de colère. Il existe un profil de mangeur « militant », qui cherche par ses pratiques et ses discours à faire évoluer le modèle et le fonctionnement des systèmes agroalimentaires. Initialement, l'aliment « industriel » commence par susciter un dégoût moral, et peu à peu, celui-ci se teinte de colère. Les paroles des enquêtés font alors état d'une certaine violence verbale.

« Vous mentez aux gens quoi ! C'est bien la peine de sortir tes trois tranches comme ci, ou ton lait comme ça... ben ouais, mais je sais ce que tu fais à côté ! Quand tu t'appelles Nestlé excuse-moi, mais tu repasseras pour l'environnement ! [...] Je pense que les derniers auxquels je fais confiance c'est les distributeurs. Parce que... c'est... enfin, ils vont auprès d'industriels, pour faire la même chose, en général ils coupent dans le cahier des charges pour trouver un endroit pour que ce soit moins cher, pour te le vendre moins cher, pour dire « oh, mais lui il est plus cher, alors que c'est la même qualité que chez nous, au final ça sort des mêmes ateliers »... c'est eux qui mettent une grosse pression, c'est eux qui sont les rois. Quand tu vois le prix d'un produit, et beaucoup de ce qu'il prend après : c'est beaucoup l'acheminement et les questions de distributeurs. C'est eux qui font la loi aussi sur les réassort', est-ce que c'est possible de faire vos produits... Tu peux avoir des produits qui peuvent être travaillés sur des DLUO très courtes, et qui sont mieux parce qu'ils ont moins de conservateurs, moins de machin, et en fait qui vont se faire réfréner par les distributeurs, qui vont dire « oui nous c'est pas gérable, ça me fait chier de devoir gérer ça dans mon linéaire »... OK yes ben tant mieux, comme on essayait de changer l'alimentation c'est top... merci ! [...] Ils mettent en place des trucs, mais moi je crois pas à une seule de leur campagne de merde, de « ah les petits prix pour les petites gens » : mais rien du tout ! « On s'engage pour les commerçants, on s'engage pour les... » : mais pas du tout ! Enfin genre... c'est eux qui... qui ont les sous aussi pour aller foutre des chalutiers en plein milieu des océans et aller racler les fonds marins, en te disant « ah pêche responsable » : mais je pense pas non ! Donc pour moi, c'est les plus gros mythomanes de la planète, et même s'ils te foutent un bac une fois par an en disant « promo, à consommer vite, anti-gaspi »... ouais, ça fait deux ans que ça existe peut-être, et ils essaient de se racheter une conscience avec ça, je trouve ça nul. Ça empêche pas qu'à Noël je sais pas combien de

quantité de bouffe ils jettent à la poubelle, ça me dégoûte. Donc eux, c'est vraiment le pire du pire je pense. »

(Consultante en agence de communication, entretien professionnel du 2 mars 2021)

Cette colère repose sur un dégoût moral, lié aux représentations que ces mangeurs ont de l'aliment « industriel ». C'est l'image de l'industrie agroalimentaire qui empoisonne, qui exploite les hommes de manière injuste, qui épuise les ressources, qui cache, qui ment, qui manipule... en toute connaissance de cause. Les mangeurs rencontrés au profil « militant » transforment en général eux-mêmes leurs aliments le plus possible, et sont très critiques de la société de consommation, de l'industrialisation, voire du capitalisme.

Ce profil concerne en général des personnes engagées, sensibilisées aux questions écologiques et environnementales, et nous en avons rencontré de tous niveaux de diplôme et de tout âge, à l'instar de Mangeuse 4 et Mangeuse 14 (voir les profils en annexe 3.5 et 6.1). Les données qualitatives recueillies ne permettent pas d'établir un type de profil clair en-dehors de la sensibilité aux questions environnementales, mais le lien sera fait dans le chapitre suivant avec l'analyse de données quantitatives. Assez curieusement, cette colère a aussi été exprimée par des personnes travaillant à proximité ou en lien direct avec les filières agroalimentaires industrialisées, ou ayant travaillé avec, à l'image de l'extrait d'entretien précédent. Ces personnes sont mues par la conviction de changer les systèmes agroalimentaires, et les acteurs qui sont perçus comme n'y participant pas, et rendant plus difficile le changement, sont source de frustration et de colère. Ainsi, si cette colère a été rencontrée chez les mangeurs, elle est aussi présente chez certains acteurs de la filière, travaillant parfois au plus proche des filières industrielles.

1.4. La tristesse, la désillusion, le désespoir

Dans une certaine mesure, le désaccord avec le fonctionnement des filières agroindustrielles alimentaires amène à une forme de désespoir. Celui-ci peut se teinter d'angoisse ou de dégoût, et peut succéder ou précéder la colère.

« Enquêtrice : Est-ce que vous pourriez tous les deux me dire les trois premiers mots qui vous viennent à l'esprit quand on parle d'aliment industriel, les trois premières idées ou images qui vous viennent en tête ?

Mangeuse 4 : Il y en a beaucoup... ben moi le premier mot ce serait « dégueulasse », après « monde de merde » et... « pas cher » enfin « premier prix » quoi.

Mangeur 20 : Euh... moi je pensais à la mayo, tu sais cette immense marmite où tu mets tous les ingrédients, tu as un batteur immense qui te fait une mayo là... et après pffffllttt dans les pots, sur un tapis roulant. Quand tu me dis aliment industriel je pense à ça, les sauces, t'en mets partout dans les

sandwichs, que tu trouves dans toutes les stations d'autoroute, dans toutes les boulangeries de base... ça, je pense aussi au documentaire Food Incorporation.

Enquêtrice : Ça décrit quoi exactement ?

Mangeur 20 : L'industrie alimentaire dans le monde humain. Tu sors de là t'es... « j'aurais peut-être dû naître blaireau » ! Au moins j'aurais pas eu de trace carbone comme ça, au moins j'aurais pas perpétré l'esclavage de trucs comme ça, au moins j'aurais pas contribué au fait qu'on gave des oies pour les manger à Noël... tout ça, c'est filmé, puis ils te resservent des images, les incohérences du trucs... t'es là « wow », tu pètes un plomb, tu sors, tu pleures.

[...]

Enquêtrice : Donc pour tous les deux, c'est quand même quelque chose de très négatif ?

Mangeur 20 : Ah, c'est hyper négatif ! L'industrialisation c'est juste fait pour faire des sous quoi. L'industrialisation est faite pour la marge quoi, la marge de l'industriel.

Mangeuse 4 : Oui c'est pas fait pour éradiquer la fin dans le monde, ce serait connu sinon. Ce qui est dommage d'ailleurs, parce qu'on pourrait. Ce qu'on pourrait faire de toutes ces usines, toute cette main d'œuvre... »

(Extrait de la session Ovalie du 2 mai 2022 avec Mangeuse 4, 31 ans, épicière, et Mangeur 20, 25 ans, animateur)

L'industrialisation renvoie à une vision très négative de l'homme qui, au lieu d'utiliser ses capacités intellectuelles à bon escient, les aurait utilisées dans un but purement économique, au risque de détruire les autres formes de vie. Ces profils sont en général peu optimistes sur l'avenir, bien qu'ils soient souvent engagés dans des démarches pour changer les pratiques. Parmi les personnes rencontrées, celles qui expriment un tel désespoir sont majoritairement jeunes, avec peu de capitaux financiers, et sensibilisées aux questions environnementales.

1.5. Le plaisir sous différentes formes

Si bien des émotions dites « négatives » sont attachées à l'industrialisation de l'alimentation, le plaisir peut aussi dominer face aux aliments « industriels ». Celui-ci prend plusieurs formes que nous avons ici déclinées en : le plaisir sensoriel, le plaisir transgressif, le plaisir coupable et le plaisir fasciné.

1.5.1. Le plaisir sensoriel, la recherche d'un stimulus sensoriel précis, d'un goût standardisé permis par l'industrialisation

Tout comme le dégoût, le plaisir peut-être à dominante sensorielle. Il intervient dans l'espérance de revivre une expérience passée ou une nouvelle expérience sensorielle, attendue du fait des différentes informations reçues sur l'aliment. Lorsque le stimulus sensoriel répond à ses attentes, le mangeur exprime une certaine satisfaction.

« Mangeuse 2 : Moi ce que j'aime trop, c'est les burgers au micro-ondes là. Ah là là, ça j'aime trop... Et ce qu'on aime trop toutes les deux aussi c'est les manchons de poulet, tu sais les poches là.

(Mangeuse 19 éclate de rire).

Mangeuse 2 : Ah, c'est trop bon ça ! Et pour le coup, ça, ça a vraiment eu un goût d'industriel ! Pour le coup, le poulet cuisiné c'est bon, mais ça on l'aime pas pour manger du poulet, on l'aime parce que c'est les wings ! (rires)

Mangeuse 19 : Mais en fait maintenant je suis végété, mais la dernière fois je sais pas, j'en ai ramené chez elle, et c'est pareil, pour les burgers et tout, ça a le goût de l'enfance ! C'est la madeleine de Proust, oui, c'est un truc de ouf ! Vraiment le goût, c'est vraiment ce goût-là qu'on cherche. Si tu mangeais les trucs de poulet au Buffalo ou au resto, ça serait pas la même. C'est exactement ce goût-là que tu recherches.

Mangeuse 2 : C'est ce qu'ils comprennent pas nos parents quand ils te disent « Non, mais on va pas à McDo, je te fais un burger à la maison » et t'es là... (serre les dents). »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

Le mangeur a appris à associer plaisir et aliment par le passé. La sensorialité vient activer des souvenirs positifs, fait voyager dans le temps et dans l'espace. C'est le plaisir que la sensation corresponde aux attentes, qu'elles soient issues d'une expérience sensorielle mémorisée ou bien des informations reçues sur l'aliment par les voies sensorielles. Lorsque ces attentes sont construites à partir d'expériences sensorielles mémorisées dans le passé, l'image sensorielle attendue est très précise, et le goût de l'aliment recherché correspond à un certain standard, à l'image des « wings » et du burger McDonald's cités précédemment, ou du Nutella ci-dessous :

« Enquêtrice : Il y en a deux aussi pâtes à tartiner... deux petites pâtes à tartiner.

Mangeur 6 : Ah ouais ! Ah il y en a deux ok, alors Mangeuse 22 elle est comme moi, elle est casse-burnes sur les pâtes à tartiner.

Mangeuse 21 : Oui, moi je t'en achète de la pâte à tartiner, celle que tu aimes.

Mangeur 6 : Mais voilà, ce que nous on mange normalement, c'est euh ben le Banania qu'il y a chez moi, et Mangeuse 22 est team Nutella, et elle a pas bougé tu vois...

Mangeuse 22 : J'ai du mal à...

[...]

Mangeur 6 : Mangeuse 22 a quand même gardé le Nutella maintenant, parce que ben on n'a pas trouvé d'alternatives. Et Mangeuse 22 le Banania, c'est pas un truc qui la... (à Mangeuse 22 :) t'aimes bien le Banania ou pas ? Je sais pas je parle pour toi, mais...

Mangeuse 22 : Non, non. (moue gênée et dégoût)

Mangeur 6 : Tu préfères le Nutella !

Mangeuse 22 : Ouais ! (rires)

Mangeur 6 : Vraiment, Mangeuse 22 elle est indécrottable. Elle arrive pas à s'en sortir... »

(Extrait de la session Ovalie du 18 mai 2022 avec Mangeur 6, 24 ans, doctorant, Mangeuse 21, 79 ans, retraitée, et Mangeuse 22, 21 ans, étudiante)

Le critère de l'industriel ne rentre pas du tout en compte dans cette configuration de l'émotion. Alors que ces mangeurs ont bien un avis sur la question de l'industrialisation, ils sont indifférents au critère industriel pour l'aliment concerné. Cette forme de plaisir est ainsi dénuée de connotation symbolique concernant l'industrialisation de l'alimentation. La sensorialité prend le dessus. En un sens, il repose aussi sur une certaine confiance dans les acteurs de l'industrie pour cet aliment. S'il peut concerner des personnes indifférentes à la question de l'industrialisation ou de jeunes enfants qui n'ont pas forcément été socialisées à cette question, il peut aussi être exprimé par des personnes qui sont par ailleurs très critiques des aliments « industriels » (comme c'est le cas de Mangeuse 2 malgré son appétence pour les burgers et les *wings*). Ces exemples viennent souligner que si les émotions sont construites socialement, il est toutefois assez difficile de les prédire, car elles ne sont valables que pour un mangeur, face à un aliment précis, dans un certain contexte. Et même si les aliments appartiennent à la même catégorie (celle des aliments industriels ici), des émotions différentes peuvent s'exprimer, du fait des expériences passées et des souvenirs associés à chacun de ces aliments.

1.5.2. Le plaisir transgressif : les « amitifs »

Le plaisir peut aussi répondre à une logique transgressive : c'est le plaisir d'outrepasser les normes sociales en vigueur. Les critiques de l'alimentation « industrielle » étant assez répandues dans la société française contemporaine, il existe une certaine morale, des normes émotionnelles dominantes quant à ce qu'il faudrait ressentir ou non face à un aliment catégorisé d'« industriel ». En particulier, des normes émotionnelles de rejet de ce qui est « industriel » semblent s'être répandues en parallèle des critiques de l'alimentation industrielle. Et certains mangeurs rejettent cette moralisation. Ils revendiquent se faire volontairement plaisir avec des aliments qu'ils qualifient d'« industriels », alors que c'est une caractéristique qu'ils dévalorisent dans le même temps (pour des raisons nutritionnelles, environnementales, éthiques...).

« Enquêtrice (en montrant les lasagnes en barquette et la pasta box) : Et après, dernière petite question, est-ce que vous pouvez commenter ces produits-là, et me dire si vous êtes prêts à en goûter un des deux ?

Mangeuse 2 : Pastabox la vie les gars !

Mangeuse 19 : Le sang !

(Mangeuses 2 et 19 éclatent de rire)

Enquêtrice : Vous êtes OK pour goûter ça ?

Mangeuse 2 : Oui !

Mangeuse 19 : Ah oui, zéro souci !

Mangeuse 2 : Trop bon, trop bon ! Mais c'est ça, en fait, c'est super simple ! En plus c'est plein de plastique et tout plein de merdes, mais quand tu le manges...

Mangeuse 19 : C'est ça, pour des pâtes... Je me dis au moins je prends... je sais pas, des crevettes aigres-douces, tu vois, un délire, ou je sais pas... mais pas... des pâtes quoi.

Mangeuse 2 : C'est clair. Et puis en plus, dans les Pastabox, il y a que dalle hein. Moi c'est ça qui me stresse en fait, c'est que ça fait pas un repas. Entre le plastique qu'il y a dedans, la sauce et tout, en fait tu manges trois pâtes quoi.

Enquêtrice : Mais au goût vous aimez bien ça ?

Mangeuse 2 : Ah ouais !!! Non, mais par contre, les additifs, ça fait le taff ! (rires)

Mangeuse 19 : Oui ! (rires) Les amitifs !

Mangeuse 2 : Ah oui, en plus il y en a plein maintenant ! Plein d'additifs différents.

[...]

Mangeuse 2 : En vrai je pense qu'il y a un truc, c'est que c'est sorti quand on était au collège, du coup je pense qu'on était super influençables, et du coup quand ils ont fait la pub à la télé, moi j'étais là : « waw ! », et mes parents ils étaient là : « Mangeuse 2, on va pas te payer des pâtes », et j'étais là « mais vous vous rendez compte ?! Au micro-ondes ?! »

Mangeuse 19 : C'est vrai que nous, à la cafet' du lycée, tu prenais des bails comme ça. Ils faisaient des fausses Pastabox eux-mêmes, mais en fait c'est un peu le même principe, le même packaging.

Mangeuse 2 : Ça fait un peu comme les séries aux États-Unis, ils mangent leur petite boîte de pâte et tout...

Mangeuse 19 : Oui exactement, ça fait comme mezzo di Pasta, tu sais c'est un resto de pâtes. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

La Pastabox vient ici raviver des souvenirs de l'adolescence, est associée à l'imaginaire des séries américaines, et les deux filles montrent qu'elles ont les mêmes références et appartiennent à la même « communauté émotionnelle » en exprimant un plaisir et des représentations de l'aliment similaire.

L'aliment industriel sert aussi de support pour refuser les injonctions. Dans l'exemple ci-dessus, le plaisir transgressif prend racine dans le refus adolescent de l'autorité parentale : c'est un plaisir que de pouvoir montrer que l'on transgresse certaines normes dans sa construction de jeune adulte. Transgresser ces normes est aussi un moyen de montrer que l'on construit sa propre identité, en faisant fi des normes sociales. La logique de transgression devient alors si forte que l'importance d'exprimer un plaisir pour ce qui va à l'encontre des normes sociales dominantes prend le dessus sur les représentations et symboles associés à l'aliment, et le plaisir n'est alors pas forcément en cohérence avec les valeurs idéologiques. Dans ce cas, les représentations sociales négatives associées à l'industrialisation sont occultées par le désir de revendication identitaire. Si cette logique paraît

courante pour les adolescents, la même logique transgressive intervient dans le plaisir pour les aliments industriels. Ce plaisir peut exprimer un refus des injonctions, qu'elles soient extérieures au mangeur (injonctions des autorités publiques...), ou bien qu'elles renvoient aux règles que celui-ci se fixe envers lui-même et à l'intériorisation des normes sociales. Le plaisir de l'aliment industriel symbolise le refus (temporaire ou permanent) d'une certaine morale. Il apparaît comme un moyen de dire non à certaines injonctions autoritaristes vécues comme une intrusion dans la sphère intime.

« Mangeur 12 : Mais voilà, ce que je veux vous dire par là, c'est que, il n'y a pas de Nutri-Score, il n'y a pas à me dire comment il faut faire. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 juillet 2022 avec Mangeur 12, 45 ans, expert assurance, Mangeuse 29, 13 ans, collégienne et Mangeuse 30, 10 ans, en primaire)

Lorsqu'il s'agit de dépasser les normes que le mangeur a intériorisées, ce plaisir transgressif peut prendre la forme d'un certain lâcher-prise. Par exemple, il peut s'agir de s'autoriser à se faire plaisir sur un aliment qu'il ne s'autorise pas souvent. Toutefois, lorsqu'il s'agit d'une logique de lâcher-prise, ce plaisir reste autorisé tant qu'il est circonscrit dans un certain cadre (Thiron et Aubert-Plard, 2021) : il n'est valable que pour certains aliments « industriels » bien définis, et que dans certains contextes précis. La restriction du lâcher-prise à ces aliments et ces contextes produit un nouveau cadre normatif, qui rend le plaisir acceptable. Dans l'exemple ci-dessous, la tomate de la salade Sodebo est très dévalorisée par la famille, car associée à une filière qu'ils ne cautionnent pas, et pourtant dans le contexte exceptionnel des vacances, sur la route, elle peut susciter un certain plaisir.

« Mangeuse 28 : Toi tu prends plaisir à manger la tomate de là ?

Mangeur 11 : Hum hum...

Mangeuse 28 : Nan la tomate du Sodebo là. T'as pas envie de la manger ?

Mangeur 11 : Quand c'est en pique-nique je trouve bon parce que c'est vrai que ...t'es sur la route, t'as faim...

Mangeuse 28 : Oui, mais pas là, pas la tomate.

Mangeur 11 : Moi j'aime bien ces salades quand on fait de la route hein. Voilà. »

(Extrait de la session Ovalie du 18 juillet 2022 avec Mangeur 11, 53 ans, ingénieur, Mangeuse 27, 52 ans, institutrice, et Mangeuse 28, 14 ans, collégienne)

Les caractéristiques des mangeurs exprimant ce comportement sont assez vastes, puisqu'à part les mangeurs très angoissés ou très en colère, tous sont susceptibles d'expérimenter temporairement un désir de relâchement vis-à-vis des normes sociales et d'éprouver un plaisir à les transgresser dans certains contextes. Toutefois, le refus des injonctions lorsqu'elles sont portées par les autorités sanitaires est plus souvent associé à deux types de profil : d'un côté, un profil de personnes au niveau

de diplôme et capital culturel peu élevés, et de l'autre, des personnes au capital culturel élevé, souvent jeunes (à l'image de Mangeuses 2 et Mangeuse 19), mais qui souhaitent consciemment transgresser la norme émotionnelle dominante. Cette logique renvoie à l'expression de revendications ou d'affirmation de soi et sera développée dans partie 3 de ce chapitre sur les enjeux de l'expression des émotions.

1.5.3. Le plaisir coupable

Dans le cas où ces personnes sont aussi des personnes très critiques du système agroalimentaire, le lâcher-prise momentané sur les normes intériorisées peut ouvrir sur de la culpabilité. Les normes émotionnelles sont profondément incorporées, et la consommation est très vite de nouveau lue au prisme de celles-ci. Le plaisir se teinte alors de culpabilité, notamment si la consommation concernée est sortie du cadre autorisant ce plaisir. La culpabilité repose sur la représentation négative de l'aliment industriel, et éventuellement sur la norme émotionnelle du dégoût. Elle souligne aussi la forte moralisation qui pèse sur les émotions alimentaires en lien à la question de l'industrialisation.

1.5.4. Le plaisir fasciné

Le plaisir de l'aliment « industriel » peut aussi prendre son origine dans la fascination pour l'ingéniosité mise en œuvre par l'industrie. Plus haut, Mangeuse 2 et Mangeuse 19 témoignaient de l'admiration qu'elles avaient eue pour les Pastabox adolescentes, dont le format était alors pour elles, novateur. L'aliment industriel suscite la curiosité, le mangeur est admiratif de l'inventivité déployée pour imaginer l'aliment, et le découvrir provoque un certain plaisir : le plaisir d'une curiosité intellectuelle, voire sensorielle, nourrie. L'aliment « industriel » déclenche alors presque une forme d'émerveillement, comme c'était le cas des pâtes qui pouvaient désormais être cuites au micro-ondes dans l'adolescence des deux jeunes femmes. Lors d'une des expériences sur la plateforme Ovalie, une telle fascination a également été exprimée par Mangeur 5. Des lardons « végétaux » avaient été proposés à Mangeuse 25 et Mangeur 5, et ont suscité la vive admiration de ce dernier :

(Au moment de la découverte des produits :)

« Enquêtrice : Alors, en lardons, j'ai trouvé un truc, des lardons végétaux, et après j'ai deux autres sortes de lardons... »

Mangeuse 25 : Tiens...avec du poulet ?

Mangeur 5 : Ben non, végétaux...

Mangeuse 25 : Ah oui, végétaux ! ça doit être du... (lit l'emballage), oui, c'est du tofu.

Mangeur 5 : Incroyable... Mais t'as vu, regarde...

Mangeuse 25 : En plus c'est imitation... c'est la première fois que j'en vois ! Je sais pas où t'as trouvé ça...

Mangeur 5 : Je suis bluffé !

Mangeuse 25 : Je suis curieuse de savoir le goût...

Mangeur 5 (lit la liste des ingrédients) : Incroyable ce qu'ils arrivent à faire ! Ah je suis totalement bluffé ! Ça il faut qu'on le teste ! »

(Pendant le repas :)

« Mangeur 5 : Moi j'ai été bluffé par...

Mangeuse 25 : Tu t'en souviendras de ça !

Mangeur 5 : Non, mais déjà, rien que le terme ! Il y a rien de plus viandard que...

Mangeuse 25 : Lardons, lard...

Mangeur 5 : Du lardon végétal, tu te dis... lardon végétal, il y a un truc qui colle pas. Ce sont des antonymes. »

(Lors de la discussion finale :)

« Enquêtrice : Et alors, est-ce que sur l'ensemble du repas il y a un truc qui vous a particulièrement marqué ?

Mangeur 5 : Moi j'ai quand même été marqué par les lardons...

Mangeuse 25 : Ah oui ! Je pense que là il va en reparler...

Mangeur 5 : Ah oui, parce que là vraiment... je suis impressionné. Parce que la texture... en texture, tu as l'impression que c'est des lardons quand même, ça se rapproche pas trop mal !

Mangeuse 25 : Oui, c'est moins caoutchouteux que le lardon quand même.

Mangeur 5 : Oui, mais tu vois, tu sens que ça se détache par morceaux...

Mangeuse 25 : Après tu sens quand même qu'ils ont mis un goût de fumé.

Mangeur 5 : C'est pas tout à fait le même goût, c'est sûr, mais j'ai trouvé que quand même c'était fort. Je pensais pas que ça puisse exister ! »

(Extrait de la session Ovalie du 6 juillet 2022 avec Mangeur 5, 51 ans, ingénieur, et Mangeuse 25, 49 ans, assistante administrative et éducatrice indépendante)

L'expression d'une forme d'admiration devant l'aliment « industriel » est révélatrice d'un certain rapport à la technique. Celle-ci suscite la curiosité, le plaisir de la découverte, en toute confiance, alors que chez d'autres profils, la technique convoque beaucoup plus de méfiance, et ce genre d'aliment génère alors plutôt de la peur. Les profils concernés par ce plaisir fasciné ont donc un rapport plutôt confiant à la technique et aux innovations technologiques.

1.6. L'indifférence

Pour certains mangeurs, la question de savoir si l'aliment est industriel ou non ne se pose pas. Le caractère industriel de l'aliment ne rentre pas en compte dans la manière de le catégoriser. Il n'est donc ni pertinent ni possible d'analyser l'émotion relative à l'aliment « industriel » puisque cette

catégorie n'existe pas dans la réalité de ces mangeurs. Ce sont d'autres logiques de catégorisations qui prennent le dessus : l'aliment est classé comme un fruit ou comme un légume par exemple, ou comme un aliment « bon » ou « mauvais » pour la santé. Lors de l'entretien et des observations avec ces mangeurs, le sujet de l'industrialisation de l'alimentation et des transformations alimentaires n'a pas été évoqué spontanément. Et lorsque l'enquêtrice a amené la thématique, celle-ci ne suscite pas de réaction, ou bien une légère incompréhension. Ce profil n'est pas spécialement réflexif sur la question de l'aliment « industriel » pour plusieurs raisons : d'autres contraintes et dimensions de l'alimentation sont prioritaires, comme des contraintes temporelles ou financières qui ne laissent pas la place à la question de l'industrialisation, ou bien le choix est délibérément fait d'ignorer la question, dans une logique de résistance ou de diminution de la dissonance cognitive²³⁹, ou encore, la personne n'a pas été socialisée à cette question, et n'a jamais été invitée à interroger cet aspect de l'aliment.

Les personnes qui sont indifférentes à la question de l'industrialisation, car d'autres contraintes prennent le dessus (temporelles, financières, matérielles...) ou parce qu'elles n'ont jamais été invitées à se poser la question du fait de leur parcours de socialisation, sont plutôt des personnes au niveau de diplôme peu élevé, et/ou peu engagées dans les questions environnementales.

Dans certains cas, certaines personnes peuvent aussi avoir un capital culturel et financier plus élevé, mais ne pas se poser la question, car elles font volontairement le choix d'ignorer cet aspect. L'indifférence prend alors une coloration politique, car dans ce dernier cas de profil, il est consciemment choisi de ne pas prendre en compte l'aspect « industriel » ou non de l'aliment, et ce choix devient révélateur d'une hiérarchie de valeurs.

Il faut relever que l'indifférence est différente de la non-expression de l'émotion. Pour l'observatrice extérieure, la frontière est fine : l'expression de l'émotion est socio-culturelle, et il existe des cultures émotionnelles dans lesquelles celles-ci sont peu exprimées, ou peu visibles. Indifférence et non expression pourraient alors être confondues, mais les propos recueillis en entretien permettent de faire la différence. Alors que la non-expression renvoie à une réalité expérimentée par le mangeur non

²³⁹ Dans certaines situations ou moments de vie, les gens n'ont pas les moyens (temporels, financiers, humains...) de se comporter de manière conforme à leurs valeurs. Ils changent alors leurs valeurs, pour réduire la distance cognitive entre leurs valeurs et leurs comportements. Leur manière de regarder les choses et de les ressentir est mise en cohérence avec ce qu'ils peuvent se permettre au niveau comportemental. Et plus tard, quand ils ont de nouveau les moyens, ou que leur vie change, le regard évolue de nouveau. Par exemple ici, la réduction de la dissonance cognitive peut se traduire dans l'acceptation de l'aliment « industriel » et l'occultation de certaines questions.

visible, l'indifférence renvoie à l'absence totale de considération pour la catégorie des aliments « industriels », qui n'existe pas dans la réalité du mangeur.

1.7. Des émotions rarement isolées, souvent conjuguées

Les différents exemples pris dans cette partie soulignent la difficulté à isoler une émotion « pure ». La colère se teinte de dégoût, le dégoût peut se teinter de peur et de colère, et même le plaisir peut éventuellement se teinter de dégoût. Par exemple, lorsque Mangeuse 2 et Mangeuse 19 discutent du cube Maggi, elles critiquent aussi bien le symbole néocolonialiste, qu'elles évoquent une crainte quant à ce qu'il renferme réellement. Lorsque la consultante en agence de communication critique les acteurs des filières agro-industrielles, la colère est teintée d'un certain dégoût moral pour leurs actions. Et quand Mangeur 20 fait état d'une forme de désespoir, celui-ci repose aussi sur un dégoût moral envers l'industrialisation et les velléités de l'homme pour l'argent.

En outre, le contexte a un impact direct sur l'émotion. La typologie présentée ici est donc perméable : l'émotion ressentie vis-à-vis de l'aliment « industriel » est valable dans un contexte, à une période de vie particulière (à un moment précis de l'itinéraire de socialisation). Le mangeur n'est pas constamment dans la même émotion vis-à-vis de l'aliment « industriel » et peut se retrouver dans plusieurs, selon les périodes de sa vie, selon les expériences vécues, et selon le contexte. En outre, un mangeur ayant une représentation plutôt négative de l'industrialisation de l'alimentation peut très bien exprimer du plaisir à l'égard de certains aliments « industriels », dans le cas où ceux-ci prennent une signification particulière pour lui. La typologie présentée dans le tableau 9, qui résume les émotions rencontrées vis-à-vis de l'aliment « industriel » présentées dans ce paragraphe, est donc à lire au prisme de ces limites.

Tableau 9 : Typologie des émotions vis-à-vis des transformations alimentaires « industrielles »

	Description	Caractéristiques des profils exprimant cette émotion	Exemples de mangeurs (voir les caractéristiques en annexe 3.5 et les portraits en annexe 6.1)
L'indifférence	Pas d'émotion. Le caractère « industriel » de l'aliment n'entre pas en compte.	Niveaux de capitaux financiers et culturels peu ou moyennement élevés. Personnes peu sensibilisées aux questions environnementales.	Entourage de Mangeuse 1 Mangeuse 17, Mangeur 9
La curiosité inquiète	Premiers questionnements, sans pour autant créer une angoisse installée.	Personnes ayant récemment changé de mode de vie : mise en couple, entrée dans la vie active, premier enfant...	Mangeuse 25 au moment de leur premier enfant, Mangeur 6, Mangeur 23
L'angoisse	Aliment catégorisé comme « industriel » suscitant une forte angoisse : pour des raisons écologiques, microbactériennes ou toxicologiques.	Personnes sensibles aux questions environnementales, jeunes issus de familles PCS +, capital culturel élevé.	Mangeuse 3, Mangeuse 8, Mangeuse 27, Mangeuse 28, Mangeuse 10 et Mangeur 32
L'inquiétude canalisée	Critiques de l'aliment considéré « industriel », mais des stratégies mises en place au quotidien permettent d'en consommer sans que cela ne soit source d'angoisses importantes.	Personnes stables dans leur mode de vie ces dernières années.	Mangeuse 25
Le dégoût moral	Dégoût pour ce que symbolise l'aliment industriel : la machine, l'aliénation de l'homme et de la nature...	Tous, sauf les plus précaires : norme émotionnelle dominante véhiculée par les classes moyennes et aisées.	Mangeuse 2, Mangeuse 19, Mangeuse 4, Mangeur 20, Mangeuse 14, Mangeur 36
Le dégoût esthétisé	Dégoût envers tout ce qui ne correspond pas à une norme d'esthétisme gastronomique, en partie dans une logique de distinction sociale (inconsciente ou consciente).	Capitaux financiers élevés voire très élevés.	Mangeur 12, Mangeur 36
La colère militante	Colère tournée vers les impacts sanitaires, sociaux et environnementaux de l'industrialisation de l'alimentation.	Deux profils : 1) Personnes engagées politiquement, de manière institutionnalisée ou non (mobilisation pour des manifestations, engagement dans des associations...) 2) Personnes travaillant dans la filière agroalimentaire et désireuses de changer son fonctionnement	Mangeuse 4, Mangeuse 14
Le désespoir	L'aliment industriel symbolise le peu d'espoir qu'il y a vis-à-vis de l'avenir. Défaitisme quant aux transitions nécessaires à effectuer pour le futur.	Jeunes, au capital financier peu élevé (capital culturel varié), et sensibilisés aux questions environnementales.	Mangeuse 4, Mangeur 20
Le plaisir transgressif	Plaisir de manger l'aliment catégorisé d'« industriel » lié au sentiment de transgresser la norme dominante.	Deux profils : 1) classes populaires, niveaux de capitaux financiers et culturels peu ou moyennement élevés et 2) capital culturel élevé, mais souhaitant consciemment ne pas adopter la norme dominante	Mangeuse 2, Mangeuse 19
La fascination	Fascination pour ce que permettent les innovations, l'ingéniosité technique, les machines...	Personnes proches des filières agricoles et agroalimentaires OU travaillant dans l'ingénierie industrielle (confiantes et relativement admiratives de la technique humaine)	Mangeur 5

2. Perspective constructiviste : la construction sociale de l'émotion à l'échelle individuelle

Cette partie propose un modèle conceptuel pour expliquer la construction sociale de l'émotion. Celle-ci s'appuie sur des représentations sociales et normes émotionnelles associées à l'aliment, et est modulée par des effets de contexte. L'effet des représentations sociales et normes émotionnelles sur les émotions s'explique par le biais de deux mécanismes : les phénomènes d'actualisation et potentialisation (Durand, 1960) qui permettent de modéliser les liens entre représentations sociales, normes émotionnelles, sensation et émotion ; et la socialisation qui permet d'expliquer comment le mangeur intègre ces normes émotionnelles et représentations sociales et les mobilise dans certains contextes.

2.1. Émotions et normes sociales

Des normes émotionnelles ou « règles de sentiment » telles que définies par Hochschild (1983) relatives aux transformations alimentaires industrialisées apparaissent dans les données empiriques. Les normes émotionnelles vis-à-vis de l'aliment « industriel » varient d'un groupe à l'autre, mais de manière générale, il existe une norme dominante assez claire qui valorise l'aliment cuisiné dans la sphère domestique, et qui dévalorise le plat acheté « tout prêt » et cuisiné par un acteur de l'industrie agroalimentaire.

« Mangeur 18 : On sent plus le goût de l'industriel (dans les lasagnes toutes prêtes).

Enquêtrice : On sent le goût de l'industriel tu dis ?

Mangeur 18 : Oui je pense, plus là-dedans (dans les lasagnes).

Enquêtrice : Vous sauriez le décrire le goût de l'industriel ?

Mangeur 18 : Ben ça sent la cantine, ou le repas d'hôpital. Ça a un peu le même goût je trouve.

Mangeuse 2 : Et puis ça a un goût d'aseptisé, super neutre ! Du coup on achète ça partout, ça a le même goût, que si tu fais tes lasagnes toi-même ça sera pas le même goût et ça sera meilleur forcément quoi. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

La prédominance de la norme qui associe le plaisir à l'aliment cuisiné dans le cadre du foyer domestique suggère une forme de moralisation des émotions de la transformation, dont la réception est différenciée socialement, ce qui sera discuté dans la quatrième partie de ce chapitre.

2.2. Émotions et représentations sociales

Les représentations et les symboles attachés à la catégorie de l'aliment semblent venir directement aiguiller l'émotion. Rien qu'à la vue de certains aliments ou à leur évocation dans la conversation, certaines réactions sont déjà marquées. Elles suffisent à activer les représentations. L'expression de l'émotion n'a alors rien à voir avec les plats qui sont en train d'être dégustés, mais avec les représentations en cours d'activation :

« Mangeuse 2 : On a fait un sauté de brebis, moi j'avais jamais fait de sauté de brebis, j'en avais jamais mangé !

Mangeuse 19 : Yeuurk ! ça me deg... en plus c'est vrai que tout à l'heure quand j'ai dit qu'on n'en mangeait pas beaucoup, tu as dit que tu avais mangé du sauté, mais moi je parlais du lait ! Baaah ! »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

Ce n'est pas le stimulus sensoriel, mais la représentation sociale de l'aliment, les symboles attachés, qui déclenche l'émotion. L'imaginaire associé à l'aliment apparaît alors. Les conversations sont ponctuées de « Baaah ! », « Beuurk ! », « Yeuurk ! », ou « Mmmh ! ». Dans un contexte où le fait-maison est fortement valorisé et le plat industriel ne l'est pas, le dégoût et le plaisir reposent sur les représentations sociales de la catégorie du « fait-maison » ou de l'« industriel ».

« Mangeur 12 : Qu'est-ce que ça va donner ce gâteau au chocolat ?

Mangeuse 30 (écarquille les yeux et hausse les sourcils, impatiente à l'idée de manger le gâteau) : Je sens que je vais choisir directement le gâteau au chocolat maison !

Mangeur 12 : Je sais pas, peut-être que les autres sont bons aussi tu sais pas...

Mangeuse 30 : Peut-être...

Mangeuse 29 : Après à un moment il faudrait qu'on essaie de faire un truc à l'aveugle aussi... »

(Extrait de la session Ovalie du 19 juillet 2022 avec Mangeur 12, 45 ans, expert assurance, Mangeuse 29, 13 ans, collégienne et Mangeuse 30, 10 ans, en primaire)

Dans l'extrait précédent, l'expression du plaisir de la jeune Mangeuse 30 à la seule évocation du gâteau, qui n'est pas encore sur la table, montre la force des représentations. En parallèle, sa sœur reconnaît l'influence de la représentation sur son appréciation, et propose de goûter à l'aveugle pour voir si les sensations sont cohérentes avec les représentations qu'elle a intégrées.

L'émotion exprimée repose ainsi en partie sur la représentation sociale de la transformation « industrielle ». Entre autres, l'aliment « industriel » est régulièrement associé à l'imaginaire de la

cantine scolaire, qui jouit de représentations plutôt négatives auprès des mangeurs interrogés. De fait, des émotions de dépréciation sont exprimées :

(Au moment de la découverte des produits, lorsqu'ils catégorisent les aliments :)

« Mangeur 6 : On a mis « junk food », « tout prêt » pour les poulets panés, donc ça déjà on peut le mettre.

Mangeuse 22 : OK.

Mangeur 6 : Ça tu vois moi... ça par exemple, ça me dégoûte. J'en achète des petits, tu vois deux, mais cinq ça me dégoûte. (fait non de la tête)

Mangeuse 22 : Ouais c'est gros, on dirait la cantine.

Enquêtrice : Ça te dégoûte parce qu'il y en a beaucoup ?

Mangeur 6 : Enfin moi, ça, par exemple...

Mangeuse 22 : Ça fait cantine.

Mangeur 6 : Ouais.

Enquêtrice : Ça fait cantine ?

Mangeuse 22 : Ouais, comme c'est grand.

Mangeur 6 : Ça me dégoûte, rha putain ! Alors que c'est le genre de truc que moi je mange deux par deux tu vois, du coup j'en mange plus, mais là tu vois, t'en as par dix d'un coup putain... »

(Pendant le repas :)

« Mangeur 6 : Ça tu vois, un paquet de 10 kg là, comme ça, que je garderais dans le frigo, je pourrais pas. Ça me rendrait dingue tu vois.

Mangeuse 22 : De quoi ?

Mangeur 6 : Les paquets comme ça d'un truc là, 10, 10 comme ça là, 10 kilos de panés tu vois, ça me dégoûte. Ça me dé-goûte ! (hausse les sourcils en secouant la tête) »

(Lors de la discussion finale :)

« Enquêtrice : Alors ça fait cantine du coup ? Qu'est-ce que tu peux dire, du coup c'est associé à quoi pour toi ?

Mangeur 6 : Ben euh je sais pas, t'as un espèce de je sais pas si tu te rappelles, mais quand tu passes dans les cantines quand t'es petit, dans les selfs tu vois avec Mangeuse 22 on a été dans des selfs, la même école au même collège quoi, et dans les selfs t'as les grands bacs comme ça, en plus qui sont euh... quasiment de la même épaisseur en alu. T'as les tous les trucs qui sont présentés les uns derrière les autres comme ça, et puis hop comme ça à la chaîne tu les donnes et tu les... et ils sont tous enfin je sais pas ... moi je trouve que le côté quantité, enfin le truc présenté comme ça, dans une espèce de maxi bac où genre vraiment le truc tu le tires comme ça, comme si c'était un tiroir de trucs à la con de stylos, un truc comme ça, là vraiment t'as ton tiroir de cordons bleus le truc boum. »

(Extrait de la session Ovalie du 18 mai 2022 avec Mangeur 6, 24 ans, doctorant, Mangeuse 21, 79 ans, retraitée, et Mangeuse 22, 21 ans, étudiante)

La quantité importante renvoie à l'univers de la cantine. Si les poulets panés n'avaient été que par deux, et non pas dans un paquet de 10, ils renverraient à un autre système de représentations, et ne susciteraient pas forcément le même dégoût, comme l'explique Mangeur 20 ici.

La cantine scolaire est un exemple intéressant pour traiter de l'imaginaire collectif. Elle est le support de références communes pour une grande partie de la population française. Lorsqu'une représentation sociale est commune, elle permet à des individus de part et d'autre de la société de se comprendre, de dialoguer, et de se coordonner. En termes émotionnels, l'aliment de la cantine est ainsi couramment associé à une même norme, celle du dégoût, car il renvoie au même univers de symboles. Les espaces alimentaires communs à la population comme la cantine scolaire servent de socle à une culture alimentaire émotionnelle commune. Des représentations sociales et normes émotionnelles alimentaires communes y sont intégrées.

Quel est alors le lien entre représentations sociales et normes sociales ? Il semble que les deux notions sont attachées : les normes émotionnelles vis-à-vis de l'aliment reposent en partie sur les représentations sociales de l'aliment (figure 33). Si la norme vis-à-vis de tel aliment est de ressentir du plaisir ou du dégoût, c'est en partie parce que les symboles associés sont de tel ou tel ordre. Dans l'exemple précédent, la norme est de ressentir du dégoût pour l'aliment tout prêt en barquette, car il est associé au monde de la machine, de la surproduction ou de l'aliment plastique. Le dégoût pour l'aliment industriel repose couramment sur l'association avec des univers aseptisés, sans saveurs originales : ceux de la cantine ou de l'hôpital, entre autres.

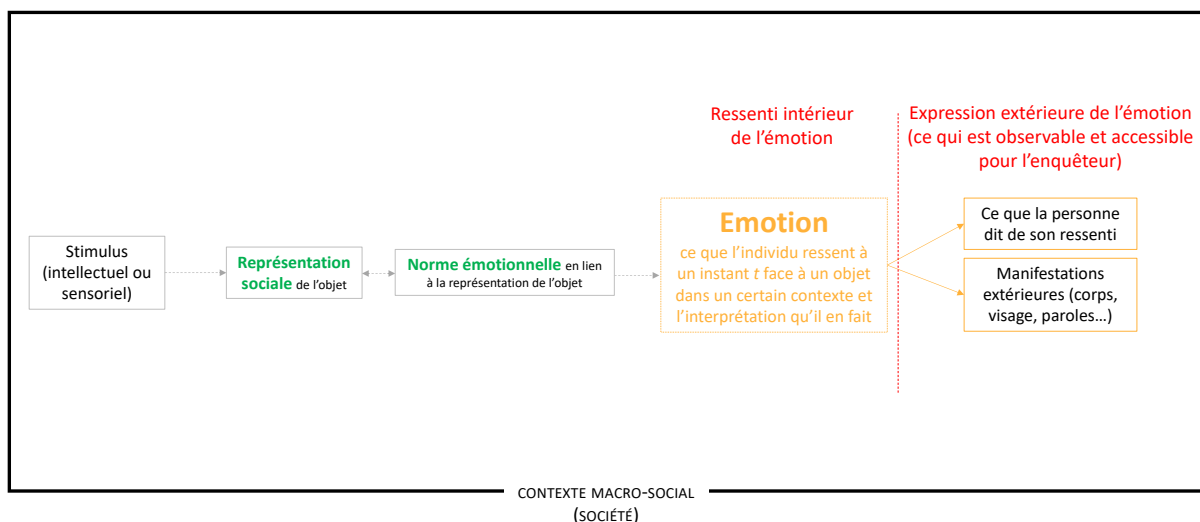


Figure 33 : Schéma de construction individuelle de l'émotion représentant l'influence de la représentation sociale de l'aliment et de la norme émotionnelle

Nous avons expliqué dans le chapitre 2 que le sentiment était une prédisposition à la survenue de l'émotion. Il apparaît à ce stade que le sentiment correspond à la représentation sociale et la norme émotionnelle incorporée par le mangeur, et lorsqu'un stimulus active cette prédisposition, l'émotion, plus saillante et brève, s'exprime.

2.3. Activation des normes émotionnelles et représentations sociales : l'émotion expérientielle

Lors d'une expérience avec un aliment, l'émotion est mémorisée (l'image sensorielle associée à son interprétation), en association avec un contexte.

« Mangeuse 10 : J'ai travaillé dans la maison de retraite, ils servaient des régimes sans sel, j'ai goûté par curiosité du jambon sans sel, c'est dégueulasse, du pain sans sel, c'est dégueulasse... et du coup, j'ai un petit dégoût de la barquette blanche plastifiée. Jambon blanc dans la barquette, sans sel, ça m'a un peu marquée, et c'est pour ça que quand je vois des barquettes ça me donne pas envie. »

(Extrait de la session Ovalie du 23 juillet 2022 avec Mangeuse 10, 30 ans, juriste, Mangeuse 31, 31 ans, institutrice, Mangeur 32, 33 ans, manutentionnaire, et Mangeur 33, 40 ans, développeur)

Dans l'expérience relatée ci-dessus, la barquette blanche plastifiée devient associée au régime sans sel, à l'insipide, et de manière plus indirecte, au monde de la maison de retraite. Avec l'expérience, Mangeuse 10 a incorporé une norme émotionnelle de dégoût pour les aliments en barquette blanche, norme émotionnelle qui s'appuie elle-même sur une représentation de la barquette particulière : celle d'un aliment insipide du monde médicalisé. L'association entre stimulus sensoriel, symboles et émotions est alors mémorisée, et lors des expériences suivantes, la sensation réactive la mémoire de l'expérience passée. Dans certains cas, cette mémoire sensorielle permet de voyager dans un autre temps, à un autre endroit. C'est le mécanisme de la « madeleine de Proust ».

« Mangeuse 25 : On disait, le flan Elsa ça nous rappelle la cantine.

Mangeur 5 : Les années collège, on avait un peu l'équivalent de ça quoi.

Mangeuse 25 : Oui c'est vrai...

Enquêtrice : Et c'est un truc que tu associes au plaisir ou pas forcément ? Ou au dégoût ?

Mangeuse 25 : Au truc basique.

Mangeur 5 : Oui au truc basique. Pas forcément au dégoût parce qu'on était content d'avoir ça, mais c'est vrai que...

Mangeuse 25 : Il y a mieux.

Mangeur 5 : Ça m'a reprojété sur des années, j'avais oublié que ça existait quoi. »

(Extrait de la session Ovalie du 6 juillet 2022 avec Mangeur 5, 51 ans, ingénieur, et Mangeuse 25, 49 ans, assistante administrative et éducatrice indépendante)

Le souvenir de la sensation gustative est enfoui dans la mémoire. Il fait voyager dans un autre lieu, à un autre moment. Le stimulus sensoriel fait partie des stimulus qui peuvent déclencher de l'expression de l'émotion, qu'il soit gustatif, visuel, ou olfactif²⁴⁰.

Toutefois, la sensorialité n'est pas un stimulus systématique pour provoquer l'émotion alimentaire. Du fait de la force des représentations, nous avons vu que la seule évocation de l'aliment peut suffire à déclencher l'expression de l'émotion. Le poids de l'imaginaire et des symboles sur l'émotion exprimée se vérifie dans les données empiriques. L'individu a ainsi deux manières de se représenter le monde (Durand, 1960) : l'une directe *via* les perceptions et sensations, et l'autre indirecte lorsqu'il ne fait pas appel aux perceptions sensibles, mais se représente l'objet par une image (au sens large du terme). Nous postulons cependant que la distinction entre sensation et imaginaire n'est pas si nette. Le mouvement des sensations aux représentations n'est pas unidirectionnel. Si la sensation vient déclencher l'émotion, la dynamique inverse existe aussi : le sensible vient bousculer l'imaginaire, modeler les représentations. Les émotions ressenties viennent renforcer ou retravailler les représentations et les normes émotionnelles dans une reconstruction identitaire. Ainsi, lorsque le mangeur ressent du dégoût, le ressenti vient aussi renforcer les normes de dégoût et les représentations négatives de l'objet. Ce modèle invite à mobiliser les concepts d'« actualisation » ou de « potentialisation » proposés par Durand (1960). L'actualisation se réfère au processus de réalisation effective d'un potentiel ou d'une possibilité. C'est le passage d'un état virtuel ou potentiel à un état réel ou manifeste, la concrétisation dans le monde réel. Durand met l'accent sur le fait que chaque individu, société ou phénomène contient en lui des potentialités qui peuvent se manifester par des actions, des événements ou des transformations. Dans le cas du modèle proposé ici, les représentations (éléments du monde imaginaire) sont ici actualisées dans des émotions et des sensations (éléments du monde réel). La potentialisation consiste en le processus inverse, c'est-à-dire que le monde réel vient activer des potentialités latentes présentes dans un individu, un groupe ou une culture. Dans cette perspective, c'est alors l'émotion et la sensation qui viennent travailler la représentation. Les émotions ne sont donc pas entièrement conduites par les représentations et les normes, les sensations prennent parfois le dessus pour venir retravailler les référentiels intégrés lors des expériences précédentes (figure 34). Cette proposition vient nuancer le constructivisme de Berger

²⁴⁰ Annie Hubert décrit déjà ce mécanisme : « Ce pouvoir d'évocation tient à des souvenirs d'émotions, positives ou négatives, associées à des sensations organoleptiques, impliquant l'odorat et le goût dans des circonstances spécifiques, réactivées par les mêmes messages organoleptiques. Un souvenir rendu vivant pour ainsi dire. » (Hubert, 2006, p. 4)

et Luckmann (1966) sur la construction sociale de la réalité : l'imaginaire est retravaillé à l'épreuve du réel, dans une visée plus pragmatique, qui fait écho à celle de John Dewey (1925, 1934) ou de Cyril Lemieux²⁴¹ (2012).

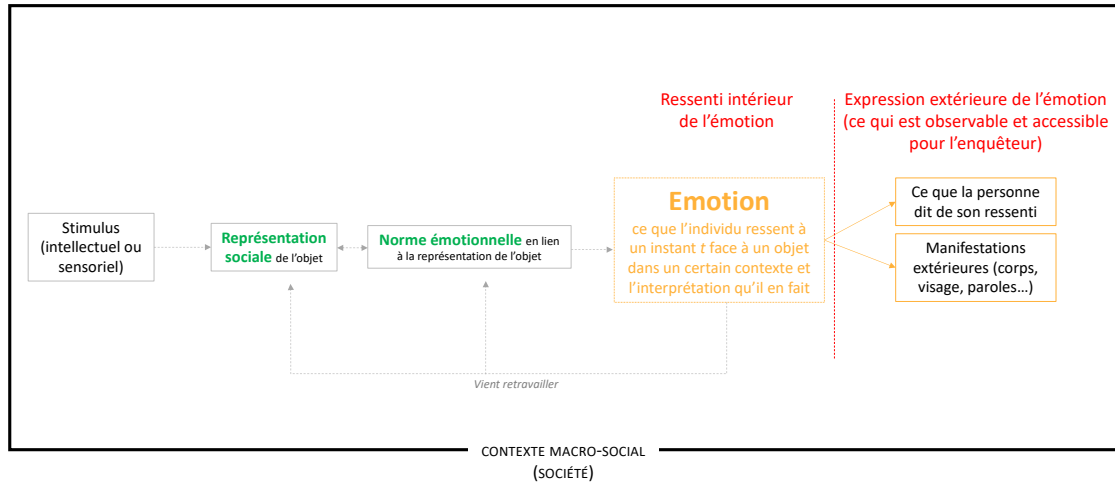


Figure 34 : Schéma de construction individuelle de l'émotion représentant l'influence de la représentation sociale de l'aliment, de la norme émotionnelle et de la sensation

Les symboles associés à une odeur, à un visuel ou à un goût intégrés au cours des expériences peuvent être revus et modulés tout au long de la vie. Par exemple, ci-après Mangeuse 1 a de très mauvais *a priori* sur le lait de brebis, qu'elle associe à l'univers de la ferme, à l'animal et à la puanteur. Elle exprime ainsi du dégoût lorsqu'elle découvre les yaourts au lait de brebis en début d'expérience. Mais la sensorialité, les sensations qu'elle a lorsqu'elle goûte effectivement le lait de brebis au moment du repas, viennent remettre en question ses idées reçues, et retravailler ses représentations de l'aliment :

(Au moment de la découverte des produits :)

« Enquêtrice : Je vais vous rajouter les desserts à classer aussi. Ça, c'est le choix de desserts.

Mangeuse 1 : Lait de brebis... Aaaargh, c'est du lait de brebis ! (fait la moue) »

(Au moment du repas :)

« Mangeuse 1 : J'aime pas le lait de brebis.

Enquêtrice : Alors est-ce que ça vous dérangerait de goûter tous un peu ? Et si vous ne finissez pas c'est pas grave.

²⁴¹ Lemieux (2012) défend un constructivisme plus pragmatique que celui de Berger et Luckmann, auquel il reproche un certain « charcutage ontologique » (en étant constructiviste que sur certains éléments sociologiques). La sociologie pragmatique, elle, « reconnaît dans l'épreuve avec le monde matériel la source d'une dynamique de confirmation et de révision des institutions et des croyances. » (Lemieux, 2012, p. 186)

Mangeuse 1 : *Moi j'ai déjà goûté... tu sais la marque qui fait que des trucs de brebis... ah non c'est du soja pardon !*

Mangeuse 16 : *Mais moi j'aime bien le lait de brebis et le lait de chèvre. C'est bon hein !*

Mangeuse 1 : *C'est fort !*

Mangeuse 16 : *Le riz au lait de chèvre c'est super bon.*

Mangeuse 1 : *Moi je me rappelle qu'on mangeait du lait de chèvre quand on était petits, c'était dégueulasse.*

Mangeuse 16 : *Ben parce que t'aimais pas...*

Mangeuse 1 (goûte le yaourt au lait de brebis) : *Eh ben si, c'est bon.*

[...]

Mangeuse 1 : *On sent pas le lait de brebis ! C'est pas fort en goût !*

Mangeur 15 : *Si, on le sent en arrière-goût ! Mais il est bon. »*

(Lors de la discussion finale :)

« *Enquêtrice : Et alors le dessert finalement ?*

Mangeuse 16 : *Ah moi j'aime. J'aime le lait de brebis.*

Mangeuse 1 : *Alors j'ai mangé le yaourt au lait de brebis, mais j'en achèterais pas. C'est pas mauvais, mais t'as quand même au fond le petit goût de brebis.*

Mangeuse 16 : *Ah si, moi j'aime bien.*

Mangeuse 1 : *Mais c'est parce qu'on n'est pas habitué on n'en achète pas c'est tout.*

Mangeuse 16 : *En même temps, si tu achètes du fromage au lait de brebis ça fait le même goût.*

Mangeuse 1 : *Non, mais peut-être qui si on en avait mangé sans savoir que c'était du lait de brebis...*

Mangeuse 16 : *Ah quand même... même si tu sais pas que c'est du brebis, il y a quand même un petit goût...*

Enquêtrice : *Parce que ça évoque quoi pour toi le lait de brebis ?*

Mangeuse 1 : *Ça pue ! (rires)*

[...]

(Passage de l'extrait vidéo : l'enquêtrice montre l'extrait 1 où Mangeuse 1 découvre les yaourts au lait de brebis.)

Mangeuse 1 : *Ah oui, on est en train de regarder les produits qui sont bons ou pas bons.*

Mangeuse 16 : *Ah oui c'est vrai.*

Mangeuse 1 : *Il y a que moi qui parle.*

Mangeur 15 (commente l'expression de Mangeuse 1 sur la vidéo) : *Elle fronce les sourcils parce qu'elle arrive pas à voir. Ah oui, elle fait la grimace !*

Mangeuse 1 : *J'ai tiré la langue ! Ah oui, c'est vrai ! Alors tu vois, déjà avant de... j'ai fait (répète la mimique)... T'as vu ça un peu ?*

Enquêtrice : *Est-ce qu'on peut commenter un petit peu ça ? Qu'est ce que tu exprimes à ce moment-là ?*

Mangeuse 1 : *Ben du dégoût en fait ! Ahahaha la tronche ! (rires)*

Enquêtrice : Et quand t'as goûté ?

Mangeuse 1 : Ben non, c'était moins dégueu. Oui, c'était même bon. C'est marrant quand même que j'ai ce truc de dire que c'est pas bon le lait de brebis. Parce que quand j'étais petite, elle a dû m'en coller...

Mangeuse 16 : Ah non ! On buvait pas du lait de brebis hein ! Où j'aurais été le chercher... de chèvre oui, mais pas de brebis. Parce qu'en fait les brebis si tu veux ça sent pas très bon, c'est un peu fort la brebis.

Mangeuse 1 : Ça pue les brebis !

Enquêtrice : Les vaches ça sent moins ?

Mangeuse 16 : Oui. Mais ça pue moins qu'une brebis !

Mangeuse 1 : Mon oncle il avait des brebis et des vaches. Tu rentrais dans le truc à brebis, je peux te dire que ça pue, mais ça pue !

Mangeuse 16 : Ça a une odeur forte.

Mangeuse 1 : D'urine, mais très forte. Tu rentres dans une étable, ça va sentir le caca de vache, mais c'est pas la même odeur. La brebis ça pue. »

(Extrait de la session Ovalie du 26 mars 2022 avec Mangeuse 1, 50 ans, secrétaire, Mangeur 15, 31 ans, ingénieur, Mangeuse 16, 74 ans, retraitée, et Mangeuse 17, 24 ans, sans emploi)

Après avoir exprimé un dégoût très marqué lors de la découverte du yaourt au lait de brebis, Mangeuse 1 trouve finalement qu'« il est bon », et explique lors de la discussion finale que le goût étant beaucoup moins fort que ce qu'elle en attendait.

Ainsi, il arrive qu'en effectuant une nouvelle expérience avec l'aliment, le ressenti soit différent de l'expérience émotionnelle qui avait été mémorisée par le passé. Il est régulier que du dégoût soit exprimé lorsque la personne se base sur l'expérience émotionnelle mémorisée, et qu'au final le dégoût ne s'exprime pas au moment du stimulus sensoriel. Autre exemple, ci-dessous, Mangeuse 35 explique avoir toujours détesté le fromage, mais elle fait l'effort d'en regoûter dans le cadre de la plateforme expérimentale :

(Au moment de la découverte des produits :)

« Mangeuse 35 : J'aime bien le comté vraiment, mais tous les autres fromages : le lait de chèvre, le lait de brebis, pour moi c'est... j'aime pas ça quoi. (mimique de dégoût) »

(Pendant le repas :)

« (Mangeuse 13 ramène le fromage à table)

Mangeuse 35 : Moi je peux pas en manger...

Mangeuse 13 : Tu vas goûter le vieux gouda ?

(Mangeuse 35 fait signe de non de la tête et fronce les sourcils.)

Mangeur 34 (en imitant Mangeuse 35) : Je peux pas, j'aime pas le fromaaaaage...

Mangeuse 13 : Tu veux du Babybel ?

(Mangeuse 35 fait non de la tête avec une moue de dégoût.)

[...]

(Après avoir goûté :)

Mangeuse 35 : Moi ce fromage que j'achèterais... jamais, il était pas mauvais !

Mangeuse 13 : Peut-être tu vas en acheter ?

Mangeuse 35 : Aucun ne peut supplanter le comté fruité ! Et de toute façon comme je ne mange pas trop parce que ça me fait grossir... mais il est pas mauvais celui-là ! (En s'adressant à la caméra) Je reconnais que le fromage mimolette était excellent !

Mangeuse 13 : La prochaine fois je t'achèterai de la mimolette alors ! »

(Extrait de la session Ovalie du 7 novembre 2022 avec Mangeuse 13, 66 ans, retraitée, Mangeur 34, 65 ans, retraité, et Mangeuse 35, 72 ans, retraitée)

2.4. Intégration des normes émotionnelles et représentations sociales : la socialisation

Les normes émotionnelles et représentations sociales sont intégrées au cours de la socialisation primaire puis secondaire, et peuvent ainsi se voir révisées au cours des expériences. Par exemple ci-dessous, Mangeuse 17, une jeune femme de 24 ans, apprécie le lapin initialement, mais lorsqu'elle vient manger avec Mangeuse 1 et sa famille, les échanges la poussent à porter un regard différent sur l'aliment, à changer sa représentation, et le lapin ne suscite plus du plaisir, mais du dégoût :

(Pendant le repas :)

« Mangeur 15 : Moi j'aime bien le lapin, après j'ai un petit peu de mal à manger du lapin.

Mangeuse 16 : Pourquoi ?

Mangeur 15 : Parce que pour moi c'est un animal un petit peu domestique.

(Mangeuse 16 souffle)

Mangeuse 17 : Ah non, dis pas ça...

Mangeuse 16 (ironique) : Le poulet aussi hein. Si tu te fais copain avec un poulet...

[...]

Mangeur 15 (rend le lapin à Mangeuse 1) : Tiens.

Mangeuse 1 : T'en veux pas ?

Mangeur 15 : Si, j'en ai mangé, mais je me suis resservi (souris à Mangeuse 17 qui n'est pas fan non plus du lapin).

Mangeuse 17 : Tu vois, je pense à ça en plus. Il m'a mis ça dans la tête.

[...]

Mangeuse 1 : Mmh c'est trop bon le lapin.

Mangeuse 17 : Moi j'arrive plus là.

Mangeuse 1 : Parce que Mangeur 15 il a dit ça ?

Mangeuse 17 : Oui.

Mangeuse 1 : Alors que t'aimes ça !

Mangeuse 17 : Oui j'aime ça, c'est dans la tête en fait.

Mangeur 15 (en rigolant) : Tu vois le petit lapin courir...

Mangeuse 16 : C'est pas les mêmes lapins en même temps !

Mangeuse 17 : Je sais, mais... c'est la faute à Mangeur 15.

Mangeur 15 : Tu dis c'est pas les mêmes lapins ?

Mangeuse 16 : Ben non !

Mangeuse 17 : Ça c'est des lapins sauvages ?

Mangeuse 1 : Non, c'est des lapins d'élevage. Mais c'est les mêmes lapins Maman !

Mangeuse 16 : Non, mais c'est des lapins nains qu'on a à a maison, c'est pas des gros lapins.

Mangeuse 1 : Un lapin c'est un lapin hein.

Mangeuse 17 : Non non, mais du coup non. »

(Lors de la discussion finale :)

« Enquêtrice : Tout le monde a goûté alors le lapin ?

Mangeuse 16 : Oui.

Mangeuse 1 : Et tout le monde a aimé, sauf que Mangeur 15 il a dit « oh les pauvres petits lapins », et du coup... eux ils en ont pas mangé parce qu'ils ont pensé au pauvre petit lapin.

Mangeur 15 : Si j'en ai mangé un peu, mais j'étais pas hyper fan.

Mangeuse 1 : Alors que moi ça me fait rien du tout

Mangeuse 16 : Moi non plus.

Enquêtrice (à Mangeuse 17) : Et toi ?

Mangeuse 17 : Moi de base j'aime bien le lapin, mais...

Mangeuse 16 : Mais du coup ça lui a coupé la chique !

Mangeuse 17 : Pourtant j'aime bien hein... mais là je me suis imaginé un petit lapin...

Enquêtrice : Et du coup tu as pas mangé le lapin ?

Mangeuse 17 : Non... »

(Extrait de la session Ovalie du 26 mars 2022 avec Mangeuse 1, 50 ans, secrétaire, Mangeur 15, 31 ans, ingénieur, Mangeuse 16, 74 ans, retraitée, et Mangeuse 17, 24 ans, sans emploi)

Dans cet extrait, Mangeuse 17 voit sa représentation du lapin changer suite à l'échange avec Mangeur 15. Elle n'y associe plus le même univers de symboles : alors qu'il s'agissait jusque-là d'une viande appartenant au registre du comestible (Leach, 1980), le lapin se voit relié à l'image d'un petit animal suscitant la sympathie. Cette nouvelle image vient interférer avec la représentation précédente sur laquelle le plaisir de Mangeuse 17 s'appuyait. Et le changement de représentation implique un changement de norme émotionnelle : lorsque le lapin est vu comme une viande comestible, dont le lien avec l'animal vivant est occulté, il est associé à la norme émotionnelle du plaisir. En revanche, lorsque la représentation du lapin activée est celle d'un animal vivant censé susciter la sympathie, la

norme émotionnelle est de ressentir du dégoût (sa consommation renvoie à l'imaginaire du meurtrier). Tant que Mangeuse 17 s'appuie sur cette représentation, elle ne peut donc plus manger de lapin. Le contexte social en cours invite Mangeuse 17 à intégrer cette nouvelle représentation à son référentiel, et à s'appuyer dessus. Elle exprime donc, à son tour, du dégoût. Il resterait à savoir si Mangeuse 17 fera de nouveau appel à cette représentation et à cette norme, et dans quel contexte, mais le protocole ne permet pas de répondre à cette question. L'émotion se construit donc au fur et à mesure des expériences, et de l'intégration de nouvelles normes et représentations sociales.

Au cours de la socialisation primaire puis secondaire, l'individu intègre donc plusieurs représentations sociales de l'aliment, et plusieurs normes émotionnelles vis-à-vis de celui-ci, qui constituent petit à petit un ensemble de références (figure 35). L'émotion qui s'exprime vis-à-vis d'un aliment s'appuie sur la bibliothèque de références mémorisées au cours des expériences précédentes avec l'aliment.

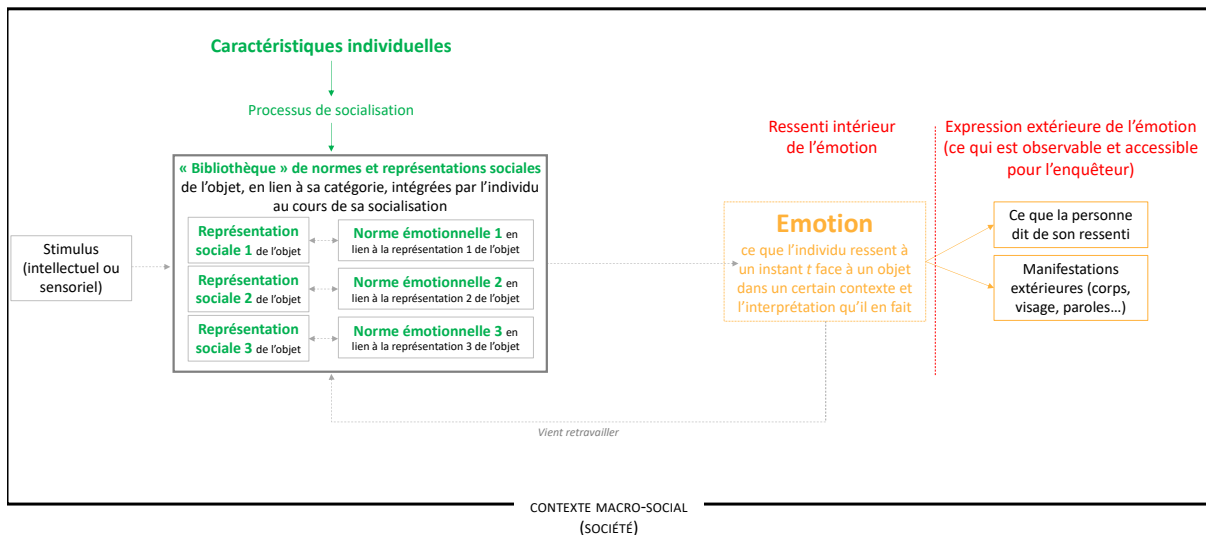


Figure 35 : Schéma de construction individuelle de l'émotion représentant l'influence de la représentation sociale de l'aliment, de la norme émotionnelle, de la sensation et le rôle de la socialisation

Les premières normes émotionnelles et représentations sociales sont intégrées au cours de la socialisation primaire dans les familles (Rozin, 1988 ; Le Breton, 1998a ; Merdji, 2002 ; Dupuy, 2013). L'intégration continue ensuite tout au long de la vie pendant la socialisation secondaire. De nouvelles représentations sociales de l'aliment (et donc de nouvelles manières de le catégoriser), et de nouvelles normes émotionnelles sont potentiellement découvertes et intégrées au référentiel de l'individu à chaque entrée dans un nouveau groupe. Par exemple, la colocation est le lieu d'incorporation de nouvelles références à l'âge adulte :

« Enquêtrice : Et comment vous connaissez tout ça ?

Mangeuse 4 : Je pense que c'est peut-être nos fréquentations... je sais pas comment je sais ça... c'est vrai que souvent, dans les colocs c'est souvent plein de gens des milieux différents qui viennent de métiers différents. Souvent au quotidien on parle de choses... du quotidien avec les personnes avec qui t'habites. Plus que quand t'es avec des potes avec lesquels tu vas boire un verre, tu vas pas parler de comment tu cuis tes lentilles. À moins que tu apportes vraiment le sujet.

[...]

Mangeur 20 : Et puis les colocs c'est des fois : « ouah ça sent super bon », « il y a juste un oignon », « ah oui ?! comment tu fais ? » et puis c'est de l'échange quoi.

Mangeuse 4 : Ou : « c'est trop bon tes cœurs de canard ! », « eh oui, c'est parce que je les déglace avec du vinaigre de sapin »

Mangeur 20 : C'est exactement ça ! c'est exactement l'exemple que j'allais prendre !

Enquêtrice : Du vinaigre de sapin ?

Mangeuse 4 : Oui ou du vinaigre balsamique quoi... je sais pas, tout le monde aime bien quand je fais les cœurs de canard, donc c'est un peu resté.

[...]

Mangeur 20 : Moi typiquement, je me souviens clairement que tu m'as appris un petit tips sur comment faire un foie de veau. Tu m'as dit le foie de veau tu le mets comme ça, machin, il faut pas qu'il soit trop épais, et puis ton foie tu le fais déglacer au vinaigre de vin rouge, et tu mets des échalotes et tout. J'ai commencé à faire ça et depuis je kiffe quoi ! Enfin je mange pas tous les jours du foie, mais des fois je me tapais une fringale, je me faisais juste un aller-retour juste pour aller choper 300 grammes de foies, et je me grille 300 grammes de foies à 16 heures. Et je pense à Mangeuse 4 « ah tu fais bien déglacer, il faut que ça commence à accrocher un peu... » et du coup je fais ça comme ça. »

(Extrait de la session Ovalie du 2 mai 2022 avec Mangeuse 4, 31 ans, épicière, et Mangeur 20, 25 ans, animateur – anciens colocataires)

Cette socialisation secondaire s'effectue au gré des nouvelles rencontres et des expériences dans de nouveaux contextes sociaux. Les représentations sociales de l'aliment peuvent se voir modifiées lors de la confrontation avec de nouvelles informations sur l'aliment. Ainsi les livres, magazines et journaux télévisés peuvent éventuellement intervenir dans l'incorporation de nouvelles représentations :

« Mangeuse 4 : Moi si j'ai le choix je favorise toujours le bio, même si je sais que les trucs qui viennent hors d'Europe, surtout les grains, ça peut être un peu fucked up. Enfin je sais que j'ai lu des histoires... j'ai lu un bouquin « vous êtes fous d'avalier ça », il y a tout un chapitre sur les épices qui m'a un peu traumatisée. Et depuis j'achète plus d'épices entièrement moulues. En bio ou en non bio d'ailleurs. En fait, quand c'est hors Europe, il y a quand même 2 % sur je sais pas combien de tonnes, tu as une vérification chimique, et tu as le droit d'avoir des sources inconnues. 2 % de source inconnue. Et ça peut comprendre des crottes de rat, des mélanges d'autres céréales remplies de gluten... et tout ce qui vient d'Inde, d'Indonésie, dans des hangars pas forcément hermétique, tu as forcément des bestioles quoi. »

(Extrait de la session Ovalie du 2 mai 2022 avec Mangeuse 4, 31 ans, épicière, et Mangeur 20, 25 ans, animateur)

2.5. Sélection d'une norme émotionnelle de référence : les effets de contexte

L'appréciation d'un même aliment est différente selon le contexte (Cardello, 1995 ; Corbeau, 1997a ; Stroebele et De Castro, 2004 ; Thiron et Aubert-Plard, 2021). Le contexte influence donc l'émotion ressentie. L'explication proposée ici est que selon le contexte, un même stimulus n'active pas le même ensemble de représentations sociales et normes émotionnelles. Les différentes normes et représentations intégrées par un individu au cours de sa socialisation peuvent entrer en concurrence. Alors que dans certains contextes l'aliment « industriel » est honni, il ne suscitera pas le même dégoût dans d'autres, à l'instar de la salade Sodebo évoquée plus haut qui était acceptée sur la route des vacances, mais suscitait le dégoût dans d'autres contextes. Le contexte étant différent (celui du départ en vacances), la norme émotionnelle de référence est différente, et par conséquent, il est accepté et acceptable de prendre plaisir à manger une salade toute prête. Dans un autre contexte, la seule émotion acceptable pour cette famille serait pourtant celle du dégoût. Il en est de même avec les aliments saisonniers par exemple. La tomate est couramment citée par les personnes enquêtées comme source d'un grand plaisir en été, alors que ce plaisir n'est pas du tout le même en hiver. Les représentations associées à la tomate en hiver sont celles d'un système de production qui aurait enfreint les règles d'une nature sacrée. La norme émotionnelle n'est alors plus celle du plaisir, car la représentation associée à l'aliment devient négative.

L'effet de contexte consiste donc en partie à se référer à l'une ou à l'autre des normes émotionnelles incorporées au cours des socialisations primaire et secondaire (figure 36)²⁴². L'ensemble des normes et représentations sociales intégrées tout au long de la socialisation forment ainsi une « bibliothèque » de références, dans lesquelles l'émotion vient prendre racine. Selon le contexte en cours, l'une ou

²⁴² De manière similaire à ce qui est détaillé dans le paragraphe 3.1. du chapitre 4, nous considérons que l'individu est pluriel (Lahire, 1998), et qu'il intègre une pluralité de références au cours de sa socialisation, auxquelles il fait appel en fonction du contexte. Ascher décrit ainsi un mangeur hypermoderne éclectique, aux sociabilités multiples : « L'individu hypermoderne mange en effet différemment selon les circonstances, ne se comporte pas toujours de la même manière, a des références culinaires hétéroclites. Il n'est plus classable dans un modèle alimentaire ; ses repas changent de contenus, de logiques et de sens selon les heures, les lieux, les convives, les contextes les sentiments. [...] Parfois, il souhaite affirmer son identité avec d'autres et son appartenance à un groupe, dans d'autres circonstances au contraire, il souhaite s'afficher comme une exception. [...] Émerge ainsi une personnalité contemporaine multiple à caractère non pathologique, qui nécessite toutefois des dispositions et des compétences spécifiques qui ne sont pas également réparties dans la société. Passer d'un monde à un autre suppose en effet la connaissance des divers codes et règles de ces différents mondes, et la capacité de jouer sur les uns et sur les autres, successivement, voire parfois simultanément. » (Ascher, 2005, p. 245-246).

l'autre de ces normes émotionnelles incorporées est sélectionnée. Ainsi, certains aliments classés dans la catégorie des aliments « industriels » peuvent susciter du plaisir et être acceptés dans certains contextes, mais ne le sont pas dans d'autres, à l'instar de plats tout prêts cités comme acceptables au déjeuner les jours travaillés, qui ne le sont pas pour d'autres prises alimentaires.

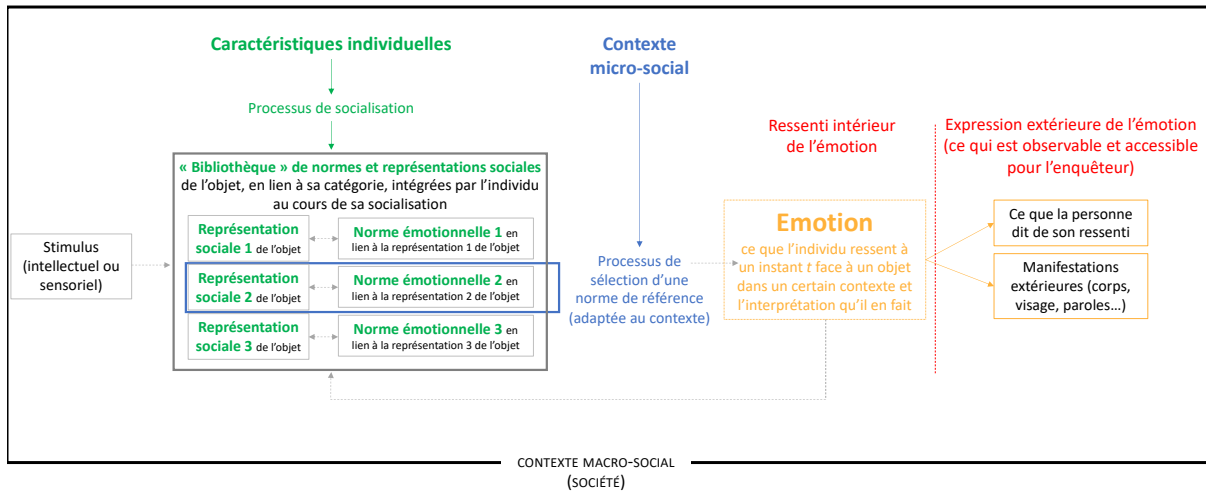


Figure 36 : Schéma de construction individuelle de l'émotion représentant l'influence de la représentation sociale de l'aliment, de la norme émotionnelle, de la sensation, le rôle de la socialisation et les effets de contexte

En outre, pour susciter l'émotion à son maximum, l'aliment et le contexte doivent être alignés avec la représentation que le mangeur se fait de la consommation adéquate de cet aliment dans ce contexte. Il y a une représentation du contexte dans lequel l'aliment doit être mangé pour ressentir le plaisir dans son intensité maximale.

« Mangeuse 19 : Mais moi je sais que la Pastabox évidemment je kiffe trop, mais il y a aussi le contexte où on n'est pas là pour manger ça (sur la plateforme Ovalie), et dans ma tête je suis un peu comme si on était au resto, et c'est un peu ce truc où c'est plutôt je devrais être dans mon lit à 23h...

Enquêtrice : Du coup ça va pas avec le contexte ici ?

Mangeuse 19 : Ben du coup, c'est bien, mais du coup inconsciemment je suis là « mais je vais pas choisir ça parce que c'est pas... » et puis ça, je peux en avoir tout le temps. Ça a plus un goût de chez moi, alors que moi chez moi je fais pas des trucs comme ça (préparation cuisinée).

Mangeuse 2 : Oui alors que moi ça, ça a plus le goût du travail (du fait de son stage en cuisine). »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

2.6. Conclusions sur la construction sociale de l'émotion

Les données empiriques permettent de proposer un modèle conceptuel reliant l'émotion exprimée à des représentations sociales et des normes émotionnelles, en fonction d'effets de contexte. En

résumé, les émotions sont cadrées par des normes émotionnelles, qui reposent sur des représentations sociales de l'aliment. Ces dernières sont construites et diffusées dans la société selon les mécanismes décrits dans le chapitre précédent. Au niveau individuel, elles sont intégrées au cours du processus de socialisation, au gré des groupes traversés. Dans cette bibliothèque de références, l'un des couples représentation sociale – norme émotionnelle intégré est activé en fonction du contexte micro-social en cours, selon un processus de sélection lui aussi acquis au cours de la socialisation.

Ce modèle conceptuel offre une lecture de la construction sociale de l'émotion, tout en laissant quelques zones d'ombre, notamment du fait que sensations et émotions restent intriquées. Il permet toutefois de proposer une explication à la variation sociale de l'émotion : si deux individus ressentent une émotion différente face au même aliment, dans un même contexte, c'est notamment qu'ils n'ont pas intégré les mêmes représentations sociales et normes émotionnelles au cours de leur socialisation (figure 37), et n'auront pas forcément appris à sélectionner la même norme émotionnelle de référence pour un même contexte (en plus des explications relatives aux dimensions physiologiques et psychologiques non étudiées dans ce travail).

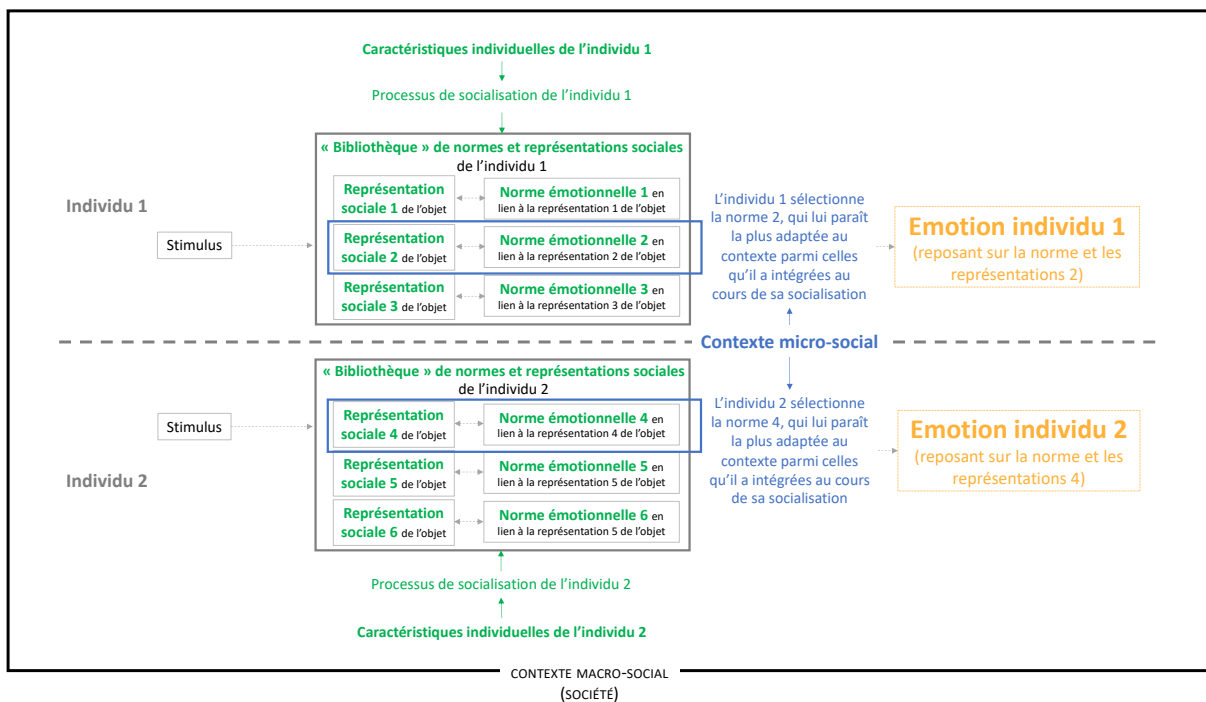


Figure 37 : Schéma explicatif de la variation de l'émotion entre deux individus (aux socialisations très différentes) dans un même contexte

Ce modèle conceptuel propose aussi une explication à la variation de l'émotion individuelle selon le contexte micro-social (figure 38).

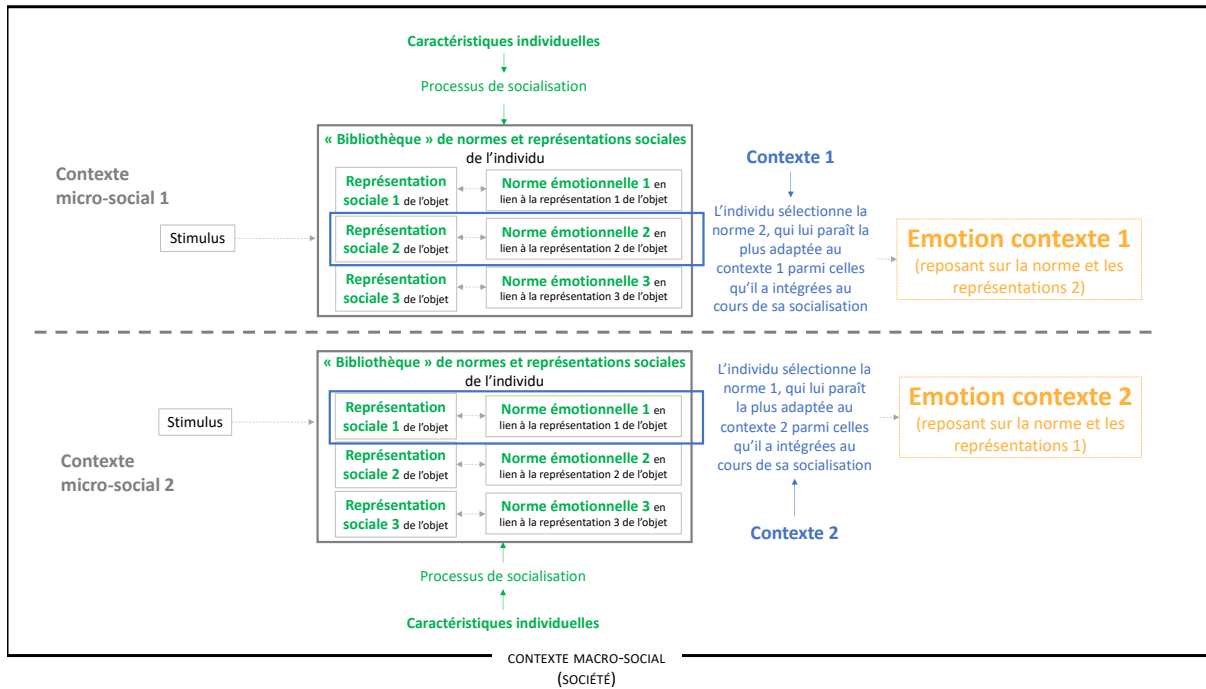


Figure 38 : Schéma explicatif de la variation de l'émotion entre deux contextes sociaux différents pour un même individu

3. Perspective fonctionnaliste : enjeux sociaux et politiques des émotions relatives aux transformations alimentaires industrialisées

Quels sont les enjeux derrière l'expression de ces émotions ? Il est frappant de constater la solidité de certaines prises de position vis-à-vis de certains aliments. Pourquoi les gens tiennent-ils tant à affirmer et à débattre de ce qu'ils ressentent ? Les émotions et leur expression remplissent plusieurs fonctions sociales : une fonction de cohésion sociale et de communication, une fonction de différenciation et de distinction sociale, une fonction de revendications, voire une fonction de changement social.

3.1. La fonction relationnelle : l'émotion met en relation

Les émotions constituent une manière de communiquer et d'interagir. Elles renforcent ainsi les liens entre les individus et régulent les relations. Dans le langage dit « non verbal », les expressions du visage viennent remplacer les mots. Il arrive couramment que les personnes enquêtées ne terminent pas leur phrase, et la remplacent par une mimique :

« Mangeuse 2 (en goûtant un riz au lait La Laitière) : Lui, c'est que de la vanille hein ! ça m'a... (fronce les sourcils)

Mangeuse 19 : Oui, mais en même temps il fait plaisir, enfin tu sais il est... (sourire)

Mangeur 18 : Oui, petit gâteau quoi, petit gâteau classique ça fait plaisir. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

L'expression de l'émotion vient soutenir l'interaction, sans forcément être en réaction directe à un stimulus sensoriel. Lors des observations, il est arrivé fréquemment que l'expression de l'émotion soit totalement décorrélée du moment où la personne goûte l'aliment. Elle ne fait pas immédiatement suite au stimulus, mais est exprimée dans le but de communiquer et d'interagir. Dans l'échange ci-dessous, l'interjection « euurk ! » exprimant le dégoût intervient uniquement pour soutenir l'interaction, en réponse à ce que l'interlocuteur évoque :

« Mangeuse 19 (en goûtant le riz au lait La Laitière) : Là tu sens vraiment la vanille de ouf.

Mangeuse 2 : Celui-là (La Fermière) il est pas mal ! Moi j'aime bien.

Mangeur 18 : Lui il a un peu le goût du bicarbonate de soude...

Mangeuse 19 : Euurk ! (expression de dégoût)

Mangeur 18 : Non, mais comment dire... du lait de brebis quoi. Enfin je saurais pas comment décrire, mais...

Mangeuse 19 : Pour moi ça a un goût fermenté. Pour moi, ça a vraiment le goût tu sais quand tu presses directement le pis de la vache et que tu bois. Sans que ce soit un truc industriel, ça vient de l'animal direct. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

L'expression d'une émotion est parfois plus en lien à ce que la personne veut exprimer dans l'interaction (et donc en lien au sujet de conversation) qu'une réaction brute à ce qu'elle mange. Elle est exprimée à un moment voulu, dans une visée interactive. Les mimiques du visage, et les réactions du corps viennent appuyer l'expression de l'émotion, accentuer le discours.

L'expression ouvre sur des échanges, que ce soit par les interactions qu'elles engendrent directement (communication non verbale) ou indirectement (lorsque l'on parle d'une émotion ressentie à quelqu'un). Ainsi, exprimer son dégoût pour l'aliment « industriel » par une grimace et se rendre compte que l'autre nous rejoint, c'est se mettre en lien, se rapprocher, c'est faire communauté, c'est montrer que l'on partage les mêmes références et les mêmes codes vis-à-vis de cette catégorie d'aliments. Reconnaître et pointer du doigt le même aliment comme faute de goût, ou commettre ensemble cette faute de goût, c'est entrer en relation et se rejoindre dans cette émotion. Dans cette perspective, l'émotion alimentaire permet d'entrer en lien, elle a des fonctions de communication, d'intégration et de cohésion sociale.

Concrètement, « faire communauté » autour de goûts et dégoûts alimentaires passe par un certain nombre de rituels mis en place au sein des groupes, pour ressentir la même chose en même temps autour d'aliments similaires : prendre le café tous les matins avec ses collègues, boire un apéro avec ses amis les vendredis soirs, se retrouver en famille à chaque repas de Noël... sont des manières de synchroniser ses temporalités, de faire société. Dans le contexte d'inquiétudes accrues envers les transformations alimentaires industrielles et devant la demande normative existante, la communauté émotionnelle prend de l'importance pour guider le groupe quant aux émotions à ressentir vis-à-vis des différents aliments. Les scandales sanitaires ayant secoué l'industrie alimentaire ces dernières années ont fait prendre conscience de l'incapacité à tout maîtriser. La communauté fournit des repères normatifs, sur lesquels caler ses rythmes et ses émotions alimentaires dans un contexte de préoccupations croissantes.

3.2. La fonction de positionnement social : l'émotion au cœur des processus de différenciation et de distinction

Exprimer les mêmes émotions alimentaires face aux aliments « industriels », c'est se reconnaître de la même « communauté émotionnelle », à l'instar de l'exemple donné précédemment des deux jeunes femmes qui avaient les mêmes souvenirs de Pastaboxs dans leur adolescence. L'expression de l'émotion prend une fonction d'intégration et d'exclusion, elle conduit à s'insérer dans un groupe et à se différencier d'un autre. Les goûts et dégoûts alimentaires prennent ainsi une fonction identitaire. L'émotion alimentaire se présente comme un support de différenciation. Partager les mêmes goûts et dégoûts alimentaires, et les exprimer de la même manière, c'est adhérer aux mêmes normes émotionnelles et se réclamer de la même culture. Les normes émotionnelles peuvent alors être rattachées à ce que Laurence Tibère propose d'appeler « l'en-commun »²⁴³ (2018, 2019), en tant qu'ensemble de symboles, de normes et représentations qui servent de référentiel commun et relient les communautés.

²⁴³ « L'en-commun décrit d'abord les représentations sociales de ce qui incarne symboliquement le groupe et, de ce point de vue, cette notion s'inscrit dans ce qu'Émile Durkheim appelle « l'interpénétration des consciences » laquelle participe du lien social, au sens « d'attachement à la société » (Durkheim, 1996 ; Paugam, 2017). L'en-commun alimentaire est ainsi envisagé en lien avec la production et l'actualisation des valeurs qui sous-tendent la vie en société mais aussi, l'élaboration des représentations sociales, ou pour reprendre les termes de Denise Jodelet de « ce que nous avons en commun » (Jodelet, 1997, p. 47). » (Tibère, 2019, p. 8) L'en-commun se construit sur des interactions, et Tibère propose de considérer que l'alimentation est un support à la création de l'en-commun en tant qu'objet qui véhicule des représentations sociales.

En outre, l'expression de l'émotion vis-à-vis de l'aliment industriel prend aussi une fonction de distinction sociale²⁴⁴, à l'image du dégoût esthétisé introduit précédemment. En venant souligner une appartenance sociale, l'émotion exprimée envers l'aliment « industriel » peut mettre en jeu des rapports de pouvoir dans certaines situations. Être dégoûté par certains aliments « industriels » et être en capacité d'expliquer pourquoi, c'est aussi marquer une position socio-économique. Ce dégoût esthétisé vient souligner la libération de contraintes financières, temporelles ou cognitives relatives à l'alimentation. Le mangeur s'extrait de la société de consommation, et peut se le permettre, car il n'a pas besoin de celle-ci pour être intégré à la société.

« Mangeur 12 : Vous avez des gens qui ont pas été élevés là-dedans, et qui sont à fond sur la malbouffe et il n'y a rien à faire ! C'est aussi une question d'éducation. Moi j'ai baigné dedans donc je vous dirais que pour moi c'est normal ! Mais je sais bien quand je vais chez les gens et que je vois une population différente, qui va plutôt préférer... mais de toutes catégories socio-professionnelles hein ! »

(Extrait de la session Ovalie du 19 juillet 2022 avec Mangeur 12, 45 ans, expert assurance, Mangeuse 29, 13 ans, collégienne et Mangeuse 30, 10 ans, en primaire)

L'émotion alimentaire devient un élément de distinction. Régnier et Masullo (2009) soulignent le fait que dans les catégories socio-économiques aisées, le plaisir alimentaire tend à porter plus facilement sur des aliments conformes aux recommandations gouvernementales. Au sujet des aliments « industriels », d'après nos observations, les populations plus favorisées semblent en effet adhérer et véhiculer des normes émotionnelles en accord avec les recommandations gouvernementales (recommandant de limiter la consommation d'aliments ultra-transformés et de favoriser la cuisine domestique), tandis que les classes populaires tendent plus à y être indifférentes ou à revendiquer un plaisir volontairement transgressif. Ce plaisir transgressif marque un refus de l'intrusion gouvernementale dans la sphère intime. Le goût ou le dégoût pour les aliments « industriels » devient un marqueur d'appartenance sociale. Toutefois, ce constat est à nuancer par le fait que nous ayons observé aussi ce plaisir transgressif chez des populations beaucoup plus diplômées. Les émotions vis-à-vis des aliments « industriels » et leur expression peuvent être lues comme des indicateurs de rapport au monde. Au-delà de l'appartenance sociale, l'émotion vis-à-vis de l'industrialisation peut aussi être le marqueur de convictions politiques. Ainsi, les consommations et émotions des classes

²⁴⁴ Pour rappel, nous distinguons différenciation (marquer une identité) et distinction sociale (marquer une appartenance sociale incluant une dimension hiérarchique)

populaires ne suivent pas seulement une logique économique, et connaissent de réels enjeux sociaux et politiques.

Ce résultat amène à une seconde réflexion : l'apprentissage d'un travail émotionnel différencié socialement concernant les émotions alimentaires. La norme émotionnelle définit l'émotion socialement « acceptée et acceptable » vis-à-vis de l'aliment industriel dans le groupe. En général, c'est cette émotion qui va être exprimée à l'extérieur par l'individu et qui va être observable pour un tiers extérieur. Mais au-delà de l'expression, au niveau interne, le mangeur effectue également un travail interne pour mettre ses émotions, ses ressentis, en conformité avec la norme sociale. Ce travail est intériorisé au cours de la socialisation primaire et est inconscient. Il est appelé « jeu en profondeur » par Hochschild (1983), et se distingue du « jeu en surface » qui consiste à seulement moduler l'expression de l'émotion. Les constats précédents sous-entendent que ce travail émotionnel s'apprendrait différemment selon les groupes sociaux. Les enfants apprennent à faire un travail émotionnel vis-à-vis de leur alimentation de manière différenciée selon les classes sociales. Lorsque Régnier et Masullo (2009) soulignent que les parents des classes favorisées mettent un point d'honneur à ce que leurs enfants prennent plaisir à manger des aliments considérés « bons pour la santé », cela peut être lu comme l'insistance des parents à ce qu'un travail émotionnel soit intégré par les enfants. Nous faisons la même lecture des phénomènes émotionnels relatifs aux aliments industrialisés. Il s'agit d'une construction sociale du sensible, qui fait écho aux travaux de Simmel (1908) et Bourdieu (1979).

3.3. La fonction de revendication : l'émotion pour exprimer des convictions et des valeurs

Les émotions alimentaires ont une fonction politique. Dans la littérature, de nombreux travaux montrent que les comportements de consommation, et notamment les comportements alimentaires, sont en partie guidés par la volonté d'exprimer des préoccupations politiques (Belasco, 1989 ; Ledrut *et al.*, 1979 ; Shah *et al.*, 2007 ; Lamine, 2008 ; Dubuisson-Quellier, 2009 ; Pleyers, 2011 ; Lefranc, 2022)²⁴⁵.

²⁴⁵ Comme évoqué dans le chapitre 1, Warren Belasco (1989) voit dans la *countercuisine* une manière de défier les filières agroalimentaires industrielles. Raymond Ledrut et ses collègues (1979) analysent le plaisir de l'aliment « naturel » comme une critique du monde social. Manger « naturel » n'est plus l'affaire d'un divertissement ou d'une appartenance de classe, mais un moyen de contestation, une manière de faire entendre une idéologie. Claire Lamine (2008) explique que pour certains, manger bio est un acte politique, une manière de critiquer les dérives du système agroalimentaire qu'ils ne cautionnent pas. Sophie Dubuisson-Quellier (2009) parle de consommation « engagée » en passant en revue les différentes formes de mobilisation par l'alimentation (agriculture bio, végétarisme, mouvements contestataires, etc.). Emmanuelle Lefranc (2022) voit dans certaines

« La richesse symbolique de la nourriture en fait un enjeu politique et idéologique qui donne une valeur spécifique aux choix alimentaires. [...] Manger, et plus précisément choisir ce que l'on mange peut ainsi être un acte militant, voire devenir une action morale ou éthique. » (Ascher, 2005, p. 191-192)

Si la consommation est un moyen d'exprimer des positions politiques, notre proposition est d'affirmer que les ressentis intimes liés à ces consommations le sont aussi. Exprimer ses goûts et dégoûts alimentaires est une manière de revendiquer des idéaux : être dégoûté par l'aliment « industriel » et exprimer son dégoût, sa colère ou son désespoir, c'est aussi affirmer que l'on n'est pas d'accord avec ce qu'il représente, que ce soit pour le bien-être animal, pour critiquer le fonctionnement des systèmes agroalimentaires, la mondialisation, l'hyperconsommation, le capitalisme, ou pour se positionner sur des questions environnementales et sociales. Les aliments « industriels » en viennent à dégoûter physiquement, parce que leur sont associées des valeurs et des idées qui dégoûtent. D'un autre côté, revendiquer du plaisir à l'aliment « industriel » peut être un moyen d'affirmer une sorte d'affranchissement de ces codes, ou un refus de la moralisation, à l'image du plaisir transgressif détaillé précédemment.

Avec l'individualisation progressive de la société, une forme d'injonction à l'épanouissement et au bonheur individuel s'est répandue, invitant l'individu à être toujours plus réflexif sur ses propres accomplissements. Cette réflexivité s'insère dans les gestes routiniers et les émotions quotidiennes, qui deviennent des espaces d'engagement et de revendication, le lieu d'expression de préoccupations politiques et morales. La politisation s'insère ainsi dans le quotidien (Beck, 1997) et dans l'intimité. Dans cette conquête de l'intime par le politique, les actions du quotidien et l'expression des émotions deviennent une forme d'engagement, une manière d'exprimer des revendications.

La sociologue Valéria Siniscalchi propose la notion de « food activism »²⁴⁶ pour désigner l'engagement politique à travers l'alimentation hors des voies classiques (Counihan et Siniscalchi, 2014 ; Siniscalchi, 2015). Celui-ci réside à la fois à l'échelle individuelle et intime dans l'acte alimentaire, et dans des arènes politiques plus larges au sein de formes collectives (des formes d'opposition et de redéfinition de la consommation pour changer le système alimentaire). Les émotions de dégoût, de colère, ou de

pratiques d'éviction du lait une volonté « contestataire ». « Manger autrement devient un moyen de contestation performatif, une manière de vivre autrement. » (Lefranc, 2022, p. 39).

²⁴⁶ Le terme « food activism » relie production et consommation, pour faire la jonction entre les travaux sur les mouvements paysans et ceux qui s'intéressent plutôt aux associations de consommateurs. Cette connexion prend forme dans le « food activism » qui s'observe par exemple dans les paniers de légumes, dans le mouvement Slow Food, mais aussi dans les jardins urbains.

désespoir explorées précédemment peuvent être lues comme une forme de « food activism ». Les sentiments d'injustice, de frustration vis-à-vis des impacts de l'industrialisation conduisent à la colère et à l'angoisse, et ces émotions viennent marquer le souhait pressant d'un changement de modèle.

En parallèle, le manque de confiance envers les acteurs de la transformation des aliments est lui aussi politique. En effet, les aliments portant les valeurs des institutions qui les façonnent, les choix alimentaires du mangeur sont influencés par le rapport qu'il souhaite entretenir ou non avec ces institutions.

La consommation engagée est segmentée socialement. Dubuisson-Quellier (2009) explique qu'elle concerne plus fortement les femmes et les individus des classes moyennes et supérieures. Les émotions observées sont effectivement différentes d'un profil à l'autre : l'angoisse semble être plus répandue dans les classes moyennes et aisées, l'indifférence propre aux classes populaires, la colère plutôt symptomatique de mangeurs au profil militant, ce qui témoigne de positionnements politiques légèrement différents quant aux revendications vis-à-vis des filières agroalimentaires.

3.4. La fonction de mise en action : l'émotion pour initier des changements de modèle

Si l'expression de l'émotion alimentaire vient afficher une demande de changement social, elle peut aussi initier la mise en action. Dans une perspective utilitariste de l'émotion, chercher la réaction affective est un moyen de susciter l'engagement (Traïni, 2009). Par exemple, la cheffe Manon Fleury explique souhaiter déclencher l'émotion dans sa cuisine « durable et végétalisée » pour sensibiliser aux enjeux de la durabilité alimentaire.

« J'essaie de m'ancrer dans ce qu'on appelle la « cuisine durable ». [...] Pour une génération de trentenaires, c'est une considération à laquelle on ne peut pas couper. On a la chance d'être dans un métier où on touche à des matières premières, où on touche à des modes de production, et donc à mon sens, être coupé de l'agriculture, des modes de consommation, et ne pas avoir de réflexion sur les modes de consommation, ce serait une hérésie. Donc la notion de durabilité est très présente dans la manière d'aborder la cuisine que je fais aujourd'hui. [...] J'ai été formée par des chefs assez renommés [...] et à mon sens, ce que m'ont appris ces chefs-là, c'est que pour arriver à véhiculer un message via l'assiette, il fallait de la technique, parce qu'il faut des bases [...] et cette technique elle vient au service de l'émotion qu'on va créer dans l'assiette. Parce qu'à mon sens, on peut passer des messages très importants et des messages sur toute cette réflexion écologique, mais si on n'a pas d'émotion quand on mange et qu'on n'a pas de plaisir, ce message il ne passera pas aussi facilement, et il ne sera pas intégré dans la mémoire. Moi ce que je prône aujourd'hui c'est de créer des émotions chez les clients, de créer des sensations aussi. Cette cuisine elle doit être sensuelle, avec toute une réflexion sur la matière, sur la chaire, pour créer des

émotions. Et ces émotions ensuite, elles vont permettre d'avoir ce message qui est diffus, et qui reste dans la tête de nos clients quand ils sortent du restaurant. »

(Manon Fleury au colloque de la chaire Unesco Alimentations du monde, à Montpellier, le vendredi 3 février 2023)

L'émotion est ici mise au service de la sensibilisation. Pour la cheffe, c'est un outil qui vient directement aider à véhiculer et imprimer un message.

Certaines émotions sont ainsi une invitation à l'action sociale (Bernard 2015, 2017). Des émotions comme le dégoût ou la colère vis-à-vis du système alimentaire industrialisé peuvent conduire à initier des actions militantes, à l'instar du démontage du McDonald's de Millau par José Bové et la Confédération Paysanne en 1999, ou du collectif *Bretagne contre les fermes usines*, qui construit un mur sur une voie ferrée pour bloquer un train destiné acheminer de grandes quantités de céréales pour nourrir le bétail d'une ferme d'élevage intensif, au printemps 2022.

L'émotion a ainsi une capacité de transformation du social. Clamer ses goûts et dégoûts alimentaires peut devenir une manière de faire évoluer les modèles alimentaires : non seulement c'est un moyen d'exprimer son désaccord avec le fonctionnement des filières agroindustrielles, mais c'est aussi un moteur pour amener à agir sur les systèmes, par des actions militantes, des actions de boycott, etc. Le mouvement entre émotion et politique est ainsi double : les émotions sont une manière d'exprimer des désaccords et des revendications de changement social (exprimer une émotion négative vis-à-vis d'un objet peut être un moyen d'exprimer son désaccord avec ce que cet objet représente), mais elles sont également une manière de travailler les convictions et de mener à l'action (elles peuvent être utilisées pour sensibiliser, faire adhérer à une cause et mettre en action). En un sens, l'émotion exprime donc potentiellement une opinion politique (l'émotion s'appuie sur l'opinion politique), et en un autre, elle vient travailler la conviction (l'opinion politique est renforcée et travaillée par l'émotion).

Le changement de modèle social implique un changement de normes émotionnelles : l'aliment qui suscitait autrefois admiration et curiosité suscite aujourd'hui colère et dégoût. Damien Boquet (2013) voit deux explications qui peuvent amener les normes émotionnelles d'une communauté à évoluer : les normes émotionnelles changent sous l'effet d'une confrontation avec les normes d'une autre communauté, ou bien sous l'effet d'une intervention extérieure (nouveau contexte politique, idéologique, etc.). Ces deux hypothèses sont très intéressantes pour réfléchir aux changements d'émotions vis-à-vis des transformations alimentaires industrielles : il peut s'agir de l'expansion des normes d'une communauté qui aurait gagné du terrain (le dégoût pour l'industriel aurait ainsi gagné du terrain) ou de l'effet d'un événement extérieur (les scandales sanitaires qui ont fait monter l'anxiété). D'après les phénomènes explorés jusqu'ici, les deux explications semblent se conjuguer : la

norme émotionnelle de dégoût pour l'aliment industriel gagne du terrain à la faveur d'un contexte politique et idéologique qui évolue, sous l'impulsion d'événements extérieurs (scandales sanitaires), mais aussi de forces internes (débats au sein des différentes arènes décrits dans le chapitre 5), et ce discours est d'abord porté par une communauté bien identifiée (de scientifiques, mais aussi de militants et d'associations), et se diffuse petit à petit à d'autres communautés pour devenir la norme émotionnelle dominante.

3.5. La non-expression de l'émotion : en l'absence de fonction sociale ?

Il est arrivé lors des observations de repas, qu'alors qu'une forte expression de l'émotion était attendue, rien n'ait été observable pour l'observateur extérieur. Dans le cas où les enquêtés avaient au préalable exprimé une certaine impatience à goûter certains produits, ou bien expliqué qu'il s'agissait d'un aliment qu'ils affectionnaient particulièrement, et où rien n'a été exprimé, nous avons fait visionner ces moments filmés de « non-expression » de l'émotion aux personnes enquêtées. Celles-ci expliquent que si la conversation était en cours sur autre chose, ou qu'elles n'étaient pas concentrées sur leur ressenti, elles n'ont pas forcément exprimé d'émotion, alors même qu'elles ont pourtant ressenti une émotion marquée intérieurement.

(Lors de la discussion finale, à la projection de l'extrait dans lequel Mangeuse 2 goûte la Pastabox :)

« Enquêtrice : Du coup, l'idée c'est que tu nous décrives un petit peu ce que tu as ressenti. Parce que finalement, il n'y a pas tant de choses que ça qui s'expriment au niveau du visage... »

Mangeuse 2 : Bah non oui !

Enquêtrice : Et qu'est-ce que tu as ressenti à l'intérieur ?

Mangeuse 2 : Ben... je sais pas, moi j'aimais bien à ce moment-là, je passais un bon moment !

Mangeuse 19 : Oui, comme on parlait et tout, on n'est pas forcément concentré pour réagir sur l'aliment. »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

Il semblerait que lorsque l'émotion alimentaire ne vient servir aucune fonction sociale, elle ne soit pas systématiquement exprimée. Simmel (1908) voit dans l'interaction sociale le lieu privilégié de l'expression de l'émotion. L'expression de l'émotion est-elle forcément fonctionnaliste lorsqu'il ne s'agit pas d'une émotion « réflexe » ? Il semble que concernant l'alimentation, l'expression de l'émotion soit sociale et politique. Elle est volontairement exprimée pour remplir une fonction : pour interagir avec l'autre, pour marquer son appartenance, pour revendiquer des convictions ou agir pour changer de modèle alimentaire, et lorsqu'elle ne dessert aucun de ces buts, elle n'est pas exprimée. De manière générale, il se pourrait que toutes les émotions que nous avons qualifiées de « non-

réflexes », celles qui mobilisent l'interprétation et la subjectivité, connaissent les mêmes fonctions sociales et politiques. Les émotions « réflexes » à l'inverse, que nous n'avons pas étudiées et qui mettent uniquement en jeu des réflexes neuronaux n'ont peut-être pas cette implication sociale et politique. Cette proposition serait toutefois à nuancer avec les potentielles fonctions psychologiques de l'expression de l'émotion (catharsis, gestion de traumatismes, etc.) que nous n'avons pas approfondies dans ce travail.

4. Production d'une morale des émotions de l'industrialisation, relative à des conceptions contemporaines de la cuisine, de la nature, de la technique et du temps

Les émotions qu'il convient de ressentir vis-à-vis des aliments « industriels » sont cadrées par des normes sociales délimitant ce qu'il est acceptable de ressentir et d'exprimer ou non²⁴⁷. Ces normes émotionnelles laissent entrevoir des rapports à l'industrie alimentaire et à la cuisine domestique, mais aussi à la nature, à la technique et au temps. La morale des émotions de l'industrialisation repose sur ces conceptions contemporaines de la cuisine, la nature, la technique et du temps. Celles-ci produisent un cadrage normatif quant aux émotions qu'il est convenable de ressentir envers l'industrialisation des filières alimentaires (voire envers l'industrialisation en général). Toutefois, ce processus de moralisation génère des résistances. Sa réception est différenciée socialement, et révèle différentes conceptions du monde actuel.

4.1. Émotions vis-à-vis de la cuisine et du « fait-maison »

4.1.1. La norme émotionnelle dominante : le plaisir du « fait-maison », le dégoût de l'« industriel »

Concernant les transformations alimentaires, le « bon » aliment contemporain est cuisiné. Le plaisir alimentaire est mieux vu lorsqu'il porte sur un aliment cuisiné au sein du foyer ou par quelqu'un

²⁴⁷ La moralisation des émotions relatives à l'alimentation est renseignée dans des travaux sociologiques précédents (Dupuy, 2013, 2014). Par exemple, pour être socialement accepté et acceptable, le plaisir alimentaire doit porter sur des aliments correspondant aux normes et représentations sociales du « bon » aliment (*Ibid.*). Il doit répondre à des exigences nutritionnelles, environnementales, éthiques, et sociales : il faut se faire plaisir avec des aliments « bons » pour la santé, qui ne portent pas préjudice à l'environnement, qui respectent les hommes qui travaillent à sa production et qui répondent aux normes sociales de convivialité.

d'identifié, que par l'industrie agroalimentaire²⁴⁸. Il existe ainsi une certaine injonction au plaisir de l'aliment « fait-maison ».

Pour les mangeurs, transformer dans la perspective culinaire renvoie à plusieurs idées :

- La création : cuisiner c'est faire, fabriquer, créer,
- L'expérimentation et l'apprentissage : cuisiner c'est expérimenter, tester, apprendre,
- L'appropriation et la personnalisation : cuisiner c'est s'approprier, personnaliser,

« Mangeuse 2 : Par contre nous on aime bien les boîtes d'épinards à la crème. Surgelées.

Mangeuse 19 : Mais surgelé moi je trouve ça mieux en vrai ! Que les plats préparés... parce que j'ai vraiment intériorisé ce truc où apparemment ils mettent beaucoup de sel et de sucre dans les conserves pour que ça se conserve. Et le surgelé, c'est juste le fait que ce soit surgelé qui conserve, et c'est beaucoup plus naturel.

Mangeuse 2 : Moi, même les goûts je préfère...

Mangeuse 19 : Oui, ça conserve le goût aussi.

Mangeuse 2 : En plus c'est con hein, mais vu que tu dois le chauffer plus longtemps, j'ai plus l'impression de préparer un truc. Que là, limite c'est magique, tu mets au micro-ondes et c'est prêt, du coup il manque une étape quoi ! »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

Lorsque l'aliment est déjà cuit, le mangeur tend à considérer qu'il n'a pas pu cuisiner l'aliment²⁴⁹, il n'a pas pu se l'approprier de la même manière, ce qui suscite des peurs ou du dégoût :

(En cuisine :)

« Mangeur 12 : Allez, ça c'est bon, je fais le second (magret). (ouvre le magret) Ah. (dubitatif)

Enquêtrice : Alors qu'est-ce que vous en pensez de celui-là ? (le magret sous carton)

Mangeur 12 : Bah en fait c'est... bon, ben ça va aller vite pour celui-là, on dirait qu'il a déjà été cuit.

Enquêtrice : Ah ouais ? Ah oui, il n'y a pas la peau !

²⁴⁸ Cette moralisation des émotions de l'aliment « industriel » repose sur une rationalité de catégorisation de l'aliment par acteur (chapitre 4).

²⁴⁹ La transformation est souvent définie sous l'angle de la cuisson, ce qui renvoie à la rationalité culinaire décrite dans le chapitre 4, qui est couramment mobilisée par les mangeurs français.

[...]

Mangeur 12 : Je suis plus dubitatif... (le magret sous carton) vraiment, vraiment, vraiment...

Enquêtrice : Pardon ? Vous êtes perplexe ?

Mangeur 12 : Ah vraiment ! Je me demande ce que c'est...»

(Lors de la discussion finale :)

« Mangeur 12 : Non moi ce qui m'a marqué c'est le magret, c'était horrible ce truc-là, j'adhère pas du tout.

Enquêtrice : Ah ouais ? Pourquoi ?

Mangeur 12 : Ben ça ressemble pas à du magret, voilà.

Enquêtrice : Pourquoi ?

Mangeur 12 : Ah ben c'est, alors gustativement ça y ressemble vaguement, visuellement c'est absolument pas ça, la texture c'est absolument pas ça non plus en fait, on est très très loin du magret quoi...

Enquêtrice : Ah oui, au niveau de la texture ? C'est quoi qui change ?

Mangeuse 29 : C'est super dur, ça a pas trop de goût, en fait ça a le goût un peu...

Mangeur 12 : Il a surtout cuit très très longtemps et... (il tape sur la table avec son poing)

Mangeuse 29 : Ouais tu as l'impression que c'est super cuit en fait ! L'autre était beaucoup plus flexible.

Mangeur 12 : J'ai l'impression que c'était précuit en fait, ça a été précuit, et donc du coup, trop cuit (il secoue la tête en levant les yeux au ciel) »

(Extrait de la session Ovalie du 19 juillet 2022 avec Mangeur 12, 45 ans, expert assurance, Mangeuse 29, 13 ans, collégienne et Mangeuse 30, 10 ans, en primaire)

- L'attachement : cuisiner c'est mettre un peu de son énergie et de son temps dans l'aliment, un peu de soi, et conférer une valeur affective à l'aliment,
- L'élaboration : cuisiner c'est rechercher le beau et le bon dans un but esthétique,
- La maîtrise : cuisiner c'est mieux contrôler ce qui est mangé,
- L'échange : cuisiner c'est créer ou renforcer des liens,
- Le plaisir : cuisiner c'est prendre du plaisir sensoriel, ou l'anticiper.

« Mangeur 23 : en vrai, quand j'ai le temps j'aime bien cuisiner. Parce que j'aime bien manger... »

(Extrait de la session Ovalie du 8 juin 2022 avec Mangeur 7, 25 ans, préparateur physique, et Mangeur 23, 25 ans, étudiant)

Dans cette perspective, il y a l'idée que le repas est plus apprécié lorsque le mangeur a pris part à la cuisine :

« Mangeuse 31 : On a passé un bon moment tu vois. Quand tu cuisines à plusieurs... moi j'adore cuisiner à plusieurs. Je trouve que tu passes un bon moment tu vois.

Mangeuse 10 : Oui, c'est trop bien.

Mangeuse 31 : T'apprécies après ton repas. »

(Extrait de la session Ovalie du 23 juillet 2022 avec Mangeuse 10, 30 ans, juriste, Mangeuse 31, 31 ans, institutrice, Mangeur 32, 33 ans, manutentionnaire, et Mangeur 33, 40 ans, développeur)

Il existe ainsi une morale du plaisir autour de l'aliment « cuisiné ». La norme émotionnelle dominante consiste à prendre plaisir à consommer celui-ci pour toutes les raisons listées précédemment. Cette conception de la cuisine domestique découle directement de la critique de l'alimentation industrielle. Pourtant, tous les mangeurs n'ont pas les moyens (temporels, matériels, financiers, logistiques, voire cognitifs) de cuisiner au quotidien. Le cadrage moral de ces émotions met donc en jeu des rapports de pouvoirs. Il existe un danger de culpabilisation à survaloriser l'aliment cuisiné si toutes les populations ne se voient pas offrir les moyens de le faire. Alors que Grignon et Grignon (1999) montrent que ce sont surtout les ménages des classes supérieures, et en particulier les femmes cadres, qui ont recours à ce qu'ils appellent alors des « aliments-service » à la fin des années 1990, dans les années 2010, la valorisation du fait-maison est souvent l'apanage des catégories très diplômées et aisées, vivant dans de grandes villes (Mathé et Hébel, 2015). Au vu de nos données empiriques, il nous semble en effet que cette « moralisation » quant aux émotions à ressentir vis-à-vis de l'aliment « fait-maison » ou « industriel » soit surtout portée par les classes aisées, mais pas uniquement, puisque certains profils militants se font aussi l'écho de ce discours, quel que soit leur niveau de revenu ou de diplôme.

4.1.2. Des logiques de résistance

Cette moralisation des émotions relatives à l'aliment « industriel » connaît des résistances. Un certain plaisir à transgresser les normes émotionnelles dominantes a déjà été décrit précédemment. Ces résistances peuvent également prendre la forme d'un dégoût pour certains aliments faits-maison.

« Mangeuse 17 : Ça c'est la béchamel ? Oh mon dieu. De la béchamel maison. C'est ma phobie.

Mangeuse 1 : Hein ?

Mangeuse 17 : J'ai horreur de la béchamel maison.

Mangeuse 1 : Pourquoi ?

Mangeuse 17 : Je sais pas, je trouve que ça a pas le même goût. »

(Extrait de la session Ovalie du 26 mars 2022 avec Mangeuse 1, 50 ans, secrétaire, Mangeur 15, 31 ans, ingénieur, Mangeuse 16, 74 ans, retraitée, et Mangeuse 17, 24 ans, sans emploi)

Le plaisir transgressif de l'aliment « industriel », et le dégoût du « fait-maison » viennent appuyer un rejet de la moralisation émotionnelle vis-à-vis de l'aliment industriel. Ils viennent marquer un

positionnement bien précis par rapport aux normes émotionnelles dominantes. Si le plaisir transgressif se retrouve souvent à l'adolescence ou dans une logique d'affirmation d'une identité, le dégoût pour le « fait-maison » a surtout été observé chez une personne précaire (Mangeuse 17), qui n'a pas les moyens de cuisiner. L'expression de ces émotions invite à interroger les nouvelles inégalités créées par ce processus de moralisation et à les analyser sous l'angle de la justice sociale.

4.2. Émotions vis-à-vis des aliments « industriels » et conceptions de la nature

4.2.1. Sacralisation de la nature

Pour rappel, la littérature met en avant une opposition de plus en plus prononcée entre l'aliment « naturel » et l'aliment « industriel » ou « artificiel » (Rozin, 2004, 2008 ; Lamine, 2008 ; Lepiller, 2006, 2012 ; Mathiot, 2018, 2019). Les normes émotionnelles dominantes observées vis-à-vis des aliments « industriels » soulignent cette sacralisation de la nature et la croyance en sa supériorité ontologique. Dans *l'Éthique* (1677), Spinoza distingue la « nature naturante » et la « nature naturée ». La première se produit elle-même, et la seconde suppose une intervention extérieure : celle de Dieu, ou celle de l'homme dans une interprétation plus contemporaine. Il semblerait que récemment, la valorisation de la « nature naturante » ait remplacé celle de la « nature naturée ». Cette conception de la nature impacte directement les normes émotionnelles dominantes, et produit une certaine morale des émotions : il convient de ressentir des émotions négatives vis-à-vis de tout ce qui pourrait porter préjudice à cette nature sacralisée, et des émotions positives lorsqu'il s'agit de dispositifs ou d'objets qui lui sont bénéfiques. Ainsi, les systèmes agroalimentaires industrialisés ne laissant pas son autonomie à la nature et étant vus comme lui étant potentiellement préjudiciables, la morale impose de ressentir du dégoût à l'égard de ces aliments. Toutefois, cette morale des émotions ne suscite pas la pleine adhésion. Que les émotions vis-à-vis des aliments « industriels » révèlent-elles des rapports contemporains à la nature ?

Actuellement, les représentations de l'alimentation « naturelle » mettent en avant une certaine idéalisation de la nature, avec l'idée que le naturel aurait précédé la présence de l'homme sur terre. Dans cette perspective à la coloration rousseauiste²⁵⁰, le concept de naturel est fondamentalement opposé à celui d'artificiel (à l'intervention humaine), et en un sens à la technique, aux savoir-faire

²⁵⁰ Le mythe rousseauiste du bon sauvage renvoie à l'idéalisation de l'homme à l'« état de nature » : une personne proche de la nature, qui n'a pas été corrompue par le luxe, la civilisation. La « vraie nature » de l'homme, qui vit en parfait harmonie et de manière adaptée à son milieu, aurait en quelques sortes été définie et figée dans le paléolithique (Dalgarrondo et Fournier, 2020).

développés et utilisés par les humains (Larrère et Larrère, 2015). Ce qui est naturel consiste en ce qui est demeuré intact de toute intervention humaine, ou a été influencé de façon minimale par les humains (la « nature naturée » de Spinoza). Étymologiquement, le terme de naturel est fondé sur l'opposition entre l'intervention technique humaine et ce qui se développe spontanément²⁵¹. Toutefois, ces critères sont instables : comment délimiter ce qui est dû ou non à l'intervention humaine ? Rien dans la nature n'échappe désormais à l'intrusion de l'artificiel. Il est difficile de penser l'ordre socioculturel complètement en dehors du naturel, puisqu'il existe et a émergé en son sein. L'être humain est ainsi hybride, de même que les aliments : ceux-ci sont sélectionnés depuis des millénaires, mis en culture et façonnés par des millénaires de techniques agricoles. En un sens, la distinction entre naturel et artificiel peut ainsi toujours être discutée (Latour, 1991 ; Lamine, 2008 ; Larrère et Larrère, 2015 ; Lepiller, 2016)²⁵².

Les Larrère (1997) distinguent 3 manières de voir la nature, apparues successivement : l'homme au centre de la nature, qui observe autour de lui ; l'homme à l'extérieur de la nature, qui essaie de la maîtriser ; et l'homme dans la nature, qui interagit, mais se situe au même niveau que les autres espèces. La première est grecque, l'homme au centre de la nature renvoie au « naturalisme antique », l'homme est pensé comme biologiquement et historiquement en nature. Dans l'Antiquité, Hippocrate oppose qualités naturelles et artificielles des aliments. La maladie résulte de déséquilibres entre les constituants du corps. La seconde, l'homme extérieur à la nature, est moderne, c'est celle des expérimentations techniques. L'avènement des religions monothéistes renverse le rapport à la nature, qui devient une création de Dieu. L'homme n'appartient plus au règne de la nature. Quelques siècles plus tard, la possibilité de pleinement maîtriser et contrôler la nature s'épanouit. Avec Descartes et Galilée, la nature peut être décomposée, décrite, expliquée, et ses lois n'échappent plus aux hommes. Leur mission est de la maîtriser et de la conquérir (Morin, 1973). Au XVIII^e siècle, avec Rousseau²⁵³, la nature humaine est brièvement envisagée comme un « paradis perdu », mais un siècle plus tard, au

²⁵¹ En grec, la *phusis* renvoie à l'ordre des choses, c'est le principe qui guide le développement et la composition des êtres, les régimes d'explication du monde sur les bases d'une rationalité scientifique, par opposition aux explications religieuses, ou l'art humain (l'artifice : *artis-facere*, *ars* et *artis* traduisant *technê* en latin) (Lepiller, 2012c). C'est la *phusis* qui explique les causes et les formes de l'existence (Lepiller, 2014). Avec Platon puis Aristote, la notion de *phusis* acquiert le sens de grand ensemble organisé obéissant à des lois propres, qui sont à découvrir. « *La nature est souvent synonyme de réalité objective.* » (*Ibid.*, p. 57) et c'est l'objet d'étude des sciences dites « dures ».

²⁵² Les Larrère (2015) mettent toutefois en garde contre la tendance à gommer les frontières entre le naturel et l'artificiel, car elle présente le risque de priver des repères des politiques qui permettraient de guider l'action écologique.

²⁵³ Voir notamment l'ouvrage *Émile ou De l'Éducation*, paru pour la première fois en 1762.

début de l'industrialisation, si pour les protagonistes du XIX^e siècle, la nature est valorisée, elle reste vue comme une entité imparfaite et sauvage, que l'homme doit perfectionner et soumettre. La science et le progrès permettent de pallier à ses manquements. Même si des résistances existent, la logique industrielle conduit à maîtriser et contrôler la nature tant au niveau de la production, de la transformation, de la distribution que de la restauration, pour aller vers la standardisation et éviter toute hétérogénéité dans les produits proposés. Dans l'alimentation, ce mouvement se traduit par une médicalisation progressive, avec une forte tendance à la rationalisation et à l'hygiénisation. Cette tendance est encore plus forte après la Seconde Guerre mondiale, lorsque l'attention se tourne vers l'atteinte de l'autosuffisance alimentaire. Toutefois, elle suscite des critiques. Les opposants proposent de « respecter » la nature, de ne pas chercher à la maîtriser en modifiant les contraintes qu'elle impose, mais de les prendre en compte dans les procédés pour faire « avec » (Lepiller, 2012a). La troisième manière de voir la nature, l'homme dans la nature, connaît un tout récent succès. L'homme revient sur son appartenance à la nature (Larrère et Larrère, 1997). Alors que depuis la fin du XIX^e siècle, l'homme était plutôt dans un rapport de force avec la nature, ce rapport tend à évoluer vers une conciliation respectueuse. Aujourd'hui, la nature est érigée en autorité morale, ce qui conduit à affirmer toute une série d'oppositions structurantes entre deux visions, deux conceptions différentes du système alimentaire : celle répondant à une logique du respect de la nature, et celle répondant à la logique industrielle (Lepiller, 2012a). La première est associée à la justice, la justesse, la bienfaisance, la vérité, la coopération avec la nature, la lenteur et la seconde au désordre, à la transgression, au risque mal évalué, à l'imitation, à la perte de contrôle humain, au forçage... Depuis la fin du XX^e siècle, les crises sanitaires ont contribué à ébranler l'ancienne vision de l'homme extérieur à la nature. La crise de la vache folle rend visibles des procédés techniques jusque-là ignorés du grand public, qui mettent en évidence des transgressions catégorielles (Douglas, 1967). L'ordre transgressé est « naturel » (les bovins mangent de l'herbe, et non de la farine animale). La nature est érigée en autorité morale qui sanctionne ceux qui ne se conforment pas à ses règles. Les crises suivantes (voir le tableau 1, chapitre 1, p. 60) perpétuent cette idée. En parallèle, la pression sociale autour des thématiques environnementales et écologiques est de plus en plus forte. La montée de ces questionnements participe probablement à voir la nature comme une entité vivante, et fonctionnant mieux en parfaite autonomie que sous le contrôle de l'homme.

« À mesure que nous avons mieux maîtrisé la nature, nous avons aussi pris la mesure des conséquences non voulues de nos actes. La distanciation nécessaire à la maîtrise des risques se réduit alors, du fait de notre conscience en notre incapacité à tout maîtriser. » (Bernard, 2017, p. 218)

Cette vision de la nature s'est renforcée lors des dernières décennies, notamment avec l'urbanisation, l'industrialisation, et l'évolution des modes de vie. Il semblerait qu'avec le déclin de la société paysanne

(Mendras, 1967), le rapport à la nature et au sauvage ait considérablement évolué. Les comportements de domination de la nature sont moins tolérés qu'avant.

« La faible présence de la nature vivante dans les grandes agglomérations semble être une source de frustration. La nature est ainsi de plus en plus perçue comme un environnement d'évasion pour les urbains. Il en découle des représentations idéalisées de la nature par opposition aux méfaits vécus dans les univers urbains (pollution, bruit...). Dans la lignée des pensées magiques ou religieuses, la nature est considérée comme une création divine ou dans tous les cas une transcendance supposée parfaite et dégradée par les humains. Ces formes de pensée binaire encore très répandues opposent ainsi très schématiquement les aliments « naturels » aux aliments « transformés », sous-entendu par les hommes et plus particulièrement dans les formes industrielles. » (Lambert, 2012, p. 298)

Cette citation du socio-économiste Jean-Louis Lambert conduit à penser que l'environnement urbain invite à idéaliser la nature et l'aliment « naturel ». L'éloignement laisse la place au fantasme. Dès lors, il se peut que l'éloignement ou la proximité à la nature soit l'un des déterminants qui impacte les normes émotionnelles du groupe vis-à-vis de l'aliment industriel. Cette hypothèse sera approfondie dans le chapitre suivant par l'étude de données quantitatives.

Les deux dernières décennies semblent marquer un tournant dans le rapport à la nature. Au tout début des années 2000, la nature est idéalisée, mais les travaux de Rozin montrent que c'est encore une nature « maîtrisée » qui est valorisée. Aujourd'hui, c'est une nature plus « vivante » qui est recherchée, et le contrôle de la nature par l'homme est de moins en moins accepté. Cette conception de la nature se traduit dans la valorisation de l'irrégularité et de la non-standardisation des aliments :

(Au moment de la découverte des produits :)

« Mangeuse 8 : Alors moi déjà la tomate, grosse tomate cœur de bœuf, celle-là je la prends c'est sûr.

Enquêtrice : OK, pourquoi ?

Mangeuse 8 : Parce que déjà j'adore les tomates, et que euh... mais non parce que ça a plus de goût qu'une tomate, ronde comme ça, plus industrielle on va dire. »

(Lors de la discussion finale :)

« Enquêtrice : Et du coup j'ai pas vu, peut-être que tu sais, quand vous avez mis les étiquettes sur les tomates, est-ce que vous avez fait une différence sur lesquelles vous qualifiez comment ?

Mangeuse 8 : Non parce que c'était la différence entre transformé, artificielle, manufacturé, et au niveau des tomates entre elles, on n'a pas différencié non.

Enquêtrice : Mais toi tu disais qu'il y en avait quand même une qui était plus industrielle que l'autre c'est ça ?

Mangeuse 8 : Peut-être que authentique on aurait pu le mettre pour euh...

Mangeuse 24 : Ah ouais on aurait pu le cœur de bœuf.

Enquêtrice : Et pour vous du coup comment on distingue une tomate industrielle d'une tomate pas industrielle ?

Mangeuse 24 : Bah déjà esthétiquement juste à la forme ça se voyait, elles étaient parfaitement rondes euh, sans poc, sans rien, et après la chair quand on coupait, celle qui était plus naturelle entre guillemets ça se coupait tout seul alors que l'autre il fallait plus forcer... la peau est plus épaisse. »

(Extrait de la session Ovalie du 23 juin 2022 avec Mangeuse 8, 23 ans, ingénieure et Mangeuse 24, 24 ans, ingénieure)

La tomate ronde et lisse est associée à l'univers industriel, qui contraint la nature, la standardise, alors qu'à l'inverse, la tomate cœur de bœuf rentrerait moins dans cette logique. La nature contrainte est associée à des aliments lisses, standardisés et « trop » parfaits.

Aujourd'hui, la conception dominante est donc celle d'une nature sacralisée, vue comme à protéger face au profane. Les normes émotionnelles vis-à-vis de l'industrialisation évoluent à mesure que la conception de la nature évolue. L'opposition entre aliment « industriel » et aliment « naturel » étant moins forte au début du XX^e siècle et les critiques de l'industrialisation moins répandues, il était accepté et acceptable de ressentir des émotions positives vis-à-vis de l'aliment industriel. Celui-ci était alors vu comme un outil potentiel pour améliorer la condition sanitaire des populations. Aujourd'hui, la conception de l'industrialisation incompatible avec une nature sacralisée se répand, et par conséquent, il devient de moins en moins acceptable de ressentir des émotions positives vis-à-vis de cette catégorie d'aliments. Lorsque ceux-ci suscitent colère et dégoût, ce n'est pas tant pour leur statut d'aliment industriel en soi que pour le potentiel danger qu'ils représentent pour la nature, pour l'homme et pour sa santé. Les émotions exprimées vis-à-vis des aliments industriels sont donc révélatrices d'une certaine conception contemporaine de la nature.

4.2.2. Le mythe d'un « âge d'or » perdu

Il convient d'apporter quelques nuances à la lecture temporelle relativement « lisse » de l'évolution du rapport à la nature présentée ici. Le mythe rousseauiste qui fantasme un « âge d'or » de la nature qui aurait été perdu ne date pas d'hier. L'historien Charles-François Mathis (2016) note une transition dans le registre émotionnel du rapport à la nature avec l'industrialisation et l'urbanisation dès la fin du XIX^e siècle. Les émotions de la nature changent : devant la société industrielle qui ne tient pas ses promesses, devant l'avancée presque irrémédiable de celle-ci, c'est le désarroi et la crainte. La société industrielle suscite un effroi progressif pour cette nature toujours plus lointaine, abîmée et

désacralisée. Des mouvements de protection de la nature émergent dès le XIX^e siècle²⁵⁴ pour préserver la nature d'une conception de plus en plus rationnelle du monde. Avec le rejet croissant de la civilisation industrielle et la perte de foi progressive dans le progrès, l'homme n'est plus considéré comme extérieur à la nature, mais ramené à sa condition animale (Mathis, 2016). Ce fantasme de nature perdue et d'époque révolue est donc renseigné depuis plus d'un siècle. Dans l'alimentation, ce mythe se traduit dans la conviction que nos aïeux se nourrissaient plus sainement que nous. Celle-ci repose sur l'idée que les aliments étaient plus naturels il y a un siècle, notamment car il n'y avait pas d'engrais de synthèse, ni de pesticides. La croyance est celle d'un monde rural qui aurait été remplacé par la société technicienne. Si une forme de remplacement est effectivement décrite par les sociologues ruraux²⁵⁵, en milieu rural, l'alimentation reposait sur l'autoproduction, souvent monotone. En milieu urbain, il n'y avait aucun contrôle sanitaire fiable, et poissons, viandes, produits laitiers arrivaient sur les marchés de villes, plus ou moins frais, et les fraudes alimentaires étaient courantes (eau dans le lait, eau dans le vin, farines mêlées à des poudres pour les alourdir et leur donner du volume...). Jean-Paul Aron (1973) commente la détresse alimentaire de la population des villes du XIX^e siècle.

En outre, pour Annie Hubert (2002), cette vision sacralisante de la nature présente des aspects totalitaires. La sanctuarisation d'un ordre « naturel » peut vite dévier vers des questions aux implications éthiques épineuses (limiter le nombre d'humains pour réduire les dégâts causés par l'espèce humaine par exemple).

Si la morale des émotions relatives à la nature n'a certainement pas suivi une trajectoire longiligne, elle est en revanche liée de près aux critiques de l'alimentation industrielle.

4.3. Émotions vis-à-vis des aliments « industriels » et rapport à la technique

La sacralisation actuelle de la nature s'observe dans une grande partie de la population étudiée. Toutefois, chez certains, elle est nuancée ou contrebalancée par une conception particulière de la technique et du progrès. Les émotions des aliments « industriels » sont ainsi également sous-tendues

²⁵⁴ En France, les « séries artistiques » de Fontainebleau font l'objet de mesures de protection dès 1861. Aux États-Unis, Lincoln protège la vallée de Yosemite en Californie en 1864, et le premier parc national, celui du Yellowstone, est créé en 1872 (Larrère et Larrère, 2015).

²⁵⁵ Mendras (1967) peint la disparition de la société paysanne. Cette lecture fait débat car certains considèrent qu'il reste des paysans, mais Hervieu et Purseigle considèrent que les paysans d'aujourd'hui n'ont plus la même culture que ceux d'autrefois.

par le rapport à la technique, qui, tout comme le rapport à la nature, a évolué tout au long des deux derniers siècles (Jarrige, 2014). Raphaël Larrère (2006) voit deux conceptions de la technique vis-à-vis de la nature : la technique pour « piloter » la nature, avec une éthique du « respect de la nature », la domestication des animaux et des végétaux, mais qui respecte les cycles ; et la technique pour « maîtriser » la nature dont le seul but est l'efficacité (modifications génétiques, etc.). « On peut alors parler de cultures techniques et insister sur leur diversité. » (Larrère et Larrère, 2015, p. 15). Si pendant un temps, il semblerait que les transformations alimentaires aient surtout visé à « maîtriser » la nature, de plus en plus de mouvements cheminent dans l'idée de « piloter » la nature pour une sorte de co-construction avec elle : pratiques agroécologiques, permaculture... et de faire avec les contraintes imposées par la nature, sans plus essayer de les modifier. Ainsi, les techniques considérées comme « accompagnant » la nature dans une position d'égal à égal (les techniques paysannes ou les *low tech* par exemple), sont de plus en plus opposées aux techniques industrielles qui viendraient « contraindre » ou « soumettre » la nature. Par exemple, L'Atelier Paysan publie en 2021 son manifeste *Reprendre la terre aux machines*, dans lequel la structure explique accompagner les technologies paysannes face au complexe agro-industriel « prédateur » et « déshumanisant » :

« L'appel à la responsabilité individuelle, ce « chacun doit faire sa part », ne mettra jamais fin au modèle alimentaire industriel et marchand. Celui-ci est une machine à produire artificiellement au moindre coût, une machine à confisquer les savoirs et savoir-faire, à enrichir les industries technologiques, à déshumaniser. Il est temps d'échapper à notre enfermement dans les niches d'un marché alimentaire réservé aux classes aisées et de reprendre entièrement la terre aux machines. Ce manifeste propose de sérieuses pistes de rupture. L'Atelier Paysan accompagne la conception et le colportage des technologies paysannes. Les auteurs, paysans, syndicalistes et militants, sociétaires de la coopérative, font le constat que les alternatives paysannes, aussi incroyablement riches soient-elles, s'avèrent totalement inoffensives face au complexe agro-industriel, plus prédateur que jamais. »

(Extrait du résumé du manifeste *Reprendre la terre aux machines* de L'Atelier Paysan, publié aux éditions Seuil en 2021)

Plusieurs conceptions de la technique s'affrontent donc dans la société. L'époque contemporaine présente le paradoxe d'un consumérisme technologique résultant d'une fascination pour les derniers gadgets à la mode et dans le même temps, des peurs découlant d'une réflexivité accrue sur les risques de la modernité (Beck, 2001 ; Jarrige, 2014). Bien que cette lecture dualiste soit réductrice²⁵⁶, nous

²⁵⁶ Il peut être reproché à l'approche technophile, plutôt latourienne, d'être dépolitisée, et à l'approche technophobe d'être réductrice. Pour dépasser ce clivage, Mouroux (2023) propose d'avoir une vision qu'elle qualifie de « marxiste », et considère qu'il faut analyser les logiques d'intérêt et les rapports de force et de domination qui sous-tendent la direction prise par les techniques, afin de l'orienter vers des intérêts sociaux et

proposons d'explorer tour à tour les émotions de l'approche technophile de l'industrialisation des transformations alimentaires, puis de l'approche technophobe. Finalement, quand des conceptions de la technique se confrontent, ce sont aussi des émotions qui se rencontrent : la fascination fait face à la peur, l'admiration fait face à la colère et le plaisir fait face au dégoût.

4.3.1. Approche technophile

L'approche technophile considère que le progrès permet de trouver de nouvelles solutions face aux critiques qui apparaissent. Cette vision pousse donc à investir dans la recherche et le développement pour innover en utilisant des systèmes de pointe. Elle a dominé les systèmes alimentaires entre la fin du XIX^e siècle et la deuxième partie du XX^e siècle²⁵⁷, avec une confiance éprouvée dans le progrès et les techniques utilisées par les industries agroalimentaires. Si les soupçons existaient à l'aube de l'ère industrielle, ils ont laissé la place à une confiance accrue en la technique lorsque l'industrialisme triomphe.

« Entre le milieu du XIX^e et le milieu du XX^e siècle s'impose en effet un fort cadrage modernisateur qui fait de la technique la condition du progrès. Les critiques subsistent, mais elles sont de plus en plus repoussées comme dangereuses et inutiles, maintenues dans les marges. La crise des années 1930 favorise un temps leur prolifération. La Seconde Guerre mondiale inaugure une phase nouvelle, marquée par la mondialisation des techniques industrielles et l'accélération de l'artificialisation du monde. La mise en question des technologies, qui se sont muées en technosciences, sort peu à peu de l'ombre pour acquérir la place centrale et ambivalente qu'elle occupe aujourd'hui. Le langage pour dire le refus a évolué en permanence, et les raisons de craindre la prolifération des artefacts se sont sans cesse modifiées au fur et à mesure des transformations des régimes de production. Cette histoire sera donc nécessairement discontinuée, avec ses flux et ses reflux. » (Jarrige, 2014, p. 19)

Le mouvement technophile s'observe dans les tendances à la médicalisation et la scientisation de l'alimentation.

écologiques. La critique devrait ainsi se tourner non pas vers les technologies elles-mêmes, mais vers les personnes qui ont la main sur les techniques. Du point de vue des transformations alimentaires, il s'agirait donc d'interroger les logiques d'intérêt et les dynamiques sociales et économiques derrière les voies de développement suivies par les transformations.

²⁵⁷ Le progrès technique essuie toutefois déjà quelques critiques (Jarrige, 2014), mais ce discours n'est pas dominant (voir le chapitre 1).

Cette approche enchantée de la technique ne s'inscrit pas seulement dans un paradigme productiviste. Elle peut également prôner une vision humaniste où la technique libère l'homme des tâches répétitives, dangereuses et pénibles par le biais de l'automatisation. Dans cette perspective, l'homme peut donc, plutôt que de se fatiguer aux tâches répétitives, réinvestir son temps sur des tâches « à forte valeur ajoutée ». C'est l'un des paradigmes sur lesquels s'appuie le développement de l'intelligence artificielle²⁵⁸ actuel, qui semble susciter lui aussi à la fois de la fascination et des craintes.

Au niveau émotionnel, l'approche technophile se traduit dans une forme de fascination pour la technique : c'est notamment le cas de certains chercheurs en génie des procédés, ou de certains agriculteurs qui expriment une admiration des machines et des procédés.

« C'est mes compétences, mon savoir-faire, ma raison me lever le matin. C'est ma raison de venir au boulot. On peut faire tellement de choses ! Il faut qu'on dise que c'est beau ! On voit que du négatif, mais il faut qu'on dise qu'il y a du positif. Par exemple, les analogues de viande, c'est de l'ultratransformation, mais c'est tellement beau dans toute sa complexité ! »

(Ingénieure en process alimentaire lors d'un séminaire interne de l'Inrae, mars 2023)

Comme cela a été expliqué dans le paragraphe 1.5.4. du présent chapitre, le plaisir fasciné se retrouve aussi chez les mangeurs enquêtés : l'admiration pour l'ingéniosité du packaging de la Pastabox De Mangeur 2 et Mangeuse 19, pour l'inventivité devant les lardons végétaux de Mangeur 5, ou encore ci-dessous devant les soupes en poudre.

« Mangeur 5 : Allez, je te sers. (la soupe en poudre)

Mangeuse 25 : Bon alors celle-là, pas trop...

Mangeur 5 : S'il faut elle est bonne hein !

Mangeuse 25 : Je l'ai goûtée, il y a mieux...

Mangeur 5 : Oui, mais bon... t'imagines quand même, juste avec de la poudre, ce que t'arrives à faire ! C'est quand même magique ! »

(Extrait de la session Ovalie du 6 juillet 2022 avec Mangeur 5, 51 ans, ingénieur, et Mangeuse 25, 49 ans, assistante administrative et éducatrice indépendante)

²⁵⁸ Yann Ferguson (2019) propose une typologie de ce que l'intelligence artificielle fait de l'homme au travail : l'employé remplacé par la technique, l'employé dominé par la technique, l'employé augmenté par la technique, et l'employé réhumanisé par la technique. L'intelligence artificielle peut être un moyen d'améliorer la qualité de vie au travail, voire dans le cas de l'employé réhumanisé, de favoriser un « retour à la qualité d'homme » (p. 37).

Parmi les enquêtés ayant participé au protocole d'étude ethnographique, cette admiration a principalement été observée chez Mangeur 5, qui est ingénieur. La fascination pour la technique semble être reliée à une culture professionnelle. Aussi, il se peut qu'il y ait un effet de génération, les rapports à la nature et à la technique ayant rapidement évolué dernièrement. Cette hypothèse sera testée dans le prochain chapitre avec l'analyse de données quantitatives.

4.3.2. Approche technophobe

De son côté, l'approche technocritique²⁵⁹, ou technophobe, considère qu'il ne faut plus avoir recours à ces techniques et ne plus y investir de moyens. La technique est vue comme un « monstre à détruire » (Mouroux, 2023), qui aurait une certaine autonomie et en serait venue à dominer l'homme, qui ne la maîtrise plus. L'innovation, la technologie de pointe est critiquée, notamment car elle est vue comme un outil pour contraindre et soumettre la nature. Cette vision de la technique connaît une trajectoire socio-historique similaire à la montée des critiques de l'alimentation industrielle dans la seconde moitié du XX^e siècle. L'histoire des critiques de ces techniques est liée à celle du progrès. L'opposition au changement technique n'est pas un refus de la technique en soi, mais une opposition à l'ordre social et politique que celle-ci véhicule. Depuis deux siècles, des discours technocritiques plus ou moins audibles ont accompagné les trajectoires industrielles (Jarrige, 2014). « Parallèlement à l'enthousiasme et à la célébration des techniques, la méfiance, la crainte et la haine n'ont cessé de s'exprimer » (Jarrige, 2014, p. 16). Même si elles sont délégitimées, laissées de côté par l'histoire, invisibilisées ou marginalisées, ces émotions sont intimement liées avec la trajectoire industrielle.

Aujourd'hui, la conception technophobe semble dominer de plus en plus, mais elle reste nuancée. Pour certaines thématiques dites « sociales », la technique reste valorisée. Par exemple, aux extrêmes de la conception technocritique, certains spécialistes des sciences et des techniques comme Jacques Ellul se positionnent contre l'avortement, ou contre les mères porteuses qu'ils jugent asservies au système technicien. Ce positionnement est critiqué, car jugé trop extrême sur ce type de thématique. José Bové a particulièrement été influencé par Jacques Ellul sur ce positionnement technocritique. Pour lui : « la technique vide peu à peu de sens tous les actes de la vie » (Bové et Dufour, 2000, p. 82).

²⁵⁹ Le néologisme « technocritique » est proposé par Jean-Pierre Dupuy en 1975 comme titre de la collection « illichienne » qu'il a fondée aux éditions du Seuil.

La montée de cette approche technocritique s'observe aussi dans la montée du mouvement *low tech*²⁶⁰. Les *low tech* visent à répondre à des besoins essentiels en utilisant le minimum de moyens et de ressources (Tanguy et Laforest, 2021). À l'instar de ce que défendent les Larrère (2015), le mouvement *low tech* rappelle qu'il existe plusieurs conceptions de la technique et de l'innovation²⁶¹, et que la technique ne mobilise pas nécessairement des machines et des grands moyens financiers. Et finalement, lorsque c'est une technique à petits moyens, qui n'épuise pas les ressources, le discours dominant n'est pas de la critiquer, mais de l'encourager.

« Autour de la table il y avait vraiment des gens qui... pour qui l'innovation c'était que des trucs ultra technologiques, avec des millions d'euros, et... et que tout ce qui était entreprise qui extrait certains aliments, d'autres des nutriments, qui créent des poudres pour les réinjecter dans d'autres... trouvaient ça super ; et d'autres gens, dont moi, à qui ça parle pas ça, du tout [...] des innovations organisationnelles, des trucs qui paraissent aux autres... on me dit « ben c'est pas de l'innovation, faire... faire des conserves locales c'est nul ! », ben moi je trouve ça plus intéressant ! Parce qu'il y a un vrai lien au territoire etc... Donc là il y a vraiment un schisme qui embête le... enfin moi que ça m'embête à la limite on s'en fout, mais je vois que les élus, enfin en tout cas le conseiller agriculture de la présidente, lui ça l'embête parce qu'il dit que on sait pas bien soutenir un certain type d'innovations, et que par contre pour aller mettre des sommes folles dans des entreprises de cette autre innovation très technologique ça on sait faire.

²⁶⁰ La pensée *low tech* trouve ses origines dans les années 1960-1970 et le mouvement Contre-Culture (Tanguy et Laforest, 2021). Dans un contexte de sortie de guerres et de pénuries, un courant d'architecture développant des micro-habitations simples et fonctionnelles (le designer Ken Isaacs, ou le programme *Global Tools*) prône la simplicité des processus de conception (*Ibid.*). Dans cette mouvance, le philosophe Ivan Illich, critique du mode industriel de production, conceptualise l'outil convivial dans son ouvrage *Tools for Conviviality* en 1973. Celui-ci prône « l'autonomie des individus par rapport à la machine et la reconstruction des liens sociaux détruits par l'industrialisation. À la même époque, le philosophe Ernst-Friedrich Schumacher oppose également aux modes de production industriels de masse les « vertus de la petitesse » en interrogeant l'échelle appropriée d'application des outils et pratiques » (*Ibid.*, p. 6). L'industrialisation est accusée d'être préjudiciable aux interactions sociales. Le courant des *low tech* est avant tout porté par le monde du design, et une décennie plus tard, Papanek publie un ouvrage fondateur : *Design for the real world : Human Ecology and Social Change* (1985). Il pointe du doigt l'incitation à la consommation et la crise écologique. Plus récemment, ce mouvement est incarné par Bihouix (2014) (*Ibid.*).

²⁶¹ Dans leur livre de 2015, Les Larrère décrivent deux grands modèles qui auraient « dirigé l'action technique des sociétés humaines : celui de la construction, de la fabrication ou de la production d'artefacts et celui du pilotage ou de la manipulation des êtres vivants et des processus naturels. Le premier produit des objets et des outils, construit des bâtiments, des infrastructures, synthétise des substances qui n'existent pas à l'état naturel. Ce sont les « arts et métiers » de l'artisanat, des manufactures et de l'industrie : des arts du faire. Le second infléchit des processus naturels ou s'en sert au profit des humains. Ce sont les multiples façons de composer avec la nature (pour la thérapie, l'agriculture, l'élevage, les fermentations contrôlées), comme avec un partenaire : les arts du faire-avec ou du faire-faire. » (p. 15)

Mais que quand c'est plus petit... là on sait pas. » (Responsable de politique alimentaire dans une collectivité, entretien de février 2021)

Le mouvement *low tech* invite à interroger la place des techniques dans la société. Le mouvement incarne la sobriété, la résilience, les systèmes fonctionnant à petite échelle, avec peu d'outils. Par exemple, le quartier Saint-Vincent de Paul à Paris porte un projet de collecte et de réutilisation des urines des habitants, afin de les transformer en engrais pour les parcs et jardins parisiens. Un système *low tech* prend en compte la nature des ressources disponibles localement. Il questionne de manière assez explicite la place de la technique et de l'acteur dans et sur l'environnement. Dans les représentations, le terme de *low tech* renvoie à l'idée de retour en arrière, de mouvement contraire à celui de l'innovation ou du progrès. Ce type de mouvement : *low tech*, innovation frugale, *Do It Yourself* (dit « DIY ») montent avec les questions environnementales et la limitation des ressources. Pourtant, ce ne sont pas des approches technophobes à proprement parler. La technique est mise au service d'une finalité (les besoins considérés « essentiels », Tanguy et Laforest, 2021). Ce type de mouvement présente une dimension politique. La technique est mise au service d'un idéal de société aux valeurs écologiques.

La conception technocritique est également liée à l'idéalisation d'un temps passé, où les technologies qui « accompagnaient » la nature auraient dominé. Avec l'industrialisation, les systèmes techniques mis en place par les hommes pour soumettre la nature auraient petit à petit détruit ses capacités à fournir de « vrais » et « bons » aliments.

« Mangeuse 1 : Enfin, il n'a pas de goût maintenant (le lait), mais avant il avait du goût...

Mangeuse 16 : Ah ben oui, mais je parle de maintenant.

Mangeuse 1 : Mais nous quand on allait à la ferme acheter le lait, ça avait du goût, c'était bon le lait de vache hein !

Mangeuse 16 : Moi qui suis une fan de lait, je retrouve pas le lait.

Mangeuse 1 : J'achète le lait cru tu sais à Auchan, tu as une machine qui est alimentée par les agriculteurs. Tu vas acheter ton lait et tu portes ta bouteille.

Mangeuse 16 : Mais même celui-là il a pas beaucoup de goût.

Mangeuse 1 : En fait ça n'a rien à voir avec le lait de vache qu'on achetait gamins quand on allait à la ferme.

Mangeuse 16 : En fait, je t'explique pourquoi, parce que moi on m'a expliqué. C'est que maintenant les vaches déjà, elles mangent plus les mêmes choses qu'avant. Et ensuite, ils ont un cahier des charges, il faut pas que le lait dépasse 30 % de matière grasse. Alors qu'avant, moi je me rappelle quand j'achetais le lait, dans un bidon de lait t'avais ça de crème ! Tu pouvais enlever la crème dessus et faire de la crème fraîche ou du beurre, tout ce que tu voulais avec. [...] Je me rappelle quand on était mômes, le lait quand

on l'achetait à l'époque on l'achetait à la louche, eh bien quand tu rentrais chez toi, ma mère je me rappelle elle le faisait bouillir tout de suite, parce que le lait il était pas pasteurisé rien du tout, eh bien ce lait, quand il bouillait ça avait une odeur très forte. Et ensuite dessus, quand il se refroidissait tu avais ça de gras dessus ! Et c'était un lait qui était hyper bon. Et là maintenant, moi j'ai essayé tous les laits que j'ai trouvés, même les laits entiers, les laits crus, ça n'a rien à voir... [...] C'est comme les fromages c'est comme le beurre... le beurre, il est horrible. Il a pas de goût le beurre.

Mangeuse 1 : C'est vrai, il y a aucun goût !

Enquêtrice : Ça avait plus de goût avant ?

Mangeuse 1 : Mais bien sûr ! Ma tante, elle le faisait le beurre. Ils avaient des vaches, elle prélevait la crème, et elle faisait son beurre. Il était dans le placard je m'en rappelle, il était même pas au frigo, mais le beurre c'était un délice ! Il était jaune...

Mangeuse 16 : Il était jaune, comme ça il était !

Mangeuse 1 : De toute façon tu remarques. Tu fais un gâteau, tu fais fondre du beurre. Eh bien les $\frac{3}{4}$ du temps, t'as de l'eau. Quand c'est fondu, tu vois, de l'eau. [...] Regarde la composition du beurre, tu vas voir que c'est pas la même chose que...

Mangeuse 16 : De toute manière, il est toujours trafiqué. Ça c'est comme la crème, la crème à 15 % là, ils enlèvent du gras, mais pour que ça tienne ils mettent de l'amidon de maïs. Alors finalement, qu'est-ce que tu manges... [...] Mais je te dirais que c'est toujours le même problème, c'est que tu vois les vaches, avant elles sentaient bon. L'étable, ça sentait bon. Maintenant, comme elles mangent pas la même chose, eh ben si tu veux, le fumier, c'est pas comme avant. C'est plus du tout pareil. Tu vois, admettons, quand ils nettoient les étables, ils épandent dans les champs. Eh bien avant, c'était un truc qui sentait bon, ça sentait bon la campagne. Maintenant, quand ils épandent, ben ça sent mauvais. Ça a une odeur de... je sais pas de quoi, mais c'est un truc qui te prend à la gorge quoi, c'est pas bon. C'est pas comme les chevaux. »

(Extrait de la session Ovalie du 26 mars 2022 avec Mangeuse 1, 50 ans, secrétaire, Mangeur 15, 31 ans, ingénieur, Mangeuse 16, 74 ans, retraitée, et Mangeuse 17, 24 ans, sans emploi)

Cette époque révolue est souvent évoquée au nom d'un « temps des grands-parents ». Ainsi, dans l'imaginaire, les grands-parents sont garants d'une certaine qualité de la cuisine, et notamment le personnage de la grand-mère, qui est une personnification de l'approche technocritique. Elle symbolise l'idéalisation d'une certaine époque et manière de faire. Ces regrettés « vrais » aliments ont alors le goût du passé, qui est assimilé à une perte de goût des aliments du présent du fait des dérives techniques. Le goût de l'aliment fait voyager dans un autre temps, un temps qui serait antérieur à la Révolution verte notamment. Toutefois, dans une logique contraire, ce voyage temporel peut aussi être provoqué par l'aliment industriel, et ce n'est alors pas un voyage contre la technique, mais un voyage permis par celle-ci. L'aliment industriel standardisé rappelle les goûts connus à d'autres

périodes de vie, et notamment dans l'enfance. La technique devient alors le vaisseau qui permet le voyage, comme la Pastabox de Mangeuse 2 et Mangeuse 19 qui les renvoyait à leur adolescence.

François Jarrige (2014) considère que les mouvements de résistance à la critique s'accroissent dans les moments de crises sociales : il cite l'exemple du Printemps des peuples de 1848, les crises du capitalisme des années 1880 et 1930, et le bouillonnement intellectuel des années 1970. Se peut-il que la montée observée ici d'une norme émotionnelle technocritique soit le symptôme d'une nouvelle crise du système social capitaliste ? Les résistances peuvent être lues comme le lieu de négociations sociotechniques qui dessinent les dynamiques futures.

4.4. Émotions vis-à-vis des aliments « industriels » et rapport au temps

4.4.1. L'apologie de la temporalité lente, l'homme soumis au temps : « si tu veux manger bien, ça prend du temps ! »

Le rapport aux transformations alimentaires et à l'industrialisation révèle un certain rapport au temps. Avec la sacralisation de la nature, l'idée que des temporalités de l'aliment et de la nature doivent être respectées se répand. La technique doit « accompagner » celle-ci et non pas la contraindre. La thématique de la saisonnalité revient régulièrement, partant du principe qu'il y a un temps pour tout et que l'homme doit s'y soumettre. D'un côté, le temps bonifie, et il faut alors accepter d'attendre (et ne pas chercher à faire pousser plus vite), et d'un autre, le temps dégrade et il faut faire avec (sans mettre de conservateurs, etc.). Le temps est à la fois celui qui altère l'aliment (le pourri de Lévi-Strauss), mais aussi celui qui peut y ajouter une valeur gustative, symbolique, économique (dans le cas du vin par exemple). Selon les époques et selon les aliments, cette évolution est vue comme respectable, ou comme à maîtriser, voire à contraindre²⁶². Les moyens de conservation ont généralement pour but de ralentir ce temps qui altère l'aliment, et si certains moyens de conservation sont bien acceptés (le

²⁶² Cette dualité ambiguë dans le rapport au temps s'observe aussi dans le rapport à l'âge et au vieillissement des corps. Il existe tout un mouvement, *a priori* dominant dans la société, de lutte pour maîtriser l'effet du temps sur le corps (chirurgie esthétique, produits anti-rides, colorations des cheveux, etc.). Le *successful ageing* consiste à brouiller les codes de l'âge, à rester actif et à ne pas se retirer du monde social mais à s'y affirmer, en réinventant la vieillesse (Macia et Chev , 2012 ; Macia, 2013 ; Macia *et al.*, 2019). Pourtant aujourd'hui, de plus en plus de femmes exposent leurs cheveux blancs, leurs rides, leurs photos non retouchées sur les réseaux sociaux, voire s'affirment sur les tapis rouges sans maquillage pour casser le tabou entourant le corps vieillissant (à l'instar de Pamela Anderson qui fait les gros titres à ce sujet à l'hiver 2023-2024). Il nous semble que ce mouvement apparaît comme une résistance aux injonctions du système productiviste, et nous pouvons ici faire le parallèle à l'alimentation : l'évolution des corps et de la nature ne peut et ne doit être contrainte et maîtrisée que dans une certaine limite. (Bien que si ce mouvement semble n'en être qu'à ses balbutiements du côté des normes esthétiques gouvernant les corps dans l'espace public).

fumage par exemple), d'autres sont de plus en plus critiqués aujourd'hui (l'usage excessif de sel et d'additifs conservateurs). L'homme doit faire avec les contraintes qui lui sont imposées.

La morale des émotions renferme alors un certain respect des temporalités. Il est acceptable de prendre plaisir à manger des fraises ou des tomates en été, mais pas en hiver. Le temps est finalement une dimension constitutive du contexte qui mène à choisir l'une ou l'autre des normes émotionnelles de référence : les tomates et autres fruits et légumes d'été sont associés à un grand plaisir l'été, mais pas en hiver.

« Mangeuse 25 : Moi c'est vrai que gustativement, je crois que j'ai eu un faible pour la ratatouille. Voilà, mais après celle aux champignons... alors peut-être parce qu'on est l'été aussi. Parce que tu vois, là maintenant qu'on est dans les grosses chaleurs ben j'achète plus de champignons. Ça me dit plus rien.

Enquêtrice : Tu associes ça vraiment aux...

Mangeuse 25 : Oui, je pense aux saisons. Toi ça te le fait pas ?

Mangeur 5 : Ah pas du tout.

Mangeuse 25 : Ben tu vois, moi il y a des choses ça me dit plus rien de les acheter en ce moment. Mais je suis sûre qu'à l'automne ça reviendra. Je préfère voilà maintenant plus les courgettes, les ratatouilles... »

(Extrait de la session Ovalie du 6 juillet 2022 avec Mangeur 5, 51 ans, ingénieur, et Mangeuse 25, 49 ans, assistante administrative et éducatrice indépendante)

L'idée d'une temporalité à respecter s'installe, et la morale des émotions vient soutenir celle-ci. Par exemple, les produits biologiques sont vus comme demandant plus de temps (à la fois en production et en approvisionnement) et ce temps long est valorisé, comme s'il apportait de la valeur ajoutée pour la santé et pour l'environnement (Ouédrago, 1998). À l'inverse, le temps rapide est associé à la surproductivité, à l'aliment « boosté » :

« Enquêtrice : À un moment, vous aviez dit que ça rassure. Ça rassure par rapport à quoi le bio pour vous ?

Mangeur 7 : Euh comment dire... que l'aliment soit un peu plus... naturel, ouais, et sain.

Mangeur 23 : Sain ouais, qu'il y ait moins de... enfin qu'il soit moins boosté quoi. Par exemple, pour les légumes, quand il y a beaucoup d'engrais, ben du coup c'est ça, ça booste un peu plus, du coup ça a une forme un peu moins naturelle. »

(Extrait de la session Ovalie du 8 juin 2022 avec Mangeur 7, 25 ans, préparateur physique, et Mangeur 23, 25 ans, étudiant)

Il s'agit pour l'homme d'accepter de se soumettre à des contraintes extérieures et de ne pas chercher à contraindre des grandeurs qui lui seraient supérieures. L'homme ne doit plus se placer comme celui qui contraint, mais doit accepter de se soumettre à celles qui lui sont imposées par la nature et le

temps. Il doit s'insérer dans ce système et accepter de ne pas le maîtriser. C'est une apologie du rythme de la nature qu'il faut respecter, face au rythme de l'industrie qui est rapide et ne laisse pas aux denrées alimentaires le temps d'évoluer naturellement. Les plaisirs et dégoûts alimentaires doivent ainsi suivre ces préceptes. L'éloge du temps lent s'inscrit dans une critique des temporalités du capitalisme et du productivisme. Cette critique dénonce une sorte de « déshumanisation » au prix de l'efficacité. La morale déplore la priorisation absolue de la rentabilisation et la rationalisation, aux dépens des relations, des émotions et finalement de ce qui fait l'Homme.

En un sens, cette morale respectueuse des temporalités peut être lue comme un désir de lutte contre l'accélération sociale contemporaine²⁶³ (Rosa, 2012 ; Bauman, 2013), contre les « temporalités contractées » (Rouleau-Berger, 2017)²⁶⁴ : respecter le temps des aliments, c'est accepter de ralentir et ne pas soumettre le temps aux diktats de la société du XXI^e siècle, c'est accepter des contraintes et ne pas placer la société productiviste et ses injonctions au-dessus de tout le reste. Dans cette perspective, les pratiques qui visent à faire gagner la moindre seconde sont incomprises.

« Mangeur 18 : Ces bails de plastique c'est abusé, genre les œufs ou les oranges dans du plastique... Je trouve ça incroyable.

Mangeuse 19 : Le pire c'est aux États-Unis. Carrément ils coupent, et t'as directement des quartiers d'orange dans du plastique, dans des sachets.

Mangeur 18 : Non...

Mangeuse 19 : Ah oui je te jure, c'est un délire... c'est des oufs...

Mangeur 18 : Mais pourquoi ils font ça...

Mangeuse 19 : On dirait que c'est préparé, mais frère, c'est un fruit... »

(Extrait de la session Ovalie du 19 avril 2022 avec Mangeuse 2, 25 ans, étudiante, Mangeur 18, 25 ans, musicien, et Mangeuse 19, 23 ans, surveillante)

²⁶³ Rosa (2012) voit trois formes d'accélération sociale : l'accélération technique, l'accélération du rythme de vie et l'accélération du changement social. L'accélération pousse à vivre les expériences de manière rationalisée, dans un but fonctionnel, elles sont accumulées dans la recherche de la vitesse et du nombre, et non pas de la qualité (Bauman, 2013). L'implication émotionnelle dans l'expérience est moindre, du fait de l'accélération. La nostalgie apparaît alors comme un moyen de résister à cette accélération.

²⁶⁴ À partir de l'exemple de la Chine, Rouleau-Berger (2017) décrit une contraction des temporalités historiques, sociales, politiques, économiques et subjectives dans la société moderne. Cette « temporalité contractée » favorise la superposition, l'intensification et la multiplication de risques sociaux, économiques et écologiques. Elle révèle des formes de domination qui contraignent des individus à lutter pour leur identité, prise entre des injonctions contradictoires, et notamment en allant vers une réappropriation du temps à soi.

L'incompréhension des enquêtés porte ici sur le fait que couper une orange ne prenne pas beaucoup de temps. Les enquêtés s'interrogent au sujet des fruits déjà coupés dans des emballages plastique : les quelques minutes gagnées sont-elles si précieuses ? L'accélération est-elle si importante qu'il faille même gagner le temps de couper les oranges ? L'émotion exprimée, la surprise, la colère ou le dégoût vis-à-vis de l'aliment « industriel » témoignent d'une incompréhension quant à l'accélération sociale à laquelle la société se plie. Pour d'autres, ce sera au contraire un plaisir que de gagner ces quelques minutes.

Le dégoût esthétisé de l'aliment industriel décrit précédemment peut également être sous-tendu par ce rapport au temps. Pour Mangeur 12, les produits qui ne demandent pas de temps vont à l'encontre de l'esthétique que lui-même s'est fixé pour son alimentation. Prendre le temps, c'est aussi prendre le temps de cuisiner, et s'offrir le luxe d'une pause pour lutter contre l'accélération sociale, pour ce profil de mangeur issu des classes aisées.

Comme cela a été évoqué dans le chapitre 1 (paragraphe 1.7), le rapport à la cuisine a évolué au cours du temps. Aujourd'hui, « bien manger » c'est cuisiner et prend le temps de cuisiner, mais cela n'a pas toujours été le cas (Poulain, 1998 ; Mathé, Beldame, Hébel, 2014). Lors d'un entretien exploratoire, une enquêtée « 68arde » revient sur son expérience et sur l'évolution des normes sociales :

« C'est compliqué aujourd'hui avec notre style de vie de... de se dire qu'on va passer un dimanche après-midi à cuisiner ! Parce que à la limite ça pourrait être une solution ! Tu te dis le dimanche après-midi tu cuisines, tu te fais tes repas de la semaine ! Quelque part, c'est plus... bizarrement d'un point de vue de société, tout du moins pour notre génération, les 68ards, c'était presque dégradant, parce que ça représentait nos mères qui avaient jamais bossé et qui faisaient que la bouffe quoi. Le temps pris pour cuisiner... si tu veux manger bien, ça prend du temps ! » (Femme, retraitée ancienne informaticienne, 65 ans, entretien exploratoire du 5 mars 2021)

4.4.2. La nostalgie pour arrêter le temps

Les rapports à la nature et à la technique décrits précédemment, l'idéalisation d'un temps passé et le mythe de l'âge d'or perdu qui les traverse conduit à associer certains aliments à un sentiment de nostalgie. C'est la nostalgie d'un temps révolu, l'époque des « grands-parents », qui aurait disparu et ne reviendrait plus.

« Je pense que plus on a évolué dans le temps, plus technologiquement, moins on a mangé bon. Parce qu'on a... comment t'expliquer... je pense que nos parents, nos grands-parents ils mangeaient mieux que nous en fait, parce que l'industrie elle était pas tant développée que ça. » (Agent d'entretien, 43 ans, entretien exploratoire du 15 mars 2021)

« Il y a eu une régression dans le mauvais sens avec beaucoup plus d'industrialisation, et là je trouve qu'on retourne à la source avec les produits locaux, avec toutes ces émissions de cuisine qui donnent envie aux gens de s'y remettre, d'acheter des produits frais, de cuisiner des légumes, des fruits, de moins sucrer, de moins saler. Je peux pas te dire depuis combien de temps, mais je trouve qu'il y a un retour en arrière, comme avant tu vois. Comme à l'époque de nos grands-parents, et moi de mes parents, comme on était à la campagne. » (Institutrice, 46 ans, entretien exploratoire du 21 avril 2021)

Le sentiment de nostalgie reflète une époque et un monde fantasmés, qui ne correspondent pas à une réalité historique, mais relèvent de l'idéalisation, que ce soit à l'échelle personnelle ou collective. Il s'agit d'une « utopie nostalgique » (Dalgarrondo, Fournier, 2020, p. 148) qui renvoie au mythe rousseauiste du bon sauvage. La nostalgie est un sentiment rassurant dans le monde qui change à grande vitesse. Elle rassure et arrête le temps face à l'accélération sociale contemporaine (Rosa, 2012). La nostalgie est une critique générale de la société de consommation et du capitalisme. Elle dénonce l'hyper-rationalisation des comportements, la recherche permanente de l'efficacité et de la rentabilité d'un point de vue financier, mais aussi temporel dans la société actuelle. Elle invite à ralentir et fait contrepoids à l'accélération, dans une dialectique entre un mouvement de repli et de renouveau constant. La nostalgie met en avant certaines valeurs, permet de créer des repères communs et participe à la création d'un idéal commun. Ces désirs et ces émotions s'appuient sur une critique de l'idéologie du progrès et de la société de consommation contemporaine.

« Il serait temps de ralentir, de refuser l'hypermobilité et l'accélération de nos sociétés en retrouvant un rythme de vie en adéquation avec notre « vraie nature ». La promesse du jeûneur-cueilleur, par son principe de frugalité et de responsabilité, s'inscrit dans la perspective politique de la décroissance. Ce mode de vie n'est qu'un horizon inspirant permettant à chacun d'optimiser, en fonction de ses intérêts et de ses capacités, cette baisse de régime volontaire. À chacun sa frugalité, ses rites de dépouillement et sa politique de décroissance. Il s'agit pour certains de ne plus fréquenter les hypermarchés et de privilégier les marchés de producteurs locaux. D'autres, plus radicaux, choisiront de glaner dans les poubelles de ces mêmes hypermarchés une partie de leur subsistance afin de dénoncer symboliquement notre société du gaspillage. Mais toutes et tous, en s'extirpant occasionnellement de circuits de l'agroalimentaire, auront la possibilité d'envisager et d'expérimenter d'autres manières de consommer, de cuisiner, de manger. Un moyen de repenser nos modes de vie, de reconsidérer ce qui serait de l'ordre de l'essentiel et du superflu, de réaménager notre quotidien et de marcher d'un pas léger sur terre, à la manière d'un jeûneur-cueilleur. » (Dalgarrondo et Fournier, 2020, p. 139 - 140)

Ce type de sortie des pratiques de consommation fait écho aux concepts d'austérité joyeuse de Pierre Dansereau (Dansereau, 1991 ; Dansereau et Brunet, 2004), de simplicité volontaire de Serge Mongeau (1985), de sobriété heureuse ou d'hédonisme alternatif de Kate Soper (1990, 2020). La morale des émotions qui en découle laisse transparaître ces idéologies.

4.4.3. Le temps de l'aliment « vivant »

Les émotions observées insistent aussi sur le respect du temps de l'évolution de l'aliment. Celui-ci suit son propre développement : il grandit, il mûrit, il mature, il pourrit, il vit, à son rythme. Certains mangeurs font ainsi une opération de catégorisation entre les aliments « vivants » et les aliments « morts », qui n'évoluent plus. Claude Lévi-Strauss avait déjà soulevé cette question du rapport à l'aliment mort ou vivant, en soulignant que le pourri était associé à la mort dans les mythes apinayé et karaja, alors qu'il est associé à l'aliment qui évolue et se bonifie dans d'autres cultures. Cette opposition entre aliment vivant et aliment mort est aussi identifiée par Christine César (1999) lorsqu'elle étudie la construction d'une notion de « naturel ». Emmanuelle Lefranc (2022) relève une distinction chez certains mangeurs entre le lait cru et le lait dit « industriel » lorsqu'il est chauffé : le premier est classé non comestible, exclus de la catégorie du mangeable, et l'autre est bénéfique pour la santé.

« Les vrais produits, ce sont pour elle les produits vivants, crus, peu transformés. [...] La stérilisation aurait notamment selon elle pour effet de neutraliser les bénéfices potentiels du lait en détruisant les vitamines, les ferments lactiques et autres probiotiques nécessaires à l'organisme. C'est ici qu'elle me décrit qu'il perdrait de sa vitalité. » (Lefranc, 2022, p. 265-266)

Dans la société actuelle, ces catégories d'aliments « vivants », qui évoluent et dont on respecte l'évolution, sont valorisées dans certains groupes de la population : le kéfir, les graines germées... Les aliments fermentés sont de plus en plus vus comme bons pour la santé avec la montée des thématiques du microbiote et de la digestion (Enders, 2014 ; Brives et Zimmer, 2021). Le « naturel » est associé au vivant, par opposition à l'aliment industriel, ultra-transformé, mort car il n'évolue plus. Cette tendance de l'aliment « vivant » et la confiance en les micro-organismes est contraire à celles de la pasteurisation et de l'hygiénisme de la fin du XIX^e siècle. L'aseptisé n'est plus systématiquement associé au sain, car pour les mangeurs sensibilisés il renvoie à la mort des micro-organismes et à l'homme qui détruit la nature. L'idée de « force vitale » de l'aliment est héritée de la vision hippocratique. Étymologiquement, le terme « vitamines » vient du latin *vita* (vie). D'ailleurs, il a été reproché aux conserves à leurs débuts de faire perdre leur force vitale à l'aliment (Bruegel 1995, 1997). D'un autre côté, le fromage, autre aliment « vivant », dégoûte d'autres mangeurs de par l'imaginaire du « pourri » qu'il y a derrière. Cette question du rapport au temps reste ambiguë. Par exemple, le congélateur permet d'un côté de dépasser les saisonnalités et de contrôler le temps de l'aliment, et de l'autre, il permet de les réaffirmer : congeler ses denrées permet de se procurer et ne faire pousser les denrées alimentaires qu'à la période adéquate de l'année (Adamiec et Savani, 2018). Adamiec et Savani (2018) soulignent que pour certains, à la décongélation, les fruits et légumes congelés

reprennent vie, dans une certaine continuité ; mais pour d'autres, le congélateur ne conserve pas suffisamment les principes de vie. L'aliment décongelé est « mort ». Le congélateur revisite les correspondances entre le mort et le vivant, entre le comestible et le non comestible. C'est une manière de prolonger la durée de vie de l'aliment, et donc de le conserver dans la catégorie du comestible plus longtemps, et quelque part, de maîtriser un peu plus le temps. Cela renvoie à la question de la vie de l'aliment que l'on fait perdurer grâce aux transformations, ou bien dont l'on retire le potentiel de « vie ».

Conclusion

L'étude ethnographique menée a permis de repérer une diversité d'émotions relatives aux transformations alimentaires industrielles : inquiétude, angoisse, colère, dégoût, désespoir, plaisir, culpabilité ou fascination s'invitent tour à tour à la table des mangeurs. Ces données empiriques conduisent à proposer un modèle conceptuel expliquant la construction sociale de l'émotion : celle-ci est cadrée par des normes émotionnelles qui prennent racine dans des représentations sociales, intégrées au cours de la socialisation primaire puis secondaire, et sur lesquelles le mangeur s'appuie ou non en fonction du contexte en cours. Ce travail sur la construction de l'émotion à l'échelle micro-individuelle s'inscrit dans le prolongement du chapitre précédent sur la construction des sensibilités collectives. Les normes émotionnelles et représentations sociales forment un « sentiment » qui est défini, légitimé et diffusé de manière concomitante à la construction sociale d'un problème public. Il est intégré par les individus selon le processus décrit dans ce chapitre, intégration qui participe du même coup à pérenniser la diffusion de ce sentiment dans l'espace social.

Cette analyse constructiviste est complétée par une lecture fonctionnaliste de l'émotion : exprimer de la peur, de la colère, du plaisir ou du dégoût vis-à-vis des aliments « industriels » est un moyen de tisser des relations, de marquer son appartenance sociale, d'affirmer des valeurs morales et idéologiques et de communiquer des convictions politiques. Les émotions reflètent les systèmes de valeurs et les volontés de changement social. Elles prennent une dimension politique de par les revendications et enjeux sociaux qui leur sont sous-jacents. Les émotions relatives aux transformations alimentaires sont alors révélatrices de rapports à la nature (la nature contrôlée ou autonome), à la technique (les approches technophile ou technophobe) et au temps (apologie du lâcher-prise ou soumission à l'accélération sociale). Clamer ses goûts et ses dégoûts devient un moyen de prôner un autre système alimentaire, voire plus généralement un autre modèle social, avec des conceptions de la nature, la technique et du temps différentes.

Le dégoût, la colère, l'angoisse et le désespoir s'appuient sur une critique de l'idéologie du progrès et de la société de consommation contemporaine. La projection sur de nouveaux modèles sociétaux est largement présente dans l'imaginaire collectif, à l'exemple de la société imaginée par le sociologue Henri Mendras dans *Voyage au pays de l'utopie rustique* en 1979. Dans la vie réelle, de nombreux projets de tiers-lieux et de communautés suivent aujourd'hui cet idéal d'une vie simple, en harmonie avec une nature sacralisée. Les acteurs de ces projets témoignent d'un besoin de se relier différemment à la nature et aux autres. Ce sentiment, surnommé « besoin d'ensauvagement »²⁶⁵ par Dalgarrondo et Fournier (2020), est déjà décrit au milieu du XIX^e siècle par le philosophe Henri-David Thoreau qui détaille un besoin de nature croissant avec l'urbanisation.

Les rapports contemporains dominants à la cuisine, à la nature, à la technique et au temps produisent ainsi une morale de l'émotion, qui est intriquée avec la diffusion de la critique de l'alimentation industrielle décrite dans le chapitre 1. Toutefois, la réception de cette morale émotionnelle invitant à être dégoûté par les aliments transformés de manière industrielle et à ressentir du plaisir sur des aliments « faits-maison » est différenciée socialement. Elle rencontre des logiques de résistance : certains expriment un plaisir marqué à transgresser ces normes émotionnelles. Dans les classes moyennes et aisées et dans les populations sensibilisées aux questions écologiques, le rejet des aliments « industriels » est un moyen de réaffirmer une position sociale, par l'émotion, tout en prônant un autre système alimentaire avec des rapports à la nature, à la technique et au temps différents. Face à cela, la transgression de ces normes émotionnelles vient marquer le désaccord avec des processus de moralisation vécus comme injustes, intrusifs et excluants dans les classes populaires, mais aussi dans certaines populations jeunes et diplômées.

Ces dernières années, la moralisation liée aux questions environnementales en particulier semble s'affirmer de manière croissante. En effet, le XXI^e siècle se caractérise par la centralité des enjeux d'ordre écologique. Ceux-ci traversent toutes les dimensions du monde social, qu'il s'agisse de penser l'organisation alimentaire des territoires, les mobilités spatiales, le système de santé ou encore l'appareil productif industriel. De l'action politique à la sphère médiatique, en passant par les travaux scientifiques ou encore les discours publicitaires, la transition écologique semble être partout. Les émotions étudiées se voient ainsi fortement moralisées sur cette dimension. Il est de plus en plus de « bon ton » de s'inquiéter de l'impact écologique des filières agroindustrielle. Ressentir est un acte

²⁶⁵ Dans un monde largement façonné par l'activité humaine, Virginie Maris (2018) s'interroge sur la pertinence de l'opposition entre le domestiqué et le sauvage. Cette dichotomie et cette notion de « sauvage » est construite et rejoint la conception de la nature où ce qui est naturelle s'extrait à la domination de l'homme.

politique, un acte d'engagement, celui de consommer autrement, voire d'incarner une forme de décroissance et de sortie de la marchandisation pour des profils très diplômés et sensibles aux questions écologiques. Le chapitre suivant propose d'approfondir cet aspect au prisme de la sociologie de l'environnement, en guise d'ouverture de la réflexion.

Ce chapitre explore la diversité des émotions exprimées vis-à-vis des transformations alimentaires industrielles, propose un modèle de construction social de l'émotion et met en lumière leurs enjeux sociaux et politiques. Une économie morale de l'émotion, dont la réception est différenciée socialement se dessine alors. Les résultats sur les liens entre les caractéristiques socio-économiques des mangeurs et leurs émotions à l'égard des aliments « industriels » présentés dans ce chapitre sont mis en discussion dans le chapitre suivant à partir de l'analyse secondaire de données quantitatives.

CHAPITRE 7 :

Perspectives : des émotions de l'industrialisation au rapport à la transition écologique

Considérant qu'aujourd'hui le rapport aux filières industrielles est de plus en plus lié aux questions soulevées par la transition écologique, le présent chapitre met en perspective les résultats de l'analyse des données qualitatives avec des données quantitatives sur le sujet. Il vise à ouvrir la réflexion vers des pistes de recherches futures.

Introduction

L'analyse des données qualitatives souligne l'existence d'une morale des émotions, caractérisée par une forme de « sacralisation » de la nature, qui enjoint à être dégoûté par tout ce qui pourrait lui porter préjudice. L'industrie agroalimentaire semble de plus en plus vue comme telle. Les émotions observées sur le terrain qualitatif et le contexte contemporain amènent ainsi à se pencher sur la notion de transition écologique pour approfondir la réflexion sur le rapport aux transformations alimentaires industrialisées. Il s'agit d'élargir la réflexion sur les émotions observées. Toutefois, l'étude des liens entre transition écologique et émotions ferait l'objet d'une autre recherche à part entière, c'est pourquoi ce chapitre se limite à l'exploration de ce que la sociologie de l'environnement peut nous apprendre quant au rapport à l'industrialisation de l'alimentation. Il est conçu comme un prolongement de la réflexion et une ouverture vers de futures pistes de recherche. Que les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées révèlent-elles des mondes futurs souhaités ?

Ce chapitre s'appuie sur l'analyse de données quantitatives préexistantes au travail de thèse. Des analyses secondaires ont été conduites sur la distribution sociale de la sensibilité écologique, du rapport à la nature, du rapport à la technique et de la confiance en le futur. Ces résultats permettent d'approfondir les dynamiques sociales à l'œuvre dans les émotions étudiées.

Les données sont issues de l'étude dite « valeurs », pilotée par l'Ocha (le partenaire Cifre de cette thèse) au printemps 2018²⁶⁶ auprès de 2018 ménages²⁶⁷. Celle-ci portait sur les valeurs politiques, idéologiques et écologiques en lien aux comportements alimentaires. Les données brutes ont été fournies directement par l'Ocha et ont fait l'objet de traitements secondaires sur le logiciel R, selon la méthodologie décrite dans le chapitre 3. La liste des questions retenues est présentée en annexe 3.6, les variables testées dans les tris croisés et régressions sont détaillées en annexe 7.1, et tous les résultats des tests de Chi-2, tests d'égalité des moyennes et régressions logistiques binomiales sont

²⁶⁶ L'étude « valeurs » a été conduite dans le cadre de deux anciennes thèses Cifre effectuées avec l'Ocha, les thèses d'Emmanuelle Lefranc (2022) et de Virginie Wolff (2022) qui portaient sur la question des régimes d'éviction (respectivement l'éviction du lait et des produits laitiers, et l'éviction du gluten).

²⁶⁷ La distribution de l'échantillon selon les variables socio-économiques est détaillée en annexe 7.2. Celui-ci est représentatif de la population française selon l'âge, le sexe, la profession, la taille de l'agglomération et la région habitée (selon la méthode des quotas).

présentés dans les annexes 7.2 à 7.21²⁶⁸. Ces annexes ne sont accessibles qu'aux membres du jury de thèse, pour des raisons de confidentialité des données. Ces données n'ayant initialement pas été collectées pour répondre aux questions de la présente recherche, elles ne portent pas directement sur les émotions, mais permettent de faire des liens entre la perception de l'industrie, les conceptions de la nature et de la technique, et l'optimisme ou le pessimisme quant aux transitions à venir.

La première partie de ce chapitre présente les résultats des analyses de données quantitatives effectuées, et se concentrent sur 6 points liés aux émotions étudiées : la sensibilité écologique, la confiance en la technique, la conception de la nature, le pessimisme ou l'optimisme quant au futur, la mobilisation politique, et le sentiment d'impuissance. La seconde partie de ce chapitre met ces résultats en discussion à l'aune de la littérature existante sur les inquiétudes relatives à la transition écologique. Pour finir, la troisième partie détaille les perspectives de recherche futures qui peuvent être imaginées dans le prolongement des portes entre-ouvertes dans les deux premières parties de ce chapitre.

1. Analyse secondaire de données quantitatives

1.1. La sensibilité écologique pour expliquer les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées

Le terrain qualitatif souligne le rôle d'une forme de « sensibilité à l'écologie » dans les émotions observées. Les populations qui se disent sensibles à l'écologie semblent plus facilement exprimer du dégoût, de l'angoisse, de la colère ou du désespoir envers les transformations industrialisées. Les analyses présentées dans ce paragraphe visent à apporter des pistes de réflexion sur les déterminants sociaux de cette sensibilité à l'écologie et à discuter de son effet sur les émotions observées.

La sensibilité écologique a été étudiée au travers de 4 variables : la sensibilité déclarée à l'écologie notée de 0 à 10 (0 : pas du tout sensible, 10 : très sensible) ; la réponse à la question « selon vous, notre alimentation a-t-elle des conséquences sur notre planète ? » ; la réponse à la question

²⁶⁸ Dans ces tableaux, la variable expliquée est en colonne, et les variables explicatives sont en ligne. Les effets des variables explicatives sur la variable expliquée sont renseignés de haut en bas. Les p-value sont renseignées pour tous les tests de chi-2 et les tests d'égalité des moyennes (tableau 1 de chaque annexe). Pour les régressions logistiques binomiales (abrégées « RLB » dans les tableaux), la p-value est indiquée lorsqu'au moins l'une des modalités de la variables explicative (en ligne) est significativement explicative de la variable expliquée (en colonne), autrement, un « / » a été inscrit (tableau 2 de chaque annexe), par souci de lisibilité. Il a été considéré que l'effet était significatif si la p-value était inférieure ou égale à 0,05.

« concernant votre alimentation, vous reconnaissez-vous dans le terme « consommateur écologiste » ? » ; et la mobilisation pour une cause écologique (participation à des manifestations, signature de pétitions...) ²⁶⁹. Les réponses aux quatre questions retenues sont significativement liées les unes aux autres et forment un tout cohérent pour évaluer la sensibilité écologique ²⁷⁰.

Les résultats des analyses effectuées invitent à affirmer que la sensibilité à l'écologie éclaire les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées pour au moins deux raisons :

- Tout d'abord, les variables de sensibilité écologique sont significativement explicatives de la perception de la responsabilité industrielle dans les pollutions environnementales ²⁷¹. La propension à pointer du doigt l'industrie est plus grande chez ceux qui se déclarent sensibles à l'écologie.
- Les variables de sensibilité écologique sont significativement explicatives du pessimisme quant à l'avenir : plus la sensibilité écologique est élevée, plus la tendance à avoir une vision plutôt négative de l'avenir est grande ²⁷².

Ces deux résultats sont cohérents avec nos observations reliant la sensibilité aux questions écologiques à des émotions plutôt négatives envers les transformations industrielles. Cette partie s'attache donc à

²⁶⁹ La distribution de ces variables est présentée en annexe 7.6.

²⁷⁰ Les effets des variables de sensibilité écologique entre elles sont détaillées en annexe 7.8.

²⁷¹ Voir les résultats détaillés en annexe 7.15. La perception de la responsabilité de l'industrie sur la présence de polluants dans notre alimentation, et plus généralement dans notre environnement, a été étudiée au travers de la question : « au sujet des polluants que l'on trouve aujourd'hui dans notre alimentation, laquelle des opinions suivantes se rapproche le plus de la vôtre ? », avec les réponses possibles suivantes : 1) « Cela ne pose pas de problème, car les quantités ingérées par les consommateurs restent faibles » ; 2) « L'industrie agroalimentaire nous empoisonne et contribue à la dégradation de notre environnement. » ; 3) « Chacun doit agir à son niveau pour limiter la consommation de ces produits et améliorer la qualité de son alimentation. » et 4) « Ces polluants sont partout et on ne peut rien y changer. »

²⁷² Voir les résultats détaillés en annexe 7.20. La confiance dans le futur et dans les transitions à venir a été étudiée au travers de 4 variables : 1) Le pessimisme, l'optimisme ou l'indifférence concernant l'avenir de la planète, 2) Le pessimisme, l'optimisme ou l'indifférence concernant l'avenir de l'humanité, 3) La propension à être d'accord avec la phrase « L'équilibre de la nature est assez solide pour compenser les dégâts occasionnés par les pays industrialisés. » et 4) La propension à être d'accord avec la phrase « Si les choses continuent ainsi, nous courons à une catastrophe écologique majeure ».

discuter des déterminants sociaux de la sensibilité à l'écologie, pour les relier ou non aux émotions observées sur le terrain.

1.1.1. Une sensibilité déclarée à l'écologie plus prononcée chez les plus diplômés et les plus âgés

De manière générale, la sensibilité à l'écologie augmente avec le niveau de diplôme et le niveau de revenu²⁷³. La situation professionnelle et la catégorie socio-professionnelle (PCS²⁷⁴) ont ainsi un effet sur la sensibilité à l'écologie : étudiants, collégiens, lycéens, personnes en recherche d'emploi ou au foyer, inactifs, ouvriers, employés, et agriculteurs²⁷⁵ déclarent globalement un niveau de sensibilité moins élevé que les autres.

En outre, la sensibilité à l'écologie augmente avec l'âge. Ce résultat est plutôt contraire aux observations du terrain qualitatif où les plus jeunes semblaient davantage sujets à l'anxiété relative aux questions environnementales. Il suggère que le fait de se déclarer « écologiste » n'est pas peut-être lié aux émotions ressenties et exprimées vis-à-vis de l'industrialisation. Les plus âgés pourraient avoir tendance à donner une note de sensibilité écologique plus haute pour des niveaux d'inquiétude similaires ou moins élevés. Chez certains profils, se déclarer « écolo » pourrait être plus facile, car plus habituel et plus intégré dans les normes sociales. Le niveau d'exigence envers ses propres pratiques et valeurs pour se déclarer comme tel serait alors plus bas que dans d'autres groupes. Dans ce cas, la tendance à se reconnaître « écolo » augmenterait avec l'âge, le niveau de diplôme et le niveau de revenu, sans pour autant que les inquiétudes ne soient plus importantes. Les plus jeunes auraient alors tendance à noter plus bas leur sensibilité à l'écologie tout en étant potentiellement plus inquiets.

1.1.2. Le paradoxe de l'âge : la sensibilité déclarée à l'écologie échoue-t-elle à expliquer les disparités observées dans les émotions exprimées ?

Le fait que la sensibilité écologique déclarée augmente avec l'âge est assez contradictoire avec les sentiments de désespoir et d'anxiété observés sur le terrain chez les plus jeunes, et invite à

²⁷³ Voir les résultats détaillés en annexe 7.7. Seule la mobilisation pour une cause écologique n'est pas expliquée par le niveau de revenu (mais elle l'est par le niveau de diplôme).

²⁷⁴ Nous utiliserons cette abréviation pour nous référer à la nomenclature des Professions et Catégories Socioprofessionnelles telle que proposée par l'Insee.

²⁷⁵ Il y a une différence entre les jeunes agriculteurs et les plus vieux : les jeunes agriculteurs ont tendance à déclarer un niveau de sensibilité écologique plus important que les autres PCS, ce qui n'est pas le cas des agriculteurs retraités.

s'interroger : la sensibilité écologique déclarée dans les questionnaires en 2018 ne serait-elle finalement pas liée aux émotions qui s'expriment sur le terrain vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées ? Cette piste est plutôt contradictoire avec les deux résultats exposés en début de partie, à savoir les liens entre sensibilité écologique, perception de la responsabilité de l'industrie, et vision du futur. Toutefois, la sensibilité à l'écologie est ici évaluée à partir de réponses déclaratives. La sensibilité déclarée peut effectivement être différente des émotions ressenties et exprimées au quotidien.

Ce résultat peut être mis en perspective d'une autre variable étudiée : la conception du rapport homme/nature. Celle-ci a été évaluée au travers de 2 questions : la propension à être d'accord avec la phrase « quand les hommes dérangent la nature, cela a souvent des conséquences désastreuses », et à être d'accord avec la phrase « le destin de l'homme est de dominer toutes les espèces de la nature ». La première renvoie à la légitimité de l'homme à agir sur la nature, et la seconde à la place de l'homme par rapport à celle-ci (au centre, à l'extérieur et au-dessus, ou dans la nature, Larrère et Larrère, 1997²⁷⁶).

Nos résultats montrent que les plus jeunes sont moins d'accords que les plus âgés avec l'idée que le destin de l'homme est de dominer les autres espèces²⁷⁷. Ce point est intéressant, car la sensibilité écologique déclarée augmentant avec l'âge, nous aurions pu penser que la propension à penser que le destin de l'homme est de dominer les autres espèces allait diminuer avec l'âge. C'est pourtant le constat inverse qui est fait ici²⁷⁸. La sensibilité écologique déclarée n'est donc pas révélatrice d'une conception du rapport homme/nature. La propension à considérer que lorsque l'homme déränge la nature cela a des conséquences désastreuses est bien expliquée par les variables de sensibilité écologique, alors que le fait de considérer que le destin de l'homme est de dominer les autres espèces ne l'est pas vraiment. Une personne peut donc se déclarer sensible à l'écologie, tout en considérant que le destin de l'homme est de dominer les autres espèces.

La sensibilité déclarée à l'écologie n'est donc pas révélatrice d'un rapport à la nature. Cela rejoint l'hypothèse selon laquelle se déclarer « sensible » à l'écologie dans les questionnaires quantitatifs est

²⁷⁶ Pour rappel, les Larrère (1997) présentent trois positions de l'homme par rapport à la nature : l'homme au centre de la nature, qui observe autour de lui ; l'homme à l'extérieur de la nature, qui essaie de la maîtriser ; et l'homme dans la nature, mais au même niveau que les autres espèces.

²⁷⁷ En revanche, l'âge n'a pas d'effet significatif sur la propension à penser que lorsque l'homme déränge la nature, les conséquences sont désastreuses.

²⁷⁸ Ces résultats sont détaillés dans l'annexe 7.11.

très liée aux normes sociales en vigueur dans un groupe, et ne reflète pas systématiquement les manières de vivre et de ressentir les transitions. Ce résultat explique ainsi les observations contradictoires faites sur l'âge.

Pour conclure sur le rôle de la sensibilité écologique dans les émotions étudiées, celle-ci est intéressante à intégrer à la réflexion, car elle est liée à une perception négative de l'industrie (et de sa responsabilité dans les pollutions environnementales), et à une vision de l'avenir plutôt négative. Ces deux résultats expliquent pourquoi nous avons observé des émotions plutôt négatives chez des personnes sensibles aux questions environnementales. Toutefois, l'effet de la sensibilité écologique sur les émotions observées doit être nuancé, car se déclarer sensible aux questions écologiques semble aussi relever de normes sociales. Il peut ainsi arriver que la déclaration d'une sensibilité à l'écologie ne soit pas reliée à des émotions, ou à la conception d'une nature à protéger, notamment dans le cas des plus âgés.

1.2. La confiance en la technique pour expliquer les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées

Le terrain qualitatif souligne également le rôle du rapport à la technique dans les émotions observées. En particulier, nous avons relevé une forme de fascination pour celle-ci, reliée à une certaine culture professionnelle, notamment dans le monde de l'ingénierie, qui s'oppose à une certaine méfiance chez les technocritiques. Les données quantitatives analysées permettent d'apporter des pistes de réflexion sur les déterminants sociaux de ces rapports à la technique.

Le rapport à la technique est évalué au travers de la propension à être d'accord ou non avec la phrase : « le génie de l'homme permettra que la terre reste viable ». Il a été estimé que cette question était révélatrice de la confiance accordée à la technique pour apporter des solutions aux défis du XXI^e siècle. Cette affirmation divise la population en deux : la moitié de la population est d'accord avec cette phrase, et l'autre moitié ne l'est pas (figure 1 de l'annexe 7.16). Comment la confiance en la technique varie-t-elle avec les caractéristiques sociales ?

La confiance en la technique tend à augmenter avec le niveau de diplôme et le revenu. Les personnes en recherche d'emploi, les ouvriers et les agriculteurs sont moins optimistes que les cadres, les professions intermédiaires et les retraités qui font preuve d'une confiance assez forte en la technique. Cela est relativement cohérent avec nos observations où les plus proches de la technique, les ingénieurs, étaient aussi les plus fascinés (et les plus confiants).

Ce résultat est intéressant à mettre en parallèle de la perception de la responsabilité de l'industrie sur les pollutions environnementales²⁷⁹. Les cadres, qui font preuve d'une forte confiance en la technique, font partie de ceux qui désignent le plus l'industrie comme responsable des pollutions environnementales. Les agriculteurs, eux, ne font pas beaucoup confiance à la technique et pourtant font partie de ceux qui désignent le moins l'industrie comme responsable de ces pollutions. Les ouvriers font partie de ceux qui pointent le plus du doigt l'industrie, et dans le même temps, ils ne font pas spécialement confiance à la technique. La confiance en la technique n'est donc pas directement liée à la perception de l'industrie : il est possible de faire relativement confiance à la technique pour trouver des solutions tout en considérant l'industrie responsable de pollutions (les cadres), tout comme de ne pas spécialement faire confiance à la technique pour trouver des solutions tout en pointant l'industrie du doigt (les ouvriers), mais aussi de ne pas particulièrement pointer du doigt l'industrie tout en ne faisant pas non plus confiance à la technique (les agriculteurs). La perception de l'industrie et la confiance en la technique sont donc deux déterminants différents des émotions observées, jouant chacune un effet dissocié.

En outre, il est intéressant de noter que les variables de sensibilité écologique ont un effet variable sur la confiance en la technique : seules deux sur quatre des variables de sensibilité écologique sont significativement explicatives de la confiance en la technique²⁸⁰. Dans le cas où les variables sont corrélées, les personnes qui ont confiance en la technique déclarent globalement un niveau de sensibilité écologique plus faible. La sensibilité écologique et la confiance en la technique ne sont donc pas complètement liées, et sont deux déterminants dissociés des émotions étudiées.

Nous retiendrons de ces analyses que la perception de l'industrie, la sensibilité déclarée à l'écologie et le rapport à la technique sont des déterminants dissociés des émotions observées vis-à-vis des transformations industrielles : il est possible d'être fasciné par la technique et de lui faire confiance pour trouver des solutions, tout en étant sensible à l'écologie et critique des transformations alimentaires industrialisées (comme c'est d'ailleurs le cas de Mangeur 5). Ce résultat renforce la conclusion établie précédemment où nous avons souligné la multiplicité des ressentis vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées : il est possible d'être fasciné tout en étant critique. Les

²⁷⁹ Voir les résultats détaillés en annexe 7.13.

²⁸⁰ Voir les résultats détaillés en annexe 7.18.

émotions sont intriquées, et il serait assez difficile d'établir des profils types de mangeur sans réduire grandement la complexité des émotions ressenties.

1.3. Le fantasme de nature sacrée : une caractéristique urbaine ?

Les données qualitatives invitent à interroger le rapport à la nature au prisme de l'environnement habité. L'environnement urbain semble laisser plus de place au fantasme de nature sacrée. Les analyses de données quantitatives montrent qu'effectivement, il existe des différences dans la conception du rapport homme/nature entre les ruraux et les urbains. La construction d'une variable « rural/urbain » étant difficile, nous nous sommes appuyés sur trois variables pour analyser cet effet : la taille de l'agglomération habitée (en nombre d'habitants), la région d'habitation, et la PCS en nous concentrant sur les agriculteurs²⁸¹.

1.3.1. Différences entre les régions et les tailles d'agglomération

Les personnes habitant dans de grandes agglomérations ont tendance à être plus extrêmes quant au désaccord avec le fait que le destin de l'homme soit de dominer les autres espèces, en étant plus souvent « pas du tout d'accord » que les personnes habitant dans les petites villes. Ce constat est intéressant, car il souligne que dans les zones très urbanisées, la conviction que l'homme ne doit pas « dominer » la nature est plus forte. La nature serait en un sens plus sacralisée et peut-être plus idéalisée par ceux qui habitent dans les grandes villes.

La région habitée a également un effet sur la conception du rapport homme/nature. Il y a une plus grande tendance à considérer que la nature va pouvoir encaisser les dégâts occasionnés par les pays industrialisés dans la région Nord, ce qui est intéressant à relier avec le passé d'ancienne zone industrielle de la région : l'expérience passée aurait prouvé la résilience de la nature. Dans le même temps, il y a aussi dans le Nord une plus faible proportion de gens « tout à fait d'accord » avec l'idée que nous courons à une catastrophe écologique majeure, et plus de personnes optimistes quant à l'avenir de l'humanité. À l'inverse, en région parisienne et dans le bassin parisien, la confiance en la résilience de la nature est beaucoup plus faible, ce qui est intéressant à relier avec le fait que ce soit une zone très urbanisée. De nouveau, il semblerait que ce soit dans les zones les plus urbanisées que la nature est le plus considérée comme une entité fragile à protéger, et dans les zones où cette nature

²⁸¹ Voir les résultats détaillés en annexe 7.10.

a déjà été éprouvée ou bien où elle est éprouvée au quotidien, que la confiance en sa résilience est plus grande.

1.3.2. Le profil particulier des agriculteurs

Au-delà du lieu d'habitation, les différences entre les cultures professionnelles des milieux ruraux et urbains sont intéressantes. Les agriculteurs sont plus optimistes quant à la résilience de la nature²⁸². Ils ont significativement tendance à moins être d'accord que les autres PCS avec l'idée que lorsque l'homme dérange la nature, les conséquences sont désastreuses. Ils ont également plus tendance à ne pas être pas d'accord avec l'idée que nous courons à une catastrophe écologique majeure. Ils ne se déclarent pas spécialement sensibles à l'écologie de 0 à 10 (bien qu'il existe *a priori* une différence entre l'ancienne et la nouvelle génération puisque les jeunes agriculteurs se déclarent plus sensibles à l'écologie que les plus âgés).

Pour rappel, les agriculteurs sont ceux qui considèrent le moins que l'industrie est responsable de pollutions environnementales. Ils considèrent aussi légèrement plus que les autres que chacun doit agir à son niveau. En parallèle, ils ne font pas particulièrement confiance à la technique pour trouver des solutions viables.

Il est donc intéressant de constater qu'ils sont dans un profil à la fois plutôt positif vis-à-vis de l'industrie, et que dans le même temps ils ne sont pas dans une « sacralisation » de la nature et voient plutôt en cette dernière un partenaire résilient. Cela peut-il être expliqué par le fait que dans leur métier la nature devient un objet de travail, et non de fascination ou de fantasme par exemple ? Se peut-il que la nature soit moins « idéalisée » de par la proximité quotidienne qu'ils entretiennent avec elle ? Ou bien ce positionnement peut-il aussi s'expliquer par une logique identitaire où « l'écologie » serait vue dans leur culture professionnelle comme un mouvement un peu hippie ou alternatif ?

Le fantasme de nature sacrée était apparu comme un déterminant direct des émotions ressenties vis-à-vis des transformations alimentaires industrielles. Les résultats des analyses quantitatives permettent d'affirmer que la proximité quotidienne avec la nature, qu'elle soit géographique ou professionnelle, conduit à construire une conception différente du rapport homme/nature. La tendance à sacraliser la nature est plus forte chez les urbains et ceux qui ne font pas l'expérience de

²⁸² Voir les résultats détaillés en annexe 7.10.

sa résilience au quotidien. Mathiot (2018, 2019) identifiait déjà une différence dans la conception de l'alimentation « naturelle » entre les populations rurales et urbaines. Chez les urbains, la non-intervention humaine arrivait en premier critère, témoignant d'une séparation nette entre l'intervention humaine et le « naturel ». En zone rurale, la non-manufacturation est plus importante, car beaucoup considère qu'il n'y aurait pas de production alimentaire possible sans intervention humaine.

1.4. Des jeunes plus pessimistes quant aux transitions futures

La confiance dans le futur et dans les transitions à venir a été étudiée au travers de 4 variables : la propension à être d'accord avec la phrase « l'équilibre de la nature est assez solide pour compenser les dégâts occasionnés par les pays industrialisés » ; la propension à être d'accord avec la phrase « si les choses continuent ainsi, nous courons à une catastrophe écologique majeure » ; l'optimisme, le pessimisme ou l'indifférence concernant l'avenir de la planète ; et l'optimisme, le pessimisme ou l'indifférence concernant l'avenir de l'humanité. Il a été estimé que ces analyses pourraient permettre d'approfondir les déterminants des sentiments d'anxiété et de désespoir.

Globalement, les femmes et les jeunes tendent à être plus pessimistes sur les transitions à venir. Les femmes tendent à plus penser que les hommes que nous courons à une catastrophe écologique majeure et à être plus pessimistes concernant l'avenir de la planète et de l'humanité.

Les plus jeunes ont moins confiance que les plus âgés en la résilience de la nature. Ils ont plus tendance à ne pas être du tout d'accord avec l'idée que l'équilibre de la nature permettra de compenser les dégâts des pays industrialisés. Ainsi, les étudiants sont plus inquiets quant au fait que l'équilibre de la nature permettra de compenser les dégâts des pays industrialisés que les retraités. Les plus jeunes ont également plus tendance à penser que nous courons à une catastrophe écologique majeure²⁸³. Ce dernier résultat est cohérent avec ce qui a été observé sur le terrain, c'est-à-dire avec les sentiments d'anxiété ou de désespoir exprimés par certains adolescents ou jeunes adultes en lien aux questions écologiques.

²⁸³ Toutefois, l'âge n'est pas significativement lié à l'optimisme et au pessimisme concernant l'avenir de l'humanité et de la planète. Voir les résultats détaillés annexe 7.19.

Ces résultats sont intéressants à mettre en perspective de l'effet de l'âge sur les variables de sensibilité écologique. Il souligne de nouveau que se déclarer « écolo » n'est pas vraiment révélateur des émotions ressenties au quotidien vis-à-vis des transitions futures, et notamment de la propension à penser qu'une catastrophe est à venir, puisque les plus jeunes avaient tendance à déclarer une sensibilité écologique plus basse, alors que dans le même temps, ils sont aussi plus pessimistes quant à la résilience de la nature.

1.5. Le niveau d'implication politique pour expliquer les émotions observées vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées

Le terrain qualitatif a fait apparaître un certain profil « militant » vis-à-vis des transformations industrielles, qui se traduit notamment dans une forme de colère. L'effet de l'implication politique a été approfondi lors de l'analyse de données quantitatives.

L'implication politique en lien à l'alimentation a été estimée au travers de 6 variables : la mobilisation pour une cause générale (manifestations, pétitions ou participation à des débats de toutes sortes), la mobilisation pour une cause politique, la fréquence de l'acte de vote (à toutes les élections ou non), le sentiment de participer au débat démocratique, le fait de se reconnaître dans le terme de « consommateur engagé », et le fait de se reconnaître dans le terme de « consommateur militant » concernant l'alimentation²⁸⁴. La coloration de la sympathie politique n'ayant pas été collectée dans cette étude, nous n'avons pas pu analyser son effet, mais celui-ci sera discuté à l'aune de la littérature existante (paragraphe 2.2 du présent chapitre).

L'implication politique s'est avérée significative pour expliquer à la fois la perception de l'industrie et la confiance en l'avenir. Il convient de noter que les personnes qui se déclarent impliquées politiquement ont tendance à avoir un niveau de diplôme élevé²⁸⁵.

²⁸⁴ La distribution générale des variables de sensibilité politique dans l'échantillon est présentée en annexe 7.3, et leur distribution selon les caractéristiques sociales en annexe 7.4. Les effets des variables de sensibilité politique les unes sur les autres et leur cohérence pour dessiner une sensibilité politique globale sont présentés dans l'annexe 7.5.

²⁸⁵ La littérature renseigne une forme de dépolitisation des classes populaires (Gaxie, 2023). Les sociologues soulignent également que les classes populaires, bien que majoritairement abstentionnistes, tendent à voter plus aux extrêmes que les classes plus aisées (Braconnier et Dormagen, 2007 ; Lehingue, 2011 ; Marchand-Lagier, 2017 ; Challier, 2021 ; Mauger et Pelletier, 2023 ; Gaxie, 2023).

L'implication politique est significativement liée à l'optimisme ou au pessimisme quant aux transitions à venir. Ceux qui se mobilisent pour une cause (d'ordre général) ont plus tendance à se dire pessimistes quant à l'avenir de la planète et de l'humanité, ils ont également plus tendance à penser que nous courons à une catastrophe écologique majeure, et ont moins confiance en la résilience de la nature, en ne pensant pas que son équilibre permettra de compenser les dégâts causés par les pays industrialisés²⁸⁶.

L'implication politique est également significativement liée à la perception de la responsabilité de l'industrie sur les pollutions environnementales²⁸⁷. Ceux qui sont mobilisés pour une cause et les personnes qui considèrent être des consommateurs militants ou engagés ont plus tendance à considérer que c'est la responsabilité de l'industrie, et moins que l'on ne peut rien y changer.

Globalement, ceux qui sont impliqués politiquement tendent à avoir une vision plus négative de l'avenir et une perception plus négative de l'industrie. Ces résultats invitent à penser que le désespoir ressenti motive l'individu à s'engager dans l'action, conformément aux stratégies observées sur le terrain qualitatif. Ce résultat amène à interroger le lien entre émotion ressentie et mise en action : les émotions négatives pousseraient-elles plus à s'engager que les émotions positives, comme Rimé (2005) le présentait ?

1.6. Résignation et sentiment d'impuissance dans les classes populaires

Le fait de se dire indifférent quant à l'avenir est caractéristique des niveaux de diplôme et de revenu peu élevés, et du désinvestissement de la vie politique²⁸⁸. Les bas niveaux de diplôme et de revenu sont moins pessimistes sur le fait que nous courons à une catastrophe écologique majeure, ont plus confiance en la résilience de la nature, et se disent moins pessimistes et plus indifférents quant à l'avenir de la planète et de l'humanité.

²⁸⁶ Voir les résultats détaillés en annexe 7.21.

²⁸⁷ Voir les résultats détaillés en annexe 7.14. Seuls le sentiment de participer au débat politique et la mobilisation pour une cause politique ne sont pas liés au choix de réponse. L'investissement dans une cause générale, le fait de se reconnaître consommateur engagé ou militant et les habitudes de vote ont un effet significatif.

²⁸⁸ Voir les résultats détaillés en annexe 7.19 pour les l'effet des variables socio-économiques sur les variables de confiance en l'avenir, et en annexe 7.21 pour l'effet des variables d'implication politique.

Lorsque les niveaux de diplôme et de revenu augmentent, la tendance à considérer que chacun doit faire attention augmente (la responsabilité individuelle), alors que le défaitisme vis-à-vis du pouvoir d'agir sur la pollution diminue. Les ouvriers, employés et inactifs sont les plus résignés et considèrent que l'on ne peut rien y changer²⁸⁹.

Les classes populaires tendent plus à considérer qu'elles n'ont pas le pouvoir de changer les choses, et de fait, elles tendent à se déclarer plus indifférentes quant à l'avenir. Sur le terrain, l'anxiété était effectivement plutôt caractéristique des classes moyennes et supérieures.

Ce résultat peut s'expliquer de plusieurs manières : tout d'abord, le fait que les populations moins diplômées aient d'autres priorités, et se concentrent sur la gestion de la vie quotidienne à court terme avant de penser aux questions de long terme (Hoggart, 1957) ; une seconde explication de type « identitaire » et par mécanisme de différenciation sociale : ce type d'émotions serait vu comme l'apanage d'autres groupes sociaux ; et une explication relative à la réduction de la distance cognitive : du fait d'un potentiel sentiment d'impuissance, ces populations pourraient éviter de s'imposer au quotidien de ressentir de l'anxiété en se déclarant plus indifférentes à ces questions. Nous approfondirons ces pistes à l'aune de la littérature existante (partie 2 du présent chapitre).

1.7. Conclusions de l'analyse de données quantitatives

En résumé, les personnes aux capitaux culturels et économiques plus faibles tendent à se déclarer plus indifférentes quant à l'avenir, et peu sensibles à l'écologie. Les plus diplômés sont très pessimistes quant à la résilience de la nature et se déclarent plus sensibles à l'écologie, mais ont relativement confiance dans les pouvoirs publics²⁹⁰ et dans le fait que la technique humaine permettra de trouver des

²⁸⁹ Voir les résultats détaillés en annexe 7.13.

²⁹⁰ La confiance en les pouvoirs publics a été estimée au travers de la question « faites-vous confiance aux pouvoirs publics pour gérer la santé dans l'intérêt de tous ? » notée de 0 à 10. Ceux qui ont confiance dans les pouvoirs publics sont globalement plus optimistes quant aux transitions futures. Quand la confiance augmente, le positionnement est aussi moins extrême sur le fait que l'on court à une catastrophe écologique majeure. En outre, plus le niveau de confiance dans les pouvoirs publics pour gérer la santé de tous est élevé, plus il est considéré que chacun doit agir à son niveau, et moins il est considéré qu'il s'agit de la responsabilité de l'industrie. Ceux qui font plus confiance aux pouvoirs publics ont également fortement tendance à avoir aussi confiance en la technique humaine pour que la terre reste viable. En résumé, ceux qui ont confiance en les pouvoirs publics pour gérer la santé de tous ont aussi plus tendance à avoir être optimistes quant à l'avenir et aux transitions à venir, et à avoir confiance dans l'industrie, ou dans sa régulation et son encadrement.

solutions. Ces résultats expliquent relativement bien les émotions observées sur le terrain vis-à-vis de l'industrialisation des transformations alimentaires. Le dégoût et l'anxiété envers les aliments transformés de manière industrielle apparaissent plus importants chez les populations au niveau de diplôme élevé et chez les personnes sensibles aux questions environnementales, et les logiques de résistance relatives à la moralisation des émotions vis-à-vis de l'industrialisation de l'alimentation plus prégnantes dans les milieux populaires.

Les données quantitatives analysées soulignent également que la sensibilité écologique déclarée tend à augmenter avec l'âge, le niveau de diplôme, le niveau de revenu et l'investissement dans la vie politique. Toutefois, le rôle de la sensibilité écologique dans les émotions observées doit être nuancé, car se déclarer sensible aux questions écologiques semble aussi relever de normes sociales, comme le montre le paradoxe observé sur l'âge : la sensibilité écologique déclarée augmente avec l'âge, mais les plus âgés sont pourtant plus optimistes sur la résilience de la nature et tendent moins à penser que l'on court à une catastrophe écologique majeure, ce qui est cohérent avec les émotions observées sur le terrain (l'anxiété plutôt chez les jeunes). La sensibilité écologique reste intéressante à intégrer à la réflexion sur les émotions de l'industrialisation, car elle est liée à une perception négative de l'industrie (et de sa responsabilité dans les pollutions environnementales) et à une vision de l'avenir plutôt pessimiste.

Les résultats d'un sondage mené par l'Ifop pour Casino et l'Université de la Terre en octobre 2022 vont aussi en ce sens : les plus jeunes disent avoir l'intention de faire plus d'efforts à l'avenir en matière d'environnement et de lutte contre le réchauffement climatique. Ce n'est donc pas parce que la sensibilité écologique déclarée des plus âgés est plus élevée, qu'ils sont plus inquiets ou comptent plus s'engager dans l'action, au contraire. Les résultats du baromètre 2021 de l'Ademe sur les représentations du changement climatique soulignent que « si un certain nombre de pratiques sont plus fréquemment adoptées par les personnes de 55 ans et plus, il s'agit pour l'essentiel d'habitudes de consommation très probablement ancrées dans les générations anciennes et pas nécessairement pour des considérations écologiques » (Ademe, 2021a, p. 8). Autrement dit, les générations les plus âgées ont été habituées dès leur enfance à certains comportements d'économie d'énergie (mettre le chauffage relativement bas, faire attention à l'électricité...) ou à acheter des fruits et légumes de saison. Ces habitudes existent pour eux depuis toujours et ne sont pas liées à une hausse des émotions d'angoisse ou d'inquiétude. En ce sens, les inquiétudes quant aux transitions résultent donc plus d'un effet de génération qu'un effet d'âge, car les habitudes ne changent pas en vieillissant, mais résultent de la socialisation propre à une génération, dans un contexte sociétal. L'effet de génération et la socialisation dans des circonstances différentes expliquent l'observation d'une sensibilité à

l'environnement déclarée relativement élevée chez les plus âgés, sans pour autant qu'ils ne soient les plus inquiets.

En outre, la piste d'un rapport à la nature construit à l'aune de l'expérience quotidienne avec celle-ci se vérifie : lorsque le rapport à la nature est quotidien, comme pour ceux qui habitent dans des villages ou pour les agriculteurs, celle-ci devient un environnement de vie ou un objet de travail, et de fait, elle est moins considérée sous l'angle du sacré et du fragile à laisser évoluer en autonomie.

En parallèle, la conception du rapport homme/nature n'est pas significativement liée à la sensibilité écologique déclarée. Ainsi, des profils qui se déclarent « sensibles » à l'environnement peuvent très bien considérer que la nature est résiliente face aux activités humaines, et ne pas être opposés à l'idée de domination de l'homme sur la nature.

Il est intéressant de noter que d'après les régressions effectuées, l'implication politique et la sensibilité écologique sont davantage liées au pessimisme et moins à l'optimisme. Les émotions négatives pousseraient-elles plus à s'investir dans l'action que les émotions positives ? La réponse ne peut être apportée par les données disponibles ici, mais la mise en action était effectivement apparue sur le terrain qualitatif comme une stratégie de gestion du sentiment d'anxiété et le psychologue social Bernard Rimé (2005) considère que l'émotion négative est à la source de l'action.

Dans l'enquête annuelle sur les inquiétudes alimentaires de l'Ocha, le Crédoc et du Certop, une partie des questions posées porte sur les inquiétudes relatives aux aliments « industriels ». Les résultats sont cohérents avec ceux présentés précédemment : les plus inquiets quant à ces aliments sont les plus diplômés et les répondants âgés de 35 à 54 ans. Les moins diplômés et les plus âgés (65 ans et plus) expriment moins d'inquiétudes. Au sein des inquiétudes envers les « produits industriels », celles relatives à l'« industrialisation »²⁹¹ sont en hausse. Elles passent de 2 % en 2019 à 17 % en 2022, ce qui est cohérent avec la thématisation observée autour de cette question depuis quelques années (décrite dans les chapitres 1 et 5). La proximité au monde agricole²⁹² a également un effet significatif sur la

²⁹¹ Les résultats de l'enquête 2022 ne présentent pas plus de détails sur les inquiétudes relatives à l'« industrialisation » et la définition de ce terme. En revanche, les résultats de l'enquête 2020 relient les inquiétudes sur l'industrialisation à la transformation, aux méthodes de fabrication, aux traitements reçus par les aliments, ou encore à l'élevage intensif.

²⁹² Dans cette étude, la proximité au monde agricole est évaluée par un index qui combine les réponses à 3 questions : le fait qu'un proche travaille dans une exploitation agricole, qu'un membre de la famille soit ou ait été agriculteur, et que la personne se soit rendue récemment sur une exploitation agricole.

forme que prennent les inquiétudes. Si les personnes proches du monde agricole expriment les mêmes questionnements et le même niveau d'inquiétudes alimentaires que les autres, elles sont aussi plus enclines à s'appuyer sur des facteurs de réduction des inquiétudes comme la proximité du lieu d'achat et de production, la confiance dans les acteurs, dans le type de process etc. Les déterminants sociaux semblant proches, le parallèle entre émotions de l'industrialisation et rapport à la transition écologique semble intéressant à prolonger.

Les analyses de données quantitatives conduites ici apportent des pistes d'approfondissement intéressantes sur les déterminants sociaux et politiques des émotions étudiées. Toutefois, certains angles morts restent à éclaircir : la prétendue indifférence déclarée des classes populaires se traduit-elle dans les routines ? À quel point les données quantitatives ne révèlent-elles que des « normes » ? Existe-t-il d'autres éléments permettant de faire le lien entre émotions et action ? Les déterminants sociaux du rapport à la transition écologique sont analysés depuis une dizaine d'années par les sociologues de l'environnement, et par conséquent, la partie suivante propose de faire un détour par ces travaux afin d'explorer les réponses complémentaires qui pourraient s'y trouver.

2. Mise en discussion : une morale des émotions accaparée par les catégories supérieures et des dynamiques de résistance populaires

Les questions relatives aux transitions, qu'il s'agisse de celle des filières agricoles et agroalimentaires ou de la transition écologique en général, génèrent de plus en plus d'inquiétudes. Cette partie met en discussion les résultats sur les émotions de l'industrialisation des transformations alimentaires avec des travaux issus de la sociologie de l'environnement. Les sociologues de l'environnement observent une moralisation des comportements, avec un accaparement d'une norme d'éco-citoyenneté par les catégories sociales supérieures, et des logiques de rejet de cette norme et de la moralisation qui en découle par d'autres catégories sociales similaires à celles observées sur les émotions relatives à l'industrialisation des transformations. Le parallèle avec les questions écologiques est intéressant de par les similarités dans les clivages sociaux observés et de par la proximité des thématiques. En outre, les émotions observées sur le terrain qualitatif en lien aux questions écologiques poussent à approfondir ce sujet pour mieux comprendre le contexte dans lequel elles s'expriment.

2.1. Mise en discussion des résultats au prisme de la sociologie de l'environnement

2.1.1. La place des inquiétudes environnementales dans la société

Les inquiétudes déclarées vis-à-vis de la nature et de l'environnement deviennent de plus en plus importantes dans la population. « En 2016, 81,1 % des Français considèrent qu'il est vrai ou plutôt vrai

que « presque tout ce que nous faisons dans la vie moderne nuit à l'environnement » et 74,5 % considèrent l'environnement comme étant en mauvais état dans le monde. » (Ginsburger, 2020, p. 51). Les inquiétudes environnementales en lien à l'alimentation portent principalement sur le gaspillage, les emballages et les déchets, l'impact de l'élevage sur l'environnement et sur l'impact de l'industrie sur l'environnement (d'après l'étude « écoute des consommateurs » conduite par Cways pour l'Ocha en 2022). L'alimentation est un domaine de consommation central dans la question de la transition écologique (Ginsburger, 2023). D'une part, la diffusion d'aliments transformés par l'industrie a amené une multiplication des emballages et des déchets, d'autre part, les coûts énergétiques dus au transport sont parfois élevés et l'autoconsommation tend à diminuer. En outre, l'alimentation occupe une place importante dans la représentation de l'éco-citoyenneté, puisque le tri des déchets ou le fait de manger bio sont parmi les 5 gestes les plus fréquemment cités dans les gestes d'éco-citoyenneté (*Ibid.*).

Depuis l'an 2000, l'Ademe (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) conduit un baromètre annuel sur les représentations sociales du changement climatique. En 2021²⁹³, l'étude souligne la place prépondérante des préoccupations relatives à la transition écologique. Lorsque les Français sont interrogés sur la question de société la plus importante pour eux, l'environnement et la transition écologique arrivent en troisième place, derrière la santé et l'immigration, et devant l'emploi, la sécurité et la hausse des prix. De plus, par rapport au début des années 2000, la perception de la responsabilité des activités humaines sur le réchauffement climatique augmente. Cette vision de la responsabilité humaine varie avec l'âge et le niveau de diplôme. Les moins diplômés et les plus âgés tendent à minimiser l'importance de la responsabilité humaine dans le réchauffement climatique par rapport aux plus jeunes et aux plus diplômés. Les activités industrielles font partie des activités qui arrivent en tête des activités considérées responsables du réchauffement climatique (90 % de la population estiment qu'elles y participent). L'agriculture est également de plus en plus vue comme une activité participant au réchauffement climatique : en 2000, 33 % des répondants considéraient que celle-ci émettait « beaucoup » ou « assez » de gaz à effet de serre, et ils sont 73 % en 2021. Ces résultats soulignent le lien entre émotions de l'industrialisation alimentaire et émotions de la

²⁹³ Les chiffres du baromètre de l'Ademe ont été récupérés en ligne. Les chiffres de l'année 2021 sont les plus récents auxquels nous ayons eu accès. Les données ont été collectées en juillet 2021, en ligne, auprès d'un échantillon de 1560 personnes représentatif selon la méthode des quotas (en termes d'âge, de sexe, de catégorie socio-professionnelle et de région d'habitation).

transition écologique : les deux thématiques sont de plus en plus intimement liées dans les représentations des Français.

Concernant les solutions aux questions environnementales, 58 % des répondants estiment qu'il faudra changer les modes de vie, 13 % que « le progrès technique permettra de trouver des solutions », 18 % que « c'est aux États de rechercher un accord au niveau mondial pour limiter le changement climatique », et 11 % qu'il n'y a rien à faire. Ces chiffres soulignent que seuls 13 % de la population française a confiance en la technique et le progrès pour accompagner les transitions. Ce chiffre rejoint celui des 10,8 % de l'échantillon de l'étude « valeurs » qui considère que le génie de l'homme permettra que la terre reste viable.

2.1.2. Le lien entre émotions et coloration de la sympathie politique

Le lien potentiel entre les émotions exprimées et la coloration de la sympathie politique avait été pressenti sur le terrain qualitatif. N'ayant pas pu investir cette dimension dans l'analyse de données quantitatives, cette piste nous semble intéressante à investiguer au prisme de la littérature existante.

Le rapport de l'Ademe (2021a) souligne que la hiérarchie des réponses quant aux solutions face au changement climatique est très corrélée aux proximités politiques : 78 % des personnes « très à gauche » privilégient une inflexion des modes de vie, contre seulement 43 % des personnes « très à droite ». Les chiffres de l'Ademe soulignent également que plus les répondants sont politiquement proches des mouvements écologistes, plus la perception de la responsabilité de l'agriculture dans l'émission de gaz à effets de serre augmente. Aussi, la propension à penser que les conditions de vie seront extrêmement pénibles à la fin du siècle augmente également avec la sympathie pour les mouvements écologistes (même effet que le niveau de diplôme)²⁹⁴. Au contraire, plus les répondants sont éloignés politiquement des mouvements écologistes, et plus ils ont tendance à penser que les populations s'adapteront sans trop de difficultés. Cette vision plus optimiste des capacités d'adaptation humaine est aussi corrélée à un positionnement plutôt à droite sur l'échiquier politique, et à un âge avancé. Cependant, les personnes « très à droite » témoignent aussi d'une plus forte résignation : elles ont

²⁹⁴ Le récent ouvrage de Julia Cagé et Thomas Piketty, *Une histoire du conflit politique* (2023), permet d'apporter des précisions sur les déterminants politiques du vote écologiste : il s'agit globalement d'un vote très urbain, presque toujours plus fort dans les métropoles. Il est très fortement croissant avec la richesse, sauf pour le 1 % des communes les plus riches dans lesquelles le vote écolo est très bas. L'augmentation croissante du vote écologiste avec le revenu moyen de la commune est contraire aux profils habituels des votes de gauche qui ont tendance à décroître avec la richesse de la commune.

plus tendance à penser qu'il n'y a rien à faire, tout en témoignant plus fortement d'un scepticisme quant aux causes anthropologiques du réchauffement climatique.

En outre, les personnes très sympathisantes avec les mouvements écologistes ont autant confiance dans la technique que les personnes non sympathisantes. Ce résultat permet à nouveau de souligner que le rapport à la technique et la sensibilité écologique sont décorrélés, et sont deux déterminants indépendants des émotions relatives aux transitions. En complément de ces données, Dhont et Hodson (2014) montrent que les personnes sympathisant à droite tendent à plus adhérer à l'idée de domination de l'homme sur la nature et sont plus réticents au changement d'idéologie (et pour ces raisons, ils ont tendance à consommer plus de viande). Philippe Coulangeon et ses collègues (2023) font, d'un côté, un lien entre le vote plutôt à droite des « consommateurs assumés »²⁹⁵ et une consommation énergétique élevée, beaucoup de déchets non recyclés, une grosse utilisation des transports polluants, et de l'autre côté, le vote plutôt à gauche des « éco-cosmopolitistes » et une consommation énergétique plus faible, une plus forte propension au tri, de plus faibles mobilités polluantes et une moindre consommation de viande.

Au vu de ces éléments, nous pouvons affirmer qu'il existe des « communautés émotionnelles » propres à chaque mouvance politique. Toutefois ces cultures politiques émotionnelles relatives aux transitions, industrielle ou agroécologique, restent à approfondir.

2.1.3. L'accapement de normes émotionnelles par les classes supérieures

Les études quantitatives mettent en avant des disparités sociales sur la sensibilité aux questions environnementales. Elles soulignent l'importance du niveau de diplôme dans le niveau d'inquiétudes déclaré, que celles-ci concernent la consommation d'aliments « industriels » directement (Crédoc, Ocha, Certop, 2022), ou soient plutôt relatives à l'impact de l'industrialisation de l'alimentation sur l'environnement (Ademe et Boy, 2021a). Les préoccupations environnementales sont alors plus facilement associées aux préoccupations des catégories socio-professionnelles supérieures. Toutefois, ce constat est à nuancer. Il s'agit ici de données déclaratives, et du point de vue sociologique, ces études soulignent avant tout l'appropriation de normes par une certaine tranche de population. En effet, l'analyse de données quantitatives menée précédemment invite à penser que certaines réponses

²⁹⁵ À partir de l'étude des pratiques de consommation et de leur orientation éthique, Coulangeon *et al.* (2023) proposent une typologie de quatre styles d'empreintes environnementales dans la société française : les consommateurs assumés, les éco-consommateurs, les éco-cosmopolitistes et la frugalité sans intention.

sont principalement induites par l'incorporation de normes : une norme d'inquiétude vis-à-vis des aliments « industriels », et/ou une norme de l'inquiétude environnementale.

Depuis les années 1990, une norme d'éco-citoyenneté²⁹⁶ a peu à peu été érigée dans la société, et s'est vue accaparée par les catégories sociales supérieures. Elle émerge surtout chez des urbains à fort capital culturel (Carfagna *et al.*, 2014 ; Kennedy et Givens, 2019 ; Ginsburger, 2020, 2023). Celle-ci se transmet au travers de campagnes de sensibilisation, de programmes éducatifs, ou encore par l'invitation médiatique à consommer des produits aux labels écoresponsables. Les discours institutionnels dessinent les attitudes et les pratiques considérées désirables ou condamnables vis-à-vis de l'environnement. La prescription prend la forme d'un certain nombre de comportements dits « écoresponsables », des actions individuelles et collectives pour protéger l'environnement. Maël Ginsburger interroge l'appropriation sociale de cette norme dans la population française. Les comportements « éco-citoyens » conformes aux recommandations sont l'apanage d'une population plutôt favorisée, aux capitaux culturels et économiques plutôt élevés. Ces dispositions sont acquises dès la socialisation primaire. Cette appropriation des comportements éco-citoyens par les classes supérieures a été désignée dans la littérature anglophone sous le terme d'« éco-habitus » (Kasper, 2009 ; Carfagna *et al.*, 2014 ; Kennedy et Givens, 2019). Les classes aisées sont aussi celles qui ont le pouvoir de dessiner les normes. Ce sont elles qui vont définir les modes idéaux d'engagement pour la protection de l'environnement dans la consommation verte ou éthique. Cette réflexion est valable pour les normes comportementales, mais aussi pour les normes émotionnelles : nous pouvons élargir la réflexion à l'idée que les normes de rejet des transformations alimentaires industrielles sont principalement dessinées et accaparées par les catégories sociales supérieures (dans des objectifs sanitaires ou écologiques, entre autres).

En parallèle, une étude Ifop pour Casino et l'Université de la Terre²⁹⁷ (2022) montre que les moins diplômés ont la sensation de faire plus d'efforts que les plus diplômés pour l'environnement. Ce sentiment s'explique par le fait que la norme d'éco-citoyenneté est plus intégrée par les populations les plus diplômées (Ginsburger, 2020, 2023), et par conséquent, ces comportements éco-citoyens

²⁹⁶ Celle-ci désigne l'ensemble des injonctions adressées aux individus afin de les amener à traduire dans leurs pratiques de consommation ordinaire leur inquiétude environnementale et leur croyance dans la possibilité d'agir à l'échelle individuelle pour remédier aux problèmes écologiques (Ginsburger, 2020 ; Ginsburger, 2023 ; Coulangeon *et al.*, 2023)

²⁹⁷ Étude conduite par Ifop pour le compte du groupe Casino et de l'Université de la Terre en Octobre 2022 auprès de 1000 personnes. L'échantillon est représentative de la population française âgée de 18 ans et plus qui gagne moins de 2000 euros par mois selon la méthode des quotas (sexe, âge, profession, région, taille d'agglomération).

apparaissent plus « normaux » à leurs yeux, allant de soi, et leur demandent moins d'effort. Cette appropriation par les classes supérieures s'est renforcée au cours des dernières années, alors qu'au début du XXI^e siècle, l'accapement des normes par les catégories sociales aisées était moins fort (Shah *et al.*, 2007).

L'accapement de normes émotionnelles d'inquiétude par les catégories sociales supérieures relève d'un processus de distinction sociale (Grossetête, 2019). Pour William Reddy (1997), « le contrôle émotionnel est le véritable site de l'exercice du pouvoir »²⁹⁸ (p. 335). Qu'il s'agisse des inquiétudes relatives aux aliments industriels ou de celles relatives à la transition écologique, montrer que l'on a incorporé ces normes émotionnelles en exprimant les émotions qui leur sont liées est le marqueur d'une socialisation émotionnelle. Pour les classes moyennes et aisées, elles sont le moyen d'affirmer une position sociale, par l'émotion.

2.1.4. Résistances au processus de moralisation dans les classes populaires

Les catégories les plus diplômées se sont emparées de discours normatifs sur les transitions industrielles et agroécologiques, et par conséquent de la définition des normes émotionnelles négatives envers les transformations alimentaires industrialisées.

À l'issue de l'analyse des différences de préoccupations entre classes populaires et classes aisées, trois pistes avaient été proposées (paragraphe 1.6 du présent chapitre) pour expliquer l'indifférence déclarée des classes populaires : les populations moins aisées se concentrent sur la gestion de la vie quotidienne à court terme ; le désir de se différencier des classes supérieures (couramment qualifiées de « bobos écolos ») ; et une explication relative à la réduction de la distance cognitive. Ces trois explications semblent se vérifier.

Disparités sociales des préoccupations et rapport au temps

Les populations les plus précaires ont tendance à penser les priorités à court terme, alors que les populations plus favorisées se projettent plus facilement sur le long terme (Hoggart, 1957). Ce principe se vérifie dans les préoccupations relatives à la transition écologique :

²⁹⁸ Citation complète en anglais : « Emotional control is the real site of the exercise of power: politics is just a process of determining who must repress as illegitimate, who must foreground as valuable, the feelings and desires that come up for them in given contexts and relationships. » (Reddy, 1997, p. 335)

« La consommation demeure un axe de clivage majeur au sein des catégories populaires, enserrées dans un faisceau de contraintes matérielles et de significations sociales qui paraissent encore très éloignées des préoccupations environnementales. » (Ginsburger, 2020, p. 59)

Disparités sociales des préoccupations et désir de différenciation sociale

En parallèle, se voyant dépossédées des codes culturels et normatifs concernant les pratiques écologiques à tenir (Comby, 2015), les classes populaires intègrent une autre culture émotionnelle vis-à-vis de celle-ci. L'accaparement des enjeux environnementaux par les classes supérieures entretient une morale écologique de laquelle les classes populaires sont exclues, et la conformité à l'éco-habitus devient un symbole de domination (*Ibid.*). Les classes populaires ont le sentiment que certains biens et techniques identifiés « écologiques » ne sont pas à la portée de tous. C'est par exemple le cas des aliments biologiques, de certains labels éthiques, ou de certains lieux d'achat alimentaires (qu'il s'agisse d'une accessibilité cognitive, financière ou géographique). Les populations connaissent alors un sentiment d'exclusion, n'ayant pas la possibilité de concorder avec les pratiques de l'éco-habitus dominant. Il y a alors un enjeu identitaire à marquer que l'on intègre ou pas cette norme d'éco-habitus à ses comportements et ses pratiques. Chez les classes supérieures, elle devient source d'une certaine fierté, une allégorie de la bonne volonté à agir pour la protection de l'environnement (Kennedy et Givens, 2019). Chez les classes populaires, elle est plus critiquée. Ces comportements « éco-citoyens » revêtent dans le regard de certains une forme d'hypocrisie, un engagement de façade (Hugues, 2023). Une certaine défiance envers les solutions élaborées s'exprime. Hugues (2023) relate le discours de certains groupes populaires qui dénoncent l'écologie « hors-sol » des classes supérieures : pour eux, l'étiquette écologique ne correspond pas à un engagement pratique. Qu'il s'agisse des steaks végétaux, des aliments biologiques, des énergies renouvelables ou des voitures électriques, certaines populations ne voient là que de nouvelles formes de consommation « hypocrites » car accessibles seulement aux catégories sociales supérieures (Comby, 2015 ; Kennedy *et al.*, 2018). La tendance à une consommation plus « verte » ou plus « éthique » devient une manière de se distinguer socialement (Grossetête, 2019), remet en jeu les inégalités sociales classiques, et reste inscrite dans un modèle consumériste (Kennedy *et al.*, 2018). Pour les classes populaires, les discours normatifs sur les transitions tels qu'ils sont portés par les politiques actuelles ne constitueraient qu'une nouvelle manière de marquer les inégalités de classe. Cette dénonciation des nouvelles formes d'inégalités conduit à un refus de la moralisation des émotions et des normes émotionnelles relatives aux transitions. Il y a alors un enjeu identitaire à rejeter ces discours dominants, à montrer une forme d'insoumission, et par conséquent à ne pas souscrire à la norme émotionnelle de l'inquiétude mais à la rejeter. Leur mise à distance est identitaire et met en jeu une tension symbolique entre les personnes occupant des positions sociales supérieures, qui dessinent les normes émotionnelles des

transitions, et le refus de cette morale par les classes plus populaires. Ce refus est une manière de dénoncer les nouvelles formes que prennent les inégalités et l'hypocrisie perçue derrière ces injonctions à de nouvelles consommations.

L'engagement pour cette forme de consommation et l'adhésion à ces normes émotionnelles apparaissent comme un nouveau mode de distinction sociale, une nouvelle manière de s'intégrer à la société (de consommation) ou de la critiquer. L'inquiétude pour l'environnement devient une performance identitaire pour montrer son appartenance sociale, tout comme la critique de l'industrialisation de l'alimentation.

Pour autant, si les classes populaires rejettent les injonctions normatives clivantes portées par les classes dominantes (qu'elles concernent les pratiques ou les émotions), elles sont tout aussi soucieuses de la qualité de leur cadre de vie que les classes supérieures (Comby, 2015). La littérature rappelle que d'autres comportements respectueux de l'environnement existent que ceux prescrits par les discours dominants, et qu'il existe d'autres manières de vivre ces transitions. Les populations aux capitaux culturels et économiques moins élevés adhèrent peut-être moins à la norme d'éco-citoyenneté et aux normes émotionnelles apparentées, mais ce n'est pas pour autant qu'elles ne sont pas sensibles aux questions de transition écologique et d'industrialisation de l'alimentation. Les cultures émotionnelles relatives aux transitions sont diverses. La relation entre capitaux et consommation « éthique » par exemple n'est pas si simple. Des personnes avec un capital culturel peu élevé vont aussi parfois essayer de consommer local par solidarité avec les commerces locaux (Kennedy *et al.*, 2018).

« Que l'écologie soit ainsi dépeinte depuis une quinzaine d'années ne signifie pas, loin de là, que les plus favorisés détiennent le monopole de la bonne volonté écologique. Les membres des classes populaires s'inquiètent eux aussi de la dégradation des écosystèmes naturels, de même qu'ils ne sont pas fermés aux injonctions « écocitoyennes ». Leur appréhension de l'écologie ne relève donc pas du désintérêt ou de l'incompréhension ; elle reste cependant marquée par une certaine distance avec les récits écologiques dominants desquels ils sont dépossédés, et ce d'une façon singulièrement paradoxale. Autrement dit, d'un côté la dépossession écologique des classes populaires n'exclut pas une préoccupation manifeste pour les enjeux environnementaux, mais de l'autre elle explique leurs appropriations mal aisées de l'écologie officielle, celle qui est la plus répandue dans le débat public. »
(Comby, 2015, p.24)

Ginsburger (2020) met en avant deux types de rapport quotidien à l'écologie : une écologie du geste et la responsabilité individuelle²⁹⁹ telle que prônée par les institutions, qui correspond globalement à l'« éco-habitus » des catégories sociales supérieures, et une écologie de la frugalité, qui est peu intégrée dans la société de consommation, renvoie à une défiance vis-à-vis de la modernité, et est davantage pratiquée par des individus à faible revenu. Aussi, si les populations moins dotées déclarent souvent un niveau d'inquiétude environnementale moins élevé que celles avec beaucoup de capitaux, ce n'est pas pour autant qu'ils n'ont pas de pratiques favorables à l'environnement : le lien entre émotions déclarées et pratiques n'est pas si direct. Des populations qui se déclarent peu inquiètes adoptent parfois des comportements favorables à l'environnement : consommation frugale, réduction des transports (Ginsburger, 2020, 2023). Et en parallèle, certaines personnes expriment beaucoup d'inquiétudes sur les changements environnementaux, sans pour autant que leurs actions ne reflètent leurs inquiétudes (Norgaard, 2011).

Lorsque les comportements des populations populaires sont conformes à certaines normes écologiques, ils sont alors justifiés par l'avantage financier qu'ils procurent (par exemple les économies d'énergie, consommation frugale, l'autoconsommation, la réduction des transports...), mais pas pour leur intérêt écologique (Comby, 2015), afin de souligner la mise à distance des injonctions normatives. Fanny Hugues (2023) montre que les classes populaires attachent deux types de significations à ce qu'elle appelle des pratiques de « débrouille » informelles : les populations rurales y voient plutôt un intérêt économique, alors que les classes populaires et moyennes qui travaillent en milieu urbain y voient un mode de vie qui permet de réduire leur dépendance au système politique³⁰⁰. Adopter des pratiques qui ne correspondent pas aux injonctions dominantes devient une manière de s'émanciper.

Coulangeon *et al.* (2023) observent que chez les plus pauvres, les comportements les plus sobres sont aussi adoptés par ceux avec le capital culturel le plus élevé. Ce dernier constat rejoint nos observations sur les émotions négatives vis-à-vis de l'industrialisation : elles s'expriment chez les classes aisées comme chez les classes populaires, mais chez les classes populaires, la colère ou le désespoir sont

²⁹⁹ Cette politique axée sur la responsabilité individuelle est critiquée par un courant de sociologues qui expliquent qu'elle masque les inégalités et la forte stratification sociale des pratiques écologiques (Grossetête, 2019 ; Ginsburger, 2020 ; Brocart *et al.*, 2022 ; Barral et Soutjis, 2023).

³⁰⁰ Les personnes des classes populaires et petites classes moyennes qui ont cette justification politique ont un capital culturel plutôt élevé (Hugues, 2023).

souvent exprimés par des populations diplômées ou issues de parents diplômés, et/ou sensibles à la thématique environnementale.

Disparités sociales des préoccupations et réduction de la dissonance cognitive

La différence dans l'expression d'un niveau d'inquiétude moins élevé dans les catégories populaires peut aussi s'expliquer par l'alignement des croyances et des actions : les moins dotés en capitaux se comportent potentiellement de manière favorable à l'environnement, mais sans forcément adopter les comportements de la norme d'éco-citoyenneté dominante (conduire une voiture électrique, manger bio etc.). Par conséquent, ils travaillent leur « indifférence », estimant qu'ils ne peuvent pas adopter les comportements qui seraient attendus s'ils exprimaient de l'inquiétude.

Pour autant, la consommation « verte » reste la manière idéale de s'engager pour la protection de l'environnement dans la perception de ces populations (Kennedy et Givens, 2019). Du fait qu'ils ne répondent pas à ces normes, les catégories populaires peuvent être amenées à se sentir d'une part, non légitimes à se qualifier d'« écolo », et d'autre part impuissantes. Selon Kennedy et Givens (2019), ces populations essaient alors de ne pas penser à l'environnement. Cela est cohérent avec les observations du terrain qualitatif, et avec les résultats des analyses de données quantitatives sur la prétendue indifférence des classes populaires. Ils se « forceraient » (Kennedy et Givens, 2019, p. 16) à ne rien ressentir. Puisqu'ils ont l'impression de ne pas adopter les comportements qui leur sont demandés, et se sentent impuissants, quelle légitimité y aurait-il à exprimer un niveau de préoccupation élevée ? Pour autant, ils sont attachés à la nature comme le montre la diversité des pratiques adoptées. Toutefois, le discours priorisant la protection de l'environnement est exclu du quotidien, et c'est souvent un système plus large qui est mis en cause.

Les sociologues de l'environnement en concluent qu'il est réducteur de limiter les préoccupations environnementales aux populations favorisées. Les préoccupations prennent ainsi plusieurs formes : les populations favorisées dessinent les normes et les orientent vers une consommation « verte », de laquelle ils tirent une certaine forme de fierté. Les populations moins dotées n'adhèrent pas à cette forme de consommation, se sentent impuissantes, illégitimes et exclues de la norme. Par leur rejet, ils dénoncent les inégalités créées par ces nouvelles normes (Comby, 2015 ; Kennedy et Givens, 2019 ; Grossetête, 2019 ; Hugues, 2023). Les auteurs insistent sur le caractère élitiste de certaines recommandations et sur la violence symbolique que peuvent exercer les politiques sociales actuelles, qui ont alors un effet démobilisateur auprès des moins aisés (Brocart *et al.*, 2022). Ceux-ci sont conscients des logiques de distinction à l'œuvre, dont elles sont privées du fait de contraintes

financières, matérielles, logistiques, temporelles ou cognitives, ce qui les amène à se distancier des préoccupations dominantes.

Laurence Roulleau-Berger (2003, 2004, 2007) décrit une lutte pour la reconnaissance des populations les moins favorisées. Les individus de ces mondes délégitimés font fréquemment l'objet d'un mépris social et mettent en place des stratégies de protection face aux mondes dominants de production de la reconnaissance. Dans la thématique étudiée ici, cela se traduit par des pratiques qui ne correspondent pas à la norme de l'éco-citoyenneté mais sont reconnues comme utiles dans leur communauté, et dans le rejet des normes émotionnelles dominantes, vécues comme injustes et moralisatrices. Ce point rejoint le résultat des analyses de données sur les inégalités sociales : l'accapement de la définition des normes sociales est une manière de garder et d'exercer le pouvoir, de légitimer une forme de mépris pour les pratiques, les préférences et les ressentis qui ne correspondent pas à la norme dominante. Il s'agit donc de la reproduction d'un ordre social dans une logique de domination, par les émotions.

2.2. Retour sur le rapport à l'industrialisation des transformations alimentaires

Le parallèle peut être fait entre les émotions de la transition écologique et les émotions de l'industrialisation de l'alimentation. Les normes émotionnelles autour des transformations alimentaires industrielles sont en pleine redéfinition, pourtant, la dénonciation de la moralisation est déjà visible, bien qu'encore discrète. Cette morale enjoint à ressentir du plaisir sur les aliments « fait-maison » et du dégoût pour les aliments « industriels » et des logiques de résistance existent. Les dynamiques de rejet de cette morale sont similaires à celles observées sur la transition écologique.

L'accapement d'une morale des émotions des transformations alimentaires par les classes supérieures et la résistance des classes populaires

Les dynamiques de résistance se traduisent entre autres dans un plaisir transgressif. Le plaisir des aliments « industriels » symbolise le rejet des injonctions normatives et de la moralisation. Mathé et Hébel (2015) soulignent que la valorisation du « fait-maison » est particulièrement présente dans les catégories les plus diplômées, aisées, et vivant dans les grandes villes, ce qui rejoint nos résultats. Il s'agit d'un accapement des normes émotionnelles par les classes supérieures. Ainsi, les classes populaires sont bien au courant des questions de transition, mais rejettent la culture émotionnelle des classes supérieures, que celle-ci touche à l'alimentation ou à d'autres consommations.

La diversité des pratiques populaires

Pourtant, les pratiques envers les différentes transformations sont variables. Les faibles revenus réadaptent les normes dominantes du « bien manger » : cultiver ses propres fruits et légumes, acheter en plus petite quantité, mais des produits locaux, acheter des produits labellisés même s'ils n'ont pas le label officiel... (Johnston *et al.*, 2012).

Il est assez paradoxal de constater que dans les classes populaires, le discours critique des produits de l'agro-industrie et des supermarchés cohabite avec les critiques de la moralisation. Tout comme dans le cas des préoccupations environnementales, les discours normatifs dominants peuvent avoir un effet culpabilisateur et véhiculer une certaine violence symbolique. Ils sont alors mis à distance et rejetés par les populations qui ont des contraintes financières, matérielles, logistiques, temporelles ou cognitives fortes, alors que dans le même temps, celles-ci sont pourtant sensibles à la critique de l'alimentation industrielle.

Les émotions observées ne traduisent donc pas le désintérêt des populations, qu'il s'agisse des questions d'industrialisation de l'alimentation ou plus largement des questions de transition, mais marquent une appropriation bien à elles de ces questions, et un positionnement politique : ces questions sont reconnues comme étant importantes, mais la manière dont elles sont traitées et gérées par les institutions en place et les inégalités qu'elles génèrent ne font pas l'unanimité. En outre, nos observations nous conduisent à nuancer la dualité classes populaires – classes supérieures : sur le terrain, le plaisir des aliments « industriels » a aussi été exprimé par des populations très diplômées, mais ne souhaitant pas se soumettre aux injonctions sanitaires, dans une visée plutôt politique (pour dénoncer la moralisation et les injustices sociales, et promouvoir d'autres modèles de société).

3. Perspectives de recherches futures

Cette thèse souligne qu'aujourd'hui, les émotions vis-à-vis des aliments industriels révèlent aussi les mondes futurs souhaités. Elles sont une clé de compréhension des positionnements vis-à-vis des transitions en général (écologique, industrielle, sociale, etc.). La construction sociale de ces différentes émotions semble essentielle à approfondir si l'on veut comprendre la société française actuelle et les tensions qui la traversent. La diversité des ressentis se confronte aux inégalités contemporaines. Cet angle de réflexion ouvre plusieurs perspectives de recherches potentielles. Nous en détaillerons deux ci-dessous : la première est celle d'articuler la réflexion sur les émotions relatives à l'alimentation industrielle à une sociologie de l'environnement, et la seconde est celle d'une comparaison internationale.

3.1. Les émotions dans les transitions

Prolonger la réflexion en articulant sociologie des émotions et de l'environnement permettrait d'aborder les émotions étudiées sous un autre aspect. Alors qu'au début du XXI^e siècle, les comportements alimentaires étaient très moralisés autour de la santé dans la suite du mouvement de médicalisation de l'alimentation (Poulain, 2009 ; Dupuy 2013), la thématique environnementale prend aujourd'hui une importance grandissante. Depuis le début de ce travail de thèse en 2020, le terme d'« éco-anxiété » s'est rapidement répandu dans la société. D'autres parlent d'« éco-émotions »³⁰¹. Cette montée rapide est accélérée par les nombreux événements ayant eu lieu pendant cette période : la crise du Covid-19, les nombreux incendies, canicules estivales, inondations et autres catastrophes naturelles dues au changement climatique... En parallèle, la guerre entre l'Ukraine et la Russie plonge l'Europe dans une crise économique, et l'inflation touche directement les denrées alimentaires. Les émotions de l'alimentation laissent transparaître ces questions de société : solidarité, impact environnemental, engagement pour le futur se retrouvent dans les émotions ressenties vis-à-vis des différents aliments. La sociologie de l'environnement n'a pas été intégrée au cadre théorique initial de cette thèse, qui s'est centrée sur l'aspect alimentaire de la question. Mobiliser d'autres cadres théoriques, et articuler cette fois sociologie des émotions et sociologie de l'environnement pourrait constituer une perspective intéressante pour prolonger et enrichir la réflexion. Ce serait une manière d'aborder le caractère pluriel et potentiellement conflictuel d'autres aspects des transitions.

En outre, les dispositifs actuels qui œuvrent à des systèmes alimentaires plus durables et accompagnant la transition agroécologique rencontrent aujourd'hui de véritables défis : celui de changer d'échelle et d'accroître le nombre de personnes engagées (Valette *et al.*, 2022), tout en impliquant des individus issus de tous les groupes sociaux (Grandchamp *et al.*, 2023). Le défi contemporain est « de se faire se rencontrer multiculturalisme et environnementalisme. [...] Il importe donc de trouver les conditions dans lesquelles on puisse élaborer les questions environnementales en veillant à ce qu'elles soient compatibles avec la diversité des cultures et s'articulent avec le social. » (Larrère et Larrère, 2015, p. 18). La dimension émotionnelle de l'alimentation et ses articulations avec

³⁰¹ Par exemple, l'Ifop (Institut d'études opinion et marketing en France et à l'international) a réalisé un sondage à l'été 2022 pour la plateforme médicale Qare sur les éco-émotions, sur un échantillon de 2100 personnes représentatives de la population française. Voir l'URL : <https://www.qare.fr/blog/eco-emotions/> (consultée le 14 août 2023 à 11h). D'après les résultats de ce sondage, 67 % des français disent ressentir de la peur face à l'avenir, et 34 % que les « éco-émotions » impactent leur santé mentale.

les enjeux politiques a rarement été étudiée par la sociologie (Lamine, 2006), et pourtant, l'entrée par les émotions serait une piste pour aller vers plus de démocratie (Blondiaux et Traïni, 2018).

« Comment comprendre en effet les stratégies d'implication ou de retrait des citoyens dans ces dispositifs sans éclairer la manière dont leurs émotions y sont accueillies et travaillées ? Comment évaluer la portée des politiques participatives mises en place aujourd'hui par les autorités politiques sans montrer en quoi elles s'appuient souvent sur le ressort des émotions ? Comment penser, enfin, la reproduction des structures de domination politique sans identifier le rôle que jouent dans ce processus la maîtrise de leurs émotions par les dominants et la disqualification de celles exprimées par les dominés ? » (Blondiaux et Traïni, 2018, p. 40)

Les émotions permettraient d'élargir la population touchée par les dispositifs des politiques publiques : se concentrer sur les émotions positives ressenties lors d'une activité effectuée en famille par exemple pourrait favoriser l'inclusion, en entrant autrement que par des actions d'éducation basées sur un prétendu manque de savoir (Grandchamp *et al.*, 2023).

*« Partir des attachements et des relations sensibles à l'environnement proche permet de démocratiser la transition écologique dans la mesure où cela affermit la possibilité de participation de publics souvent à l'écart de la participation politique et même des démarches participatives. » (Grandchamp *et al.*, 2023, p. 394)*

Que peut-on en déduire pour éviter de construire des politiques publiques qui ne touchent qu'une partie de la population, et pour éviter l'accaparement de normes par des groupes sociaux déterminés (que celles-ci concernent la consommation alimentaire ou les comportements environnementaux) ? La dimension quotidienne des dispositifs écologiques est un terrain politique essentiel à approfondir pour mieux comprendre le rapport aux transitions (Pruvost, 2021). L'entrée par les émotions permettrait de comprendre ce qui touche et mobilise les gens, tout en prenant en compte les conflits et contradictions d'intérêts dans la construction d'une projection commune vers des comportements et des systèmes alimentaires durables.

Enfin, les données quantitatives mobilisées dans ce chapitre ont été récoltées en 2018. Les nombreux événements ayant eu lieu depuis pourraient avoir directement impacté le rapport à l'industrialisation, à la nature et à la technique. Nous faisons l'hypothèse qu'une nouvelle collecte de données sur la sensibilité environnementale, la confiance en la technique et les institutions pour gérer la santé de tous, pourrait révéler des évolutions intéressantes.

3.2. La comparaison internationale

Une seconde voie de recherche future peut être imaginée. Cette thèse défend l'idée d'une construction sociale des émotions. Elle refuse le positionnement universaliste et l'héritage de Darwin ou Ekman qui considèrent qu'il existe des expressions émotionnelles universelles codées génétiquement. S'il existe des similarités entre les cultures émotionnelles, le point de vue défendu ici est celui d'un apprentissage social. Ce positionnement ouvre une piste de recherche potentielle : la comparaison internationale. Puisque les émotions relatives à l'industrialisation des transformations alimentaires ne sont pas universelles, quelles sont-elles dans d'autres sociétés ? Peut-on trouver des similarités dans les déterminants sociaux et politiques de ces émotions ? Et en particulier dans des zones du globe aux héritages culturels différents, et où le paysage alimentaire est différent ? Que révèlent-elles alors du rapport à l'industrialisation et aux transitions qui s'opèrent nécessairement ?

D'une part, la construction et la distribution sociale des émotions vis-à-vis des aliments « industriels » pourrait être intéressante à étudier dans des zones dans lesquelles la consommation ou l'importation d'aliments dits « ultra-transformés » est au cœur des discussions : en Amérique du Sud, en Asie du Sud-Est, dans les archipels du Pacifique, ou dans les départements et régions d'Outre-mer par exemple. D'autre part, dans le prolongement du premier axe de recherche dessiné dans le paragraphe précédent, les émotions relatives aux transitions pourraient être intéressantes à étudier dans des pays aux contextes différents. Les transitions posent des questions variées, nécessairement dépendantes du contexte. Une comparaison internationale des normes émotionnelles relatives aux transitions, des formes de moralisation et des réactions à celles-ci dans des pays aux contextes différents pourrait nourrir la réflexion vers un monde futur.

Conclusion

Ce chapitre visait à ouvrir de nouvelles perspectives, considérant qu'aujourd'hui le rapport à l'alimentation industrialisée est intimement lié aux questions écologiques. Les données quantitatives analysées soulignent que la sensibilité écologique déclarée tend à augmenter avec l'âge, le niveau de diplôme, le niveau de revenu, et l'investissement dans la vie politique. Ces résultats sont cohérents avec les conclusions de la littérature existante (Comby, 2015 ; Kennedy et Givens, 2019 ; Ginsburger, 2020). Toutefois, la sensibilité écologique déclarée semble avant tout témoigner de l'accaparement de normes comportementales et émotionnelles par les catégories sociales supérieures. Les populations favorisées ressentent de réelles inquiétudes et ont une vision assez négative de l'avenir, notamment car de fortes normes émotionnelles d'inquiétude et d'anxiété pour l'avenir sont à l'œuvre dans ces groupes. Aujourd'hui, les enfants des catégories socio-professionnelles supérieures semblent

socialisés à ces questions dès leur plus jeune âge, intégrant cette sensibilité. Mais les inquiétudes concernant les transitions à venir, qu'elles touchent à l'industrialisation, l'agroécologie, ou les transitions écologiques plus générales ne sont pas forcément déterminantes d'une conceptualisation de la nature. La conception du rapport homme/nature varie avec l'âge et la taille de l'agglomération habitée, mais n'est pas vraiment expliquée par la sensibilité écologique déclarée. Ainsi, des profils qui se déclarent « sensibles » à l'environnement peuvent très bien considérer que la nature est résiliente face à l'impact des activités humaines, ou ne pas être opposés à l'idée que le destin de l'homme est de dominer la nature.

Il existe une forte moralisation des émotions à ressentir quant aux questions de transition (qui incluent l'industrialisation de l'alimentation), et les réactions face à ces nouvelles normes émotionnelles sont différenciées socialement. Les classes supérieures s'approprient les normes émotionnelles des transitions, tandis que les classes populaires tendent à les rejeter. Ce rejet s'interprète de plusieurs manières : à première vue, il pourrait sembler que les populations aux capitaux financiers et culturels moins élevés puissent avoir d'autres priorités, et notamment la concentration sur la gestion de la vie quotidienne à court terme avant de penser aux questions de long terme, mais nous avons également exploré deux autres explications, aux implications politiques. D'une part, ces normes émotionnelles sont devenues des marqueurs sociaux et prennent des enjeux « identitaires ». Les préoccupations sont vues comme l'apanage des catégories sociales supérieures, et leur rejet sert à dénoncer de nouvelles formes de consommation vues comme hypocrites et inégalitaires, car non accessible à tous. Il met en lumière la difficulté à mettre en œuvre les injonctions comportementales dominantes et souligne le sentiment d'impuissance et d'exclusion de la société de consommation qu'elles peuvent générer. Pourtant, les catégories populaires peuvent avoir des pratiques qui vont dans le sens des transitions. Les recherches sociologiques mettent en avant l'existence d'autres comportements, favorables à l'environnement, qui sont absents des discours dominants, et notamment des comportements de frugalité plutôt propres aux classes populaires. Du fait de leur absence des discours dominants, ceux qui adoptent ces comportements ne se sentent pas toujours légitimes à se revendiquer écologistes, et mettent leur adoption sur le compte d'économies budgétaires. D'autre part, dans un objectif de réduction de la distance cognitive, lorsque les injonctions comportementales dominantes ne peuvent être suivies, les émotions sont alors mises en adéquation et une certaine indifférence ou un rejet de la norme est exprimé.

Ainsi il existe bien une différence sociale dans l'adoption des normes émotionnelles à ressentir quant aux transitions : une appropriation de la morale émotionnelle par les classes supérieures, et un rejet par les classes populaires. Le contexte contemporain semble conduire à un renforcement des

préoccupations environnementales et de fait, un renforcement de la moralisation des émotions relatives aux transitions. L'adhésion ou le rejet des normes émotionnelles relatives aux questions de transition deviennent centraux dans les dynamiques sociales. Elles ouvrent sur des débats et confrontations parfois violentes³⁰² du fait de la force des émotions ressenties par les différentes parties : d'un côté, une forte anxiété pour le futur et la conviction qu'il faut changer de modèle de production, de modèle économique, de modèle de société, etc. ; et de l'autre, un sentiment d'injustice sociale. L'industrie étant perçue comme un acteur du réchauffement climatique, l'augmentation des inquiétudes renforce du même coup la moralisation des émotions vis-à-vis des transformations industrielles. Ces tensions peuvent parfois se cristalliser dans le rapport à l'industrie agro-alimentaire et à la transformation « industrielle ».

Le parallèle peut ainsi être fait entre la réception des normes émotionnelles de la transition écologique et celles des transformations alimentaires : l'accaparement d'une morale émotionnelle vis-à-vis des transformations alimentaires par les classes sociales moyennes et aisées, qui véhiculent des normes de dégoût et d'anxiété envers les transformations alimentaires industrialisées, et la relative indifférence ou le plaisir transgressif des classes populaires, qui ne doit pas être lu comme un simple désintérêt par manque de moyens (financiers, matériels, cognitifs, logistiques), mais connaît aussi des enjeux identitaires et politiques. Toutefois, la logique dualiste entre classes aisées et classes populaires doit être nuancée, car le terrain qualitatif a souligné que le refus de la moralisation des émotions et de la norme émotionnelle dominante était aussi parfois exprimé par des populations très diplômées, dans des visées idéologiques et politiques, pour promouvoir d'autres modèles de sociétés plus inclusives.

Ces conclusions seraient intéressantes à mettre en perspective de données plus récentes et internationales : les populations ne sont pas égales face aux nombreux et récents épisodes caniculaires, incendies et inondations. Il se pourrait que ceux-ci aient redistribué l'appropriation des discours. Les normes émotionnelles et leur distribution sociale évoluent au gré de la société et des événements en cours, et par exemple, les pratiques de frugalité ont été mises à l'ordre du jour depuis l'inflation qui fait rage suite à la guerre en Ukraine. Se peut-il qu'elles soient aujourd'hui entrées dans la norme de « l'éco-citoyenneté », et de fait aient intégré les normes comportementales et émotionnelles des classes moyennes et aisées ?

³⁰² Par exemple, les affrontements qui ont eu lieu autour des méga-bassines à Sainte-Soline en mars 2023.

Ce dernier chapitre analyse des données quantitatives préexistantes au travail de thèse pour mettre en discussion les émotions observées sur le terrain. Les résultats invitent à ouvrir la réflexion en faisant le lien à d'autres sociologies, et notamment à la sociologie de l'environnement. Différentes réactions face à la moralisation des émotions apparaissent, dont l'accaparement des normes émotionnelles par les catégories sociales dites « supérieures », et des dynamiques de résistance plutôt populaires.

Conclusion générale

Lumière sur les résultats

Si les peurs relatives à l'aliment « industriel » existent dès les débuts de l'industrialisation au XIX^e siècle (Ferrières, 2002 ; Bruegel, 1995, 1997), les préoccupations deviennent de plus en plus fortes depuis la fin du XX^e siècle. Les projecteurs se sont peu à peu braqués sur les transformations alimentaires industrielles. À la fin du siècle, les scandales sanitaires font émerger l'idée que maîtriser la nature a ses limites. L'opposition entre les concepts de naturel et d'industriel se renforce (Rozin, 2004 ; Lamine, 2008 ; Lepiller, 2012a ; Mathiot 2018, 2019). Au début des années 2020, la transformation industrielle des aliments suscite une anxiété grandissante, en particulier avec la montée de la controverse sur les aliments « ultra-transformés » et des questions environnementales.

Pour apporter un nouvel éclairage sur ces inquiétudes, cette thèse aborde le rapport aux transformations alimentaires industrialisées sous l'angle des émotions. Quelles émotions les transformations alimentaires industrialisées suscitent-elles dans la société contemporaine ? Comment celles-ci varient-elles socialement ? Et au cours de quels processus se construisent-elles ? Mais aussi, que ces préoccupations révèlent-elles de la société contemporaine ? Sans entrer dans le débat classique opposant culture et nature, mais en les pensant de concert, les émotions sont ici envisagées comme des faits bio-psycho-socio-culturels (Morin, 1973), dans une perspective constructiviste modérée, c'est-à-dire comme des construits sociaux en interrelation avec des phénomènes physiologiques et psychologiques (Bernard, 2017). Nous avons défini l'émotion comme la prise de conscience et l'interprétation de tout changement d'état physiologique (changements corporels) ou psychologique (évaluation, jugement), dont l'individu est conscient, et qu'il est en capacité d'interpréter. Elle se produit en réponse à un stimulus extérieur (perception sensorielle d'un objet, d'une situation ou d'un événement) ou intérieur (pensée) à l'individu, et peut ouvrir sur une tendance à agir et sur des comportements expressifs (qui peuvent être inhibés ou modulés selon le contexte).

Les émotions sont mobilisées de deux manières dans ce travail. D'une part, l'émotion est utilisée comme un lieu de lecture du rapport actuel à l'industrialisation de l'alimentation. Il est considéré que les émotions apportent des informations sur le rapport aux différentes transformations alimentaires, en faisant le jour sur des normes émotionnelles et des représentations sociales attachées aux différentes transformations alimentaires. D'autre part, l'émotion relative aux différentes transformations alimentaires est regardée comme un élément central de l'explication sociologique (Déchaux, 2015), une occasion de mettre au jour des processus sociaux, ou de les éclairer sous une nouvelle lumière. L'émotion est donc conviée autant pour les informations qu'elle peut fournir sur le

rapport aux transformations alimentaires, qu'en tant qu'élément essentiel de compréhension des dynamiques sociales. Ce double questionnement est étudié au travers de plusieurs échelles d'analyse (Desjeux, 1996, 1998, 2004) :

- À l'échelle macro-sociale, la montée socio-historique de l'inquiétude vis-à-vis des transformations alimentaires industrialisées est analysée comme la propagation d'une sensibilité collective, propice à la survenue de l'émotion collective. Il s'agit de décrire et comprendre sa construction et sa diffusion, en considérant que celle-ci est intimement liée avec la définition d'un problème public. Comment les transformations alimentaires industrialisées sont-elles devenues l'objet de préoccupations ? L'analyse de la propagation des inquiétudes en France a été approfondie à partir d'une étude de cas sur les inquiétudes autour du concept d'aliment « ultra-transformé » (chapitre 5).
- À l'échelle micro-sociale, il est question d'éclairer les enjeux de ces émotions et leur rôle dans les interactions et les groupes (dans les familles et les groupes de pairs par exemple). Pour approfondir ce niveau d'analyse, une étude ethnographique a été menée auprès de 14 foyers toulousains (chapitre 6).
- À l'échelle micro-individuelle, il s'agit de comprendre comment l'émotion se construit. En étudiant les parcours de vie des personnes des foyers étudiés, et en observant l'expression de leurs émotions dans différents contextes, un modèle de construction sociale de l'émotion à l'échelle individuelle, articulée avec le contexte macro-social a été établi (chapitre 6).

Comment les émotions relatives aux différentes transformations alimentaires se construisent-elles aux différentes échelles sociales ? Et que révèlent ces émotions des dynamiques à l'œuvre autour des questions d'industrialisation dans la société contemporaine ? En conjuguant sociologie de l'alimentation, sociologie des émotions, sociologie des problèmes publics et des controverses, la problématique de recherche articule une analyse constructiviste et une analyse fonctionnaliste de l'émotion. La problématique centrale réside ainsi à la fois dans la compréhension des mécanismes de construction de l'émotion aux échelles collective et individuelle, et dans les enjeux sociaux des émotions. La thèse passe ainsi en revue l'influence de plusieurs grands paramètres sur les émotions : les normes émotionnelles, les représentations sociales, et les effets de contexte, en lien à la socialisation de l'individu. Deux regards distincts sont portés sur les effets de contexte : à l'échelle macro-sociale, il s'agit d'étudier la manière dont le contexte sociétal évolue, de la propagation d'une norme émotionnelle à la naissance d'une sensibilité collective, et à l'échelle micro-sociale, la manière

dont le lieu, le moment, et les interactions sociales en cours appellent le mangeur à sélectionner l'une ou l'autre des normes émotionnelles de référence incorporées au cours de sa socialisation.

Pour répondre à cette problématique, des données qualitatives ont été collectées par entretiens semi-directifs, lors d'observations à domicile et en contexte expérimental, et lors de *focus groups*. Au total, 52 entretiens individuels, 13 *focus groups*, et environ 100 heures d'observation ont été conduits pendant ce travail de thèse. La collecte de données qualitatives s'est effectuée en trois temps :

- Une étude exploratoire conduite au printemps 2021 en contexte de confinement lié au Covid-19, avec 16 entretiens semi-directifs pour préciser le protocole et saisir quelques pistes sur le rapport général aux transformations alimentaires.
- Une étude qualitative alliant méthodes ethnographiques et expérimentales lors d'une centaine d'heures d'observation, de 14 entretiens semi-directifs et de 13 *focus groups* pour collecter des données permettant de relier émotions exprimées, normes sociales émotionnelles, représentations sociales et caractéristiques individuelles. Une partie des observations a consisté en des repas filmés au sein du restaurant expérimental Ovalie, au sein de l'Université Toulouse Jean Jaurès, et l'autre en des observations de préparation et de consommation de repas à domicile. Ces données ont été collectées tout au long de l'année 2022.
- Une étude qualitative par entretiens semi-directifs auprès de 22 professionnels de l'alimentation sur les logiques de catégorisation des transformations et sur les aliments ultra-transformés, pour étudier la construction et la diffusion de la sensibilité collective. Les données collectées par entretien lors de cette dernière phase ont été complétées par l'analyse de documents politiques, médiatiques et scientifiques. Ces données ont été récoltées entre le printemps 2021 et l'hiver 2022-2023.

Ces données qualitatives ont été mises en perspectives de données quantitatives préexistantes au travail de thèse (fournies par l'Ocha, le partenaire Cifre de cette thèse), et réanalysées à l'aune des questions posées dans cette recherche.

Avant d'étudier les émotions exprimées vis-à-vis des différentes catégories de transformations alimentaires, il est apparu nécessaire d'effectuer un travail sur les logiques de catégorisation pour mieux définir l'objet de recherche. Quelles sont les différentes manières de définir les transformations alimentaires ? Une typologie des manières de catégoriser les transformations alimentaires a été établie à partir des données collectées sur le terrain, et des connaissances antérieures au travail de

thèse. Le terme d'aliment « transformé » ou « industriel » recouvre plusieurs interprétations et renvoie à plusieurs réalités. Il avait précisément été choisi de ne pas donner de définition préconstruite à ces termes dès le début de la recherche, afin d'éviter de calquer une définition personnelle et construite socialement sur les catégories d'aliments « industriels » ou « transformés ». Cette analyse éclaire les différentes logiques de classification des transformations alimentaires en vigueur dans la société française. Les conceptions juridique, paramédicale, culinaire, technologique, actorielle et quantitative dialoguent, s'opposent ou se rejoignent. Elles coexistent, s'affrontent dans le monde social, sont empruntées tour à tour par les différents acteurs, créant parfois des incompréhensions ou des débats. Elles sont révélatrices des différents regards portés sur l'industrialisation. En outre, ce travail sur les logiques de catégorisation fait apparaître des variations dans les catégories d'aliments et leurs définitions selon les époques et les groupes sociaux. Le développement de nouvelles manières de classer les aliments est directement lié au contexte socio-historique, et est révélateur du regard contemporain porté sur l'alimentation. Alors que la classification par gamme est mise au point à la fin du XX^e siècle avec l'avènement des plats préparés, les classifications selon un « degré » de transformation (qu'il s'agisse des classifications explicites comme NOVA et SIGA, ou de logiques de catégorisation implicites) se répandent de manière concomitante à la critique de l'industrialisation des transformations, et à l'attention de plus en plus aiguë portée à la composition des aliments et la présence d'additifs. Le succès croissant des classifications selon un « degré » de transformation est étroitement lié à l'avènement d'un nouveau paradigme dans l'approche de l'alimentation et de son effet sur la santé.

La critique envers les transformations alimentaires industrialisées s'est ainsi dernièrement cristallisée dans la controverse autour des aliments « ultra-transformés ». L'étude de cette controverse permet de décrire les mécanismes de construction et de diffusion des préoccupations relatives aux transformations alimentaires « industrielles » à l'échelle macro-sociale. Les débats entre les acteurs scientifiques, politiques, médiatiques et industriels participent à la définition d'une nouvelle norme émotionnelle envers ces transformations. Celle-ci ne fait pas l'unanimité et sa légitimité reste fragile. Les enjeux sanitaires, techniques, économiques, idéologiques et moraux de l'institutionnalisation d'une norme émotionnelle de dégoût ou d'inquiétude envers les transformations industrialisées expliquent les vives réactions et débats en cours. À la manière des problèmes publics, les normes émotionnelles sont le fruit de nombreux échanges entre acteurs, qui leur permettent d'acquérir une certaine légitimité institutionnelle ou d'en être déçues. Aujourd'hui, la controverse autour des aliments ultra-transformés pose la question de la légitimité d'une norme de rejet des transformations alimentaires industrialisées et de son institutionnalisation bureaucratique. Un travail de l'Anses, agence gouvernementale, est attendu sous peu pour trancher sur la légitimité à s'inquiéter.

Après avoir décrit l'augmentation des inquiétudes et des critiques envers les systèmes alimentaires industrialisés à l'échelle macro-sociale, la thèse approfondit les processus de construction sociale des émotions relatives aux transformations alimentaires à l'échelle individuelle, et revient sur les fonctions sociales de celles-ci. Comment les inquiétudes observées à l'échelle sociétale se traduisent-elles à l'échelle individuelle ? Quelles sont les différentes émotions exprimées par les individus vis-à-vis des transformations industrielles ? Et quels sont les déterminants sociaux de ces émotions ? L'étude ethnographique menée met en évidence une diversité d'émotions relatives aux transformations alimentaires industrielles : inquiétude, angoisse, colère, dégoût, désespoir, plaisir, culpabilité et fascination s'expriment tour à tour. Dans une perspective constructiviste, un modèle conceptuel expliquant la construction sociale de l'émotion a alors été élaboré : celle-ci est cadrée par des normes émotionnelles qui prennent racine dans des représentations sociales, intégrées au cours de la socialisation primaire puis secondaire, et sur lesquelles le mangeur s'appuie ou non en fonction du contexte en cours. Plusieurs représentations sociales et normes émotionnelles relatives au même aliment étant possiblement incorporées au cours de l'itinéraire de socialisation de l'individu, la norme émotionnelle de référence est sélectionnée en fonction du contexte en cours parmi les différentes références incorporées au cours des groupes traversés. Nous faisons ainsi appel au concept de l'individu ou du mangeur pluriel (Lahire, 1998 ; Corbeau 1997b) pour expliquer que ceux-ci intègrent plusieurs logiques de classification, plusieurs représentations sociales et plusieurs normes émotionnelles au cours de la socialisation, et se réfèrent à l'une ou l'autre en fonction du contexte. Ce travail sur la construction de l'émotion à l'échelle micro-individuelle s'articule avec celui sur la construction des sensibilités collectives. Les normes émotionnelles et représentations sociales forment un « sentiment » qui est défini, légitimé, institutionnalisé et diffusé dans l'espace social comme un problème public. Il est intégré par l'individu au cours de sa socialisation, intégration qui participe du même coup à sa diffusion et sa pérennisation dans l'espace social.

Cette analyse constructiviste est complétée par une lecture fonctionnaliste de l'émotion. Tout d'abord, quatre grands enjeux sociaux et politiques ont été identifiés à l'expression des émotions : exprimer de la peur, de la colère, du plaisir ou du dégoût vis-à-vis des aliments considérés « industriels » est un moyen de tisser des relations, de marquer son appartenance sociale, d'affirmer des valeurs morales et idéologiques et de communiquer des convictions politiques.

- Les émotions ont fonction de lien et de cohésion sociale, elles permettent aux individus de se relier et de se coordonner dans leurs attentes.
- Elles jouent un rôle dans les mécanismes d'appartenance et par extension dans les mécanismes de différenciation et de distinction sociale. Les données empiriques font ainsi

apparaître des « cultures émotionnelles » (Le Breton, 1998a) propres à chaque groupe social. Si les normes émotionnelles du dégoût envers les aliments « industriels » et du plaisir envers les aliments « faits-maison » semblent s'installer dans la société contemporaine et sont véhiculées par les classes moyennes et aisées, celles-ci connaissent également des logiques de résistance.

- En effet, les émotions sont un lieu d'expression de revendications. Elles prennent alors une dimension politique en reflétant les systèmes de valeurs et les volontés de changement social. Les émotions exprimées vis-à-vis de l'industrialisation sont alors révélatrices de rapports à la nature (la nature contrôlée ou autonome), à la technique (les approches technophile ou technophobe), et au temps (apologie du lâcher-prise ou soumission à l'accélération sociale). Clamer ses goûts et ses dégoûts devient un moyen de prôner un autre système alimentaire, voire plus généralement un autre modèle social.
- Les émotions ont alors une fonction de mise en action : certaines émotions ont la capacité de mettre en mouvement et peuvent devenir un outil de transformation du monde.
- Enfin, il a été constaté que lorsque l'émotion alimentaire semblait ne remplir aucune des fonctions précédentes, elle pouvait être ressentie, mais n'était pas forcément exprimée. L'émotion serait alors exprimée lorsqu'elle vient remplir une fonction de lien, de coordination, d'expression des attentes, de différenciation, de distinction sociale, de revendication, de réflexivité ou de mise en action, mais ne le serait pas forcément si son expression ne connaît pas d'utilité sociale, psychologique ou politique.

Les émotions exprimées mettent en évidence l'existence d'une économie morale des émotions. Il est de plus en plus de « bon ton » d'être dégoûté par les aliments « industriels » et de prendre plaisir à cuisiner. La légitimation de ces nouvelles normes émotionnelles s'appuie sur deux types d'argumentaires : le premier relie la consommation d'aliments « transformés » à des risques accrus d'obésité, de diabète, de maladies cardiovasculaires, de certains cancers, etc., et le second porte sur l'impact environnemental des filières agroindustrielles. Les évolutions du rapport à l'environnement et la sacralisation de la nature contemporaine viennent accentuer la morale en faveur des émotions négatives envers les transformations industrielles. Les réactions face à ces nouvelles normes émotionnelles sont disparates. En éclairant les déterminants sociaux et politiques des rapports à la nature et à la technique, les données quantitatives réanalysées au regard de la problématique de cette thèse fournissent des indices supplémentaires sur les dynamiques à l'œuvre. Les catégories sociales supérieures tendent à s'accaparer le discours sur les inquiétudes, et face à cette dépossession (Comby,

2015), les classes populaires tendent à le rejeter. Le refus d'adopter ces nouvelles normes émotionnelles dénonce la diffusion de nouvelles formes d'inégalités (la difficulté à mettre en œuvre ces comportements pour certaines populations, le sentiment d'impuissance et d'exclusion de la société de consommation qu'ils génèrent, et une certaine forme de défiance envers la technologie, les pouvoirs publics et les institutions en général). Pour les catégories aisées, l'accaparement de la définition des normes émotionnelles est une manière de garder et d'exercer le pouvoir, et de légitimer une forme de mépris pour les pratiques, les préférences et les ressentis qui ne correspondent pas à la norme dominante. Il s'agit donc de la reproduction d'un ordre social dans une logique de domination, par les émotions. Toutefois, cette logique dualiste entre classes aisées et classes populaires gagne à être nuancée, et cette thèse souligne que le refus de la moralisation des émotions est aussi parfois exprimé par des populations diplômées, dans des visées idéologiques et politiques, pour promouvoir d'autres modèles de société. Aujourd'hui, les phénomènes d'adhésion ou de rejet des normes émotionnelles relatives aux questions de transition deviennent centraux dans les dynamiques sociales. Ils ouvrent sur des débats et confrontations parfois violentes du fait de la force des émotions ressenties par les différents partis : d'un côté, une forte anxiété pour le futur et la conviction qu'il faut agir, et de l'autre, un sentiment d'injustice sociale.

Implications politiques

Ce dernier résultat invite à interroger la manière dont les politiques publiques alimentaires sont pensées. Que peut-on en déduire pour éviter de construire des politiques publiques qui ne touchent qu'une partie de la population, et pour éviter l'accaparement de discours normatifs par des groupes sociaux déterminés ? Qu'il s'agisse des politiques publiques relatives aux transitions des systèmes alimentaires ou de celles portant sur les comportements sanitaires des populations, les données quantitatives analysées indiquent que le niveau de confiance en les pouvoirs publics est un déterminant important des émotions ressenties : le sentiment d'un discours moralisateur et intrusif dans les classes populaires fait face à la conviction d'un discours nécessaire et utile pour l'intérêt général dans les populations favorisées. L'entrée par les émotions permet d'identifier des points de tension entre les différentes projections collectives sur l'avenir des systèmes alimentaires, dans l'objectif à long terme de favoriser la construction de récits communs. L'approche par le sensible, l'expérience émotionnelle, le ressenti vécu permettrait d'élargir la population touchée par les dispositifs des politiques publiques en appréhendant la situation autrement que par des actions d'éducation basées sur un prétendu manque de savoir (Grandchamp *et al.*, 2023). Elle pourrait être une piste pour favoriser l'inclusion, et répondre aux actuels enjeux de démocratie. L'émotion permet de comprendre ce qui touche et mobilise les gens, tout en prenant en compte les conflits et

contradictions d'intérêts dans la construction d'une projection commune vers des systèmes alimentaires durables.

Implications économiques

Les résultats dessinent un certain nombre de pistes pour éclairer les incompréhensions entre certains acteurs économiques et les mangeurs. Le chapitre 4, en esquissant une typologie des rationalités et des registres de catégorisation, met en avant différents regards sur les transformations. La pluralité des perspectives, des systèmes de références et des définitions participe à expliquer les malentendus existants. Les chapitres 5 et 6 sur la construction sociale des émotions apportent des éléments sur la construction du rapport à l'industrialisation de l'alimentation : celui-ci se soumet aujourd'hui à une économie morale des émotions, qui découle notamment de conceptions contemporaines de la cuisine, de la nature, de la technique et du temps. Montrer que ces préoccupations et valeurs sont comprises et intégrées par les acteurs industriels pourrait être une piste pour renouer le dialogue avec les mangeurs.

Apports méthodologiques

L'étude des émotions en sociologie pose un certain nombre de défis méthodologiques. La conception de l'émotion défendue ici, à l'opposé des visions universalistes de Darwin ou Ekman, invite à ne pas utiliser de grilles de catégories d'émotions préconstruites. Les émotions sont envisagées dans leur pluralité de formes. Il a par exemple été considéré dès le début qu'il n'existait pas un plaisir alimentaire, mais des plaisirs alimentaires, chaque plaisir étant spécifique à un rendez-vous entre un mangeur et un aliment dans un contexte particulier (Corbeau, 1997, 2002 ; Thiron et Aubert-Plard, 2021). Par conséquent, il a été considéré qu'il existait deux voies d'accès à l'émotion d'un individu pour un tiers extérieur : une première voie en observant les expressions corporelles et langagières de l'émotion sur le moment, et une seconde voie *a posteriori*, au travers de ce que la personne raconte de son ressenti (son interprétation, qui fait alors intervenir la subjectivité). Pour étudier l'expression de l'émotion et accéder à l'interprétation que fait l'individu de celle-ci, il a été choisi de combiner entretiens et observations. L'articulation des entretiens et observations a déjà été éprouvée par d'autres sociologues des émotions (Bernard, 2009 ; Bonnet, 2020). La spécificité de cette recherche est d'avoir, en plus de l'entretien individuel initial et de l'observation participante classique, fait appel à l'observation filmée au sein d'une plateforme expérimentale. Outre l'observation de l'expression émotionnelle facilitée par la caméra, les extraits vidéo ont été utilisés comme support pour échanger à l'issue des expérimentations lors d'un entretien collectif. Cette discussion s'est avérée essentielle pour approfondir le ressenti de l'émotion, avoir accès à la manière dont celle-ci est interprétée par

l'individu, et éviter les biais de sur-interprétation de l'enquêtrice. La discussion à partir du support vidéo a permis à la personne enquêtée d'explicitier son ressenti, mais aussi à ses proches de discuter de l'expression des émotions, soulignant la nécessité d'une connaissance intime de l'autre pour arriver à les interpréter correctement. Ce protocole, bien qu'il présente un certain nombre de limites détaillées précédemment (chapitre 3), souligne la nécessité de combiner entretiens et observations, et insiste sur l'intérêt de discuter avec précision des expressions émotionnelles observées pour valider l'interprétation à en faire. De plus, dans cette méthodologie très exploratoire, se posait la question des éléments intéressants à observer : bien que des caméras aient été installées pour filmer les corps et leur évolution dans l'espace et qu'une caméra infrarouge ait également été testée, ces deux types de données ont finalement très peu servi pour l'analyse des émotions alimentaires. Nous nous sommes essentiellement reposée sur les vidéos des visages et les enregistrements audio, y compris en cuisine lorsque les personnes enquêtées évoluaient debout.

Apports théoriques

Ce travail de thèse enrichit les approches constructiviste et fonctionnaliste des émotions. Il propose des pistes de réflexion sur la construction de l'émotion à l'échelle collective, à l'échelle individuelle et sur leur articulation. La proposition est de définir la « sensibilité collective » comme l'association d'une norme émotionnelle et d'une représentation sociale qui forment un sentiment diffus. Celui-ci se définit et se diffuse au cours d'échanges et de débats entre les acteurs du monde social. Il est intégré par les individus au cours de leur socialisation, intégration qui participe du même coup à sa diffusion. L'émotion, lorsqu'elle survient en étant activée par un stimulus, s'appuie sur ces cadres normatifs. En outre, articuler sociologie des émotions et sociologie de l'alimentation offre une perspective éclairante des controverses, débats, et prises de position parfois mouvementées observés dans la société française actuelle autour des questions de transformations alimentaires, et plus généralement autour des questions posées par la transition industrielle. Les normes émotionnelles renferment des enjeux sanitaires, économiques, politiques, idéologiques et sociaux. La thèse met ainsi en évidence une politisation profonde de l'intimité : même les émotions, longtemps pensées comme irrationnelles, réflexes, animales, sauvages ou naturelles, et toujours pensées comme individuelles et profondément intimes, sont sociales et politiques.

Perspectives de recherche

Ce travail invite à imaginer au moins deux pistes de recherches potentielles, détaillées à la fin du chapitre 7. La première propose d'articuler sociologie de l'environnement, sociologie de l'alimentation et sociologie des émotions pour penser les transitions des systèmes agricoles et agroalimentaires. En

effet, les prises de position concernant les questions écologiques sont source de tensions croissantes dans la société française, et la thèse souligne l'intérêt qu'il y a à appréhender ces tensions sociales au prisme des émotions. Comment les émotions relatives à la transition agroécologique se construisent-elles socialement ? Quels rôles celles-ci prennent-elles dans l'engagement ou la résistance aux dispositifs existants et discours actuels ? Dans cet axe de recherche, les émotions deviennent un moyen d'aborder le caractère pluriel et potentiellement conflictuel des transitions, dans le prolongement du travail effectué ici sur le rapport à l'industrialisation.

Par ailleurs, dans une perspective de comparaison internationale, il serait intéressant de confronter le modèle proposé sur la construction sociale de l'émotion à un autre terrain : puisque les émotions relatives à l'industrialisation des transformations alimentaires ne sont pas universelles, quelles sont les normes émotionnelles prévalant dans d'autres contextes ? Que révèlent-elles du rapport à l'industrialisation et aux transitions qui s'y opèrent nécessairement ? Les émotions exprimées face aux questions des transitions sont-elles les mêmes, au regard d'expériences et de réalités quotidiennes distinctes ? La moralisation de ces émotions fait-elle également l'objet d'une dynamique d'appropriation par des catégories sociales déterminées ? Une comparaison internationale des normes émotionnelles relatives aux transitions, des processus de moralisation et des réactions à celles-ci dans des contextes différents pourrait continuer de nourrir la réflexion commune vers un monde futur.

Bibliographie

- ABRIC J.-C. (1989), « L'étude expérimentale des représentations sociales », In JODELET D. (dir.) : *Les représentations sociales*. Paris, Presses Universitaires de France : 205 – 223.
- ABRIC J.-C. (2001), « L'approche structurale des représentations sociales : développements récents », *Psychologie et société*, 4 : 81 – 106.
- ABU-LUGHOD L. (1986), *Veiled sentiments: Honor and poetry in a Bedouin society*. Oakland, University of California Press.
- ADAMS J., WHITE M. (2015), "Characterisation of UK diets according to degree of food processing and associations with socio-demographics and obesity: cross-sectional analysis of UK National Diet and Nutrition Survey (2008-12)", *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 12 : 160.
- ADEME, DANIEL BOY RDB CONSEIL (2021a), 22^{ème} vague du baromètre « Les représentations sociales du changement climatique », synthèse, 12 p.
- ADEME, DANIEL BOY RDB CONSEIL (2021b), 22^{ème} vague du baromètre « Les représentations sociales du changement climatique », rapport, 54 p.
- AESAN (2020), *Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el impacto del consumo de alimentos "ultra-procesados" en la salud de los consumidores*. Rapport du comité scientifique, 28 p.
- AGUIRRE A., BORNEA M.T., EL KHORI S., BORNEO R. (2019), "Exploring the understanding of the term 'ultra-processed foods' by young consumers", *Food Research International*, 115 : 535-540.
- AGUT D. (2020), « Du Nil au désert, l'extraordinaire variété de la diète pharaonique », In QUELLIER F. (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin : 123-145.
- ALBA J.W., HUTCHINSON J.W. (1987), "Dimensions of consumer expertise", *Journal of Consumer Research*, 13 (4) : 411-454.
- ALBERTINI T., BERENI D. (2009), « Les choix d'alimentation infantile des jeunes parents : vers une alimentation industrialisée ? », *Actes de la Cinquième journée AFM du Marketing Agroalimentaire de Montpellier*. Vendredi 19 septembre 2009, accessible en ligne : http://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2009-J5_Articles.pdf (consulté le 03/04/17 à 11h)
- ALGAN Y., CAHUC P. (2016), *La société de défiance : comment le modèle social français s'autodétruit*. Paris, Éditions Rue d'Ulm.
- ANSART P. (1983), *La Gestion des passions politiques*. Lausanne, L'Âge d'homme.
- ANSES (2017), *Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3)*. Avis de l'Anses. Rapport d'expertise collective. Édition scientifique, 566 p.
- ANSOFF H. I. (1975), "Managing Strategic Surprise by Response to Weak Signals", *California Management Review*, V.XVIII (2) : 21–33.
- APPADURAI A. (1986), *The social life of things. Commodities in Cultural perspectives*. Cambridge, Cambridge University Press.
- ARAÚJO (DE) T.P., MORAES (DE) M.M., AFONSO C., SANTOS C., RODRIGUES S. (2022), "Food processing: comparison of different food classification systems", *Nutrients*, 14 (4) : 729.
- ARES G., VIDAL L., ALLEGUE G., GIMÉNEZ A., BANDEIRA E., MORATORIO X., MOLINA V., CURUTCHET M.R. (2016), "Consumers' conceptualization of ultra-processed foods", *Appetite*, 105 : 611-617.

- ARNOLD M. (1960), *Emotion and personality. Psychological Aspects*. New York, Columbia University Press.
- ARON J.-P. (1967), « Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris, au XIX^e siècle », *Cahiers des Annales*, 25.
- ARON J.-P. (1973), *Le mangeur du XIX^e*. Paris, Laffont.
- ARIÈS P. (1997), *Les fils de McDo. La McDonaldisation du monde*. Paris, L'Harmattan.
- ASCHER F. (2005), *Le mangeur hypermoderne*. Paris, Odile Jacob.
- ASFAW A. (2011), "Does consumption of processed foods explain disparities in the body weight of individuals? The case of Guatemala", *Health Economics*, 20 : 184 – 195.
- ASIOLI D., ASCHEMANN-WITZEL J., CAPUTO V., *et al.* (2017), "Making sense of the 'clean label' trends : a review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications", *Food Research International*, 99 : 58-71.
- AUMA C.I., HOLDSWORTH M., PRADEILLES R. (2021). « Photovoice : une méthode participative pour identifier les environnements alimentaires du point de vue des habitants », In LEPILLER O., FOURNIER T., BRICAS N., FIGUIE M. (éds.), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs - MIAM*. Versailles, Quae : 117-130.
- AVERILL J. R. (1980), "A constructivist view of emotion", In PLUTCHIK R., KELLERMAN H. (éds.), *Emotion: Theory, research and experience: Vol. I. Theories of emotion*. New York, Academic Press : 305-339.
- AVERILL J. R. (1982), *Anger and aggression: An essay on emotion*. New York, Springer-Verlag.
- AVERILL J. R. (1984), "The acquisition of emotions during adulthood", In MALATESTA C.Z., IZARD C. (éds.), *Affective processes in adult development*. Beverly Hills, Sage : 23-43.
- AVERILL J. R. (1985), "The social construction of emotion: With special reference to love", In GERGEN K., DAVIS K. (éds.), *The social construction of the person*. New York, Springer-Verlag : 89-109.
- AVERILL J. R. (1987), "The role of emotion and psychological defense in self-protective behavior", In WEINSTEIN N. (éd.), *Taking care: Why people take precautions*. New York, Cambridge University Press : 54-78.
- AYADI K., BRÉE J. (2010), « Le rôle des interactions au sein de la famille dans la construction du répertoire alimentaire chez l'enfant. Une approche mésosystémique », *Management & Avenir*, 37 : 195-214.
- BADEL C. (2020), « La nourriture romaine au quotidien », In QUELLIER F (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin : 265-287.
- BANCHS M. A. (1996), "El papel de la emoción en la construcción de representaciones sociales: invitación para una reflexión teórica", *Papers on social representations*, 5 (2) : 113 – 125.
- BANKS M., MORPHY H. (ÉDS.) (1997), *Rethinking visual anthropology*. New Haven, Yale University Press.
- BANTIGNY L. (2016), « S'engager : politique, événement et générations », In CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G., *Histoire des émotions*. Vol 3. Paris, Seuil : 139-165.
- BARRAL S., SOUTJIS B. (2023), « De quoi Homo ecologicus est-il le nom ? Les impasses d'une politique des individus face à la crise environnementale », *Revue Française de socio-économie*, 31 (2) : 7-22.
- BAR-TAL D., HALPERIN E., DE RIVERA J. (2007), « Collective Emotions in Conflict Situations : Societal Implications », *Journal of Social Issues*, 63 (2) : 441-460.
- BARTHE Y., CALLON M., LASCOUMES P. (2001), *Agir dans un monde incertain. Essai sur la démocratie technique*. Paris, Seuil.

- BARTHES R. (1961), « Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine », *Les Annales Économie Société Civilisation*, 16.
- BASTIDE R. (1960), *Les religions africaines au Brésil*. Paris, Presses Universitaires de France.
- BAUMAN Z. (2013), *La vie liquide*. Les Vans, Pluriel.
- BAUMANN S., SZABO M., JOHNSTON J. (2017), "Understanding the food preferences of people of low socioeconomic status", *Journal of Consumer Culture*, 19 (3) : 316-339.
- BECK U., GIDDENS A., LASH S. (1994), *Reflexive Modernization: Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order*. Redwood, Stanford University Press.
- BECK U. (1997), *The reinvention of politics: Rethinking modernity in the global social order*. Oxford, Polity Press.
- BECK U. (2001), *La Société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*. Paris, Aubier [traduction de l'ouvrage de 1986 *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*].
- BECKER G. (1965), "A theory of the allocation of time", *The Economic Journal*, 299 (LXXV) : 493-517.
- BECKER H.S. (1974), "Photography and sociology", *Studies in Visual Communication*, 1 (1) : 3-26.
- BELASCO W.G., (1989), *Appetite for Change: How the Counterculture Took On the Food Industry*. New York, Pantheon Books.
- BELQ R. (1990), "The role of possessions in constructing and maintaining a sense of past", *Advances in consumer Research*, 17 : 669-676.
- BENAMOUGIZ D., BOUBAL C. (2022), « Réguler avec modération : le cas des recommandations nutritionnelles », *Sociologie*, 14 (2) : 125-141.
- BENAMOUGIZ D., CORTINAS MUNOZ J. (2022), *Des lobbys au menu. Les entreprises agroalimentaires contre la santé publique*. Paris, Raisons d'agir.
- BENAMOUGIZ D., BLANCK J. (2023), « La bataille cognitive des logos nutritionnels. Sciences et intérêts économiques en santé publique », *L'année sociologique*, 74 (2) : 295-325.
- BENSAFI M., ROUBY C. (2020), *Cerveau et odorat. Comment (ré)éduquer son nez*. Les Ulis, EDP Sciences.
- BENTLEY A. (2014), *Inventing baby food: Taste, health, and the industrialization of the American diet*, Oakland, University of California Press.
- BERGER P.L., LUCKMANN T. (1966), *The Social Construction of Reality. A treatise in the sociology of knowledge*. New York, Anchor Books.
- BERGERON H., CASTEL P., NOUGUEZ E. (2011), « Un entrepreneur privé de politique publique : la lutte contre l'obésité, entre santé publique et intérêt privé », *Revue française de science politique*, 61 (2) : 201-229.
- BERICAT E. (2015), "The sociology of emotions: Four decades of progress", *Current Sociology*, 64 (3) : 491-513.
- BERNARD J. (2009), *Croquemort. Une anthropologie des émotions*. Paris, Métailié.
- BERNARD J. (2015), « Les voies d'approche des émotions », *Terrains/Théories*, 2. [mis en ligne le 17 octobre 2014, consulté le 12 octobre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/teth/196>]
- BERNARD J. (2017), *La concurrence des sentiments. Une sociologie des émotions*. Paris, Métailié.
- BERNSTEIN B. (1971), *Class, Codes and Control*. New York, Schocken.
- BERTHOMIEU C. (1966), « La loi et les travaux d'Engel », *Consommation*, 4 : 59-90.

- BERTHOUD M., DE IULIO S. (2015), « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication*, 27 : 105-128.
- BESSY C., CHATEAURAYNAUD F. (1995), *Experts et faussaires. Pour une sociologie de la perception*. Paris, Métailié.
- BHUMIRATANA N., ADHIKARI K., CHAMBERS E. (2014), "The development of an emotion lexicon for the coffee drinking experience", *Food Research International*, 61 : 83-92.
- BIGANDO E. (2013), « De l'usage de la photo elicitation interview pour appréhender les paysages du quotidien : retour sur une méthode productrice d'une réflexivité habitante », *Cybergeo : European Journal of Geography* [mis en ligne le 14 mai 2013, consulté le 15 janvier 2023. URL : <http://journals.openedition.org/cybergeo/25919>]
- BIHOUIX P. (2014), *L'âge des low tech: vers une civilisation techniquement soutenable*. Paris, Seuil.
- BINKERD E.F., KOLARI O.E. (1975), "The history and use of nitrate and nitrite in the curing of meat", *Food and Cosmetics Toxicology*, 13 (6) : 655—61.
- BIRCH L.L. (1999), "Development of food preferences", *Annual Review of Nutrition*, 19 : 41 - 62.
- BLONDIAUX L., TRAÏNI C. (éds.) (2018), *La démocratie des émotions. Dispositifs participatifs et gouvernabilité des affects*. Paris, Presses de Sciences Po.
- BLUMER H. (1948), "Public opinion and public opinion polling", *American Sociological Review*, 13 (5) : 542-549.
- BLUMER H. (1971), "Social Problems as Collective Behavior", *Social Problems*, 18 (3) : 298-306.
- BODLEY J.H. (1994), *Cultural Anthropology: Tribes, States, and the Global System*. Mountain View, Mayfield Publishing Company.
- BOLTANSKI L., CHIAPELLO E. (1999), *Le nouvel esprit du capitalisme*. Paris, Gallimard.
- BONNET T. (2020), *La régulation sociale du risque émotionnel au travail*. Toulouse, Octarès éditions.
- BOQUET D. (2013), « Le concept de communauté émotionnelle selon B.H. Rosenwein », *Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre | BUCEMA*, Hors-série n° 5.
- BORRAZ O. (2008), *Les Politiques du risque*. Paris, Presses de Sciences-Po.
- BORRAZ O. (2013), « Pour une sociologie critique des risques », In BOURG D., JOLY P.-B., KAUFMANN A. (dir.), *Du risque à la menace. Penser la catastrophe*. Paris, Presses Universitaires de France : 237-256.
- BOUBAL C. (2019), « L'art de ne pas gouverner par les conduites, étude de la conception des campagnes de prévention en nutrition », *Revue française de sociologie*, 60 (3) : 457-481
- BOURDIEU P. (1979), *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris, éditions de Minuit.
- BOURDIN D. (2022), « L'émotion dans la pensée freudienne », In LEANDRI M.-L., SUAREZ-LABAT H. (dir.), *L'émotion*. Paris, Presses Universitaires de France : 37-53.
- BOURG D., JOLY P.-B., KAUFMANN A. (2013), « Introduction. Vingt-cinq ans après La Société du risque », In BOURG D., JOLY P.-B., KAUFMANN A. (dir.), *Du risque à la menace. Penser la catastrophe*. Paris, Presses Universitaires de France : 1-16.
- BOUSSOCO J., DANY L., GIBOREAU A., URDAPILLETA I. (2016), « 'Faire la cuisine' : approche socioreprésentationnelle et distance à l'objet », *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, 111 (3) : 367 - 395.
- BOUTROLLE I. (2007), *Mesure de l'appréciation des aliments par les consommateurs : état des pratiques et propositions méthodologiques*. Thèse de doctorat en sciences du vivant, AgroParisTech.

- BOVÉ J., DUFOUR F. (2000), *Le monde n'est pas une marchandise. Des paysans contre la malbouffe. Entretiens avec Gilles Luneau*. Paris, La Découverte.
- BRACONNIER C., DORMAGEN J.-Y. (2007), *La démocratie de l'abstention*. Paris, Gallimard.
- BRAESCO V., SOUCHON I., SAUVANT P., HAUROGNÉ T., MAILLOT M., FÉART C., DARMON N. (2022a), « Republication : aliments ultra-transformés : le système NOVA est-il robuste ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, (57) : 210 - 221.
- BRAESCO V., SOUCHON I., SAUVANT P., HAUROGNÉ T., MAILLOT M., FÉART C., DARMON N. (2022b), "Ultra-processed foods: how functional is the NOVA system ?", *European Journal of Clinical Nutrition*, 76 : 1245–1253.
- BRAUD P. (1996), *L'émotion en politique*. Paris, Presses de Sciences Po.
- BREAKWELL G. M. (1993), "Social representations and social identity", *Papers on Social Representations*, 2 (3) : 1-217.
- BREAKWELL G. M. (2011), "Empirical approaches to social representations and identity processes: 20 years on", *Papers on Social Representations*, 20 : 17.1 – 17.4.
- BRIVES C., ZIMMER A. (dir.) (2021), « Un tournant microbien ? », *Revue d'anthropologie des connaissances*, 15 (3).
- BROCART C., SAUJOT M., BRIMONT L., DUBUISSON-QUELLIER S. (2022), *Pratiques alimentaires durables : un autre regard sur et avec les personnes modestes*. Paris, SciencesPo, rapport de l'IDDRI (Institut du Développement Durable et des Relations Internationales), n°1.
- BROUSSE C. (2015), « Travail professionnel, tâches domestiques, temps « libre » : quelques déterminants sociaux de la vie quotidienne », *Économie et statistique*, 478-480 : 119-154.
- BRÜCKERT M. (2021), « La méthode follow-the-thing : pour une biographie sociale et spatiale des aliments », In LEPILLER O., FOURNIER T., BRICAS N., FIGUIÉ M., *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*. Versailles, Quae : 157-170.
- BRUEGEL M. (1995), « « Un sacrifice de plus à demander au soldat » : l'armée et l'introduction de la boîte de conserve dans l'alimentation française, 1872-1920 », *Revue historique*, 294 (2) : 259-284.
- BRUEGEL M. (1997), « Du temps annuel au temps quotidien : la conserve appertisée à la conquête du marché, 1810-1910 », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 44 (1) : 40-67.
- BRUEGEL M., STANZIANI A. (2004), « Pour une histoire de la « sécurité alimentaire » », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51 (3) : 7-16.
- BRUEGEL M. (2021), « Les industries alimentaires avant 1940 », In QUELLIER F. (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin : 677 – 699.
- BRUNEL O. (2002), *Les stratégies d'ajustement du risque alimentaire : modèle théorique et test empirique*. Thèse de doctorat. Université Jean Moulin Lyon 3.
- BRUNEL O., GALLEN C., ROUX D. (2013), « Identification des mécanismes d'appropriation d'un produit alimentaire en fonction de son degré d'élaboration », *Management & Avenir*, 6 (64) : 121-142.
- BUCKLEY M., COWAN C., MCCARTHY M., O'SULLIVAN C. (2005), "The convenience consumer and food related lifestyles in Great Britain", *Journal of Food Products Marketing*, 11 (3) : 3–25.
- CABANAC M. (1971), "Physiological Role of Pleasure", *Science*, 173 : 1103-1107.
- CABANAS E., ILLOUZ E. (2018), *Happycratie. Comment l'industrie du bonheur a pris le contrôle de nos vies*. Paris, Premier Parallèle.

- CAGÉ J., PIKETTY T. (2023), *Une histoire du conflit politique. Élections et inégalités sociales en France. 1789-2022*. Paris, Seuil.
- CAILLAVET F., DARMON N., LÉTOILE F., NICHÈLE V. (2018), "Is nutritional quality of food-at-home purchases improving? 1969-2010: 40 years of household consumption surveys in France", *European Journal of Clinical Nutrition*, 72 (2) : 220-227.
- CALIXTO ANDRADE G., JULIA C., DESCHAMPS V., SROUR B., HERCBERG S., KESSE-GUYOT E., ALLÈS B., CHAZELAS E., DESCHASAUX M., TOUVIER M., MONTEIRO C., BERTAZZI LEVY R. (2021), "Consumption of Ultra-Processed Food and Its Association with Sociodemographic Characteristics and Diet Quality in a Representative Sample of French Adults", *Nutrients*, 13 (682).
- CAMPANINI A. (2020), « Écrire et faire la cuisine dans l'occident médiéval », In QUELLIER F. (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin : 507-529.
- CANU R., COCHOY F. (2004), « La loi de 1905 sur la répression des fraudes : un levier décisif pour l'engagement politique des questions de consommation ? », *Sciences de la Société*, 69-92.
- CARDELLO A.V., MALLER O. (1982), "Acceptability of water, selected beverages and foods as a function of serving temperature", *Journal of Food Science*, 47 : 1549-1552.
- CARDELLO A.V. (1995), "Food quality: relativity, context and consumer expectations", *Food Quality and Preference*, 6 : 163-170.
- CARDELLO A.V., MEISELMAN H.L., SCHUTZ H.G., CRAIG C., GIVEN Z., LESHER L.L., EICHER S. (2012), "Measuring emotional responses to foods and food names using questionnaires", *Food Quality and Preference*, 24 : 243-250.
- CARDINALE B. (2021), *Représentations sociales et critères d'acceptabilité des produits alimentaires intermédiaires en restauration gastronomique : vers un management du risque de réputation*. Thèse de doctorat en sciences de gestion, Université Le Havre Normandie.
- CARDON P., DEPECKER T., PLESSZ M. (2019), *Sociologie de l'alimentation*. Malakoff, Armand Colin.
- CARFAGNA L.B., DUBOIS E.A., FITZMAURICE C., OUIMETTE M.O., SCHOR J.B., WILLIS M., LAIDLEY T. (2014), "An emerging eco-habitus: The reconfiguration of high cultural capital practices among ethical consumers", *Journal of Consumer Culture*, 14 (2) : 158-178.
- CARRIGAN M., SZMIGIN I., LEEK S. (2006), "Managing routine food choices in UK families: the role of convenience consumption", *Appetite*, 47 : 372-383.
- CARROY J., DUPOUY S. (2016), « Du côté des sciences : psychologie, physiologie et neurobiologie », In CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G. (dir.), *Histoire des émotions*. Vol. 3. Paris, Seuil : 37-56.
- CATHELAT B. (1999), *La soif d'émotion*. Paris, Plon.
- CAZES-VALETTE G. (dir.) (2006), *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*. Paris, Cahiers de l'Ocha, 11.
- CERTEAU (DE) M., GIARD L., MAYOL P. (1984), *L'invention du quotidien. Vol 2. Habiter, cuisiner*. Paris, Gallimard.
- CERULO M., SCRIBANO A. (éds.) (2021), *The Emotions in the Classics of Sociology: A Study, in Social Theory*. London and New York, Routledge.
- CERULO M., RAFELE A. (2021), "Georg Simmel", In CERULO M., SCRIBANO A. (éds.), *The Emotions in the Classics of Sociology: A Study, in Social Theory*. London and New York, Routledge : 81-95.
- CERULO M. (2021), "Gabriel Tarde", In CERULO M., SCRIBANO A. (éds.), *The Emotions in the Classics of Sociology: A Study, in Social Theory*. London and New York, Routledge : 39-53.

- CÉSAR C. (1999), *De la conception du « naturel ». Les catégories de l'entendement à l'œuvre chez les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique*. Thèse de l'Université Paris X Nanterre.
- CÉSAR C. (2003), « Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique. La voix de La Vie Claire (1946-1981) », *Écologie & politique*, 27 (1) : 193 – 106.
- CHAIRE IN'FAAQT (2023), *Les acteurs de la distribution face aux labels alimentaires. Perceptions et usages*. Synthèse exploratoire, 10 p.
- CHALLIER R. (2021), *Simple militants. Comment les partis démobilisent les classes populaires*. Paris, Presses Universitaires de France.
- CHAMPAGNE C., PAILHÉ A., SOLAZ A. (2015), « Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans ? », *Insee économie et statistiques*, 478-479-480 : 209 – 242.
- CHANG K.-S. (1999), "Compressed modernity and its discontents: South Korean society in transition", *Economy and Society*, 28 (1) : 30-55.
- CHANG K.-S. (2010), "The second modern condition? Compressed modernity as internalized reflexive cosmopolitization", *British Journal of Sociology*, 61 (3) : 444 – 464.
- CHANG K.-S. (2017), "Compressed modernity in South Korea", In YOUNA K. (ed.), *The Routledge Handbook of Korean culture and society*. London and New York, Routledge.
- CHATEAURAYNAUD F., TORNAY D. (2005), « Mobiliser autour d'un risque. Des lanceurs aux porteurs d'alerte », In LAHELLEC C. (éd.), *Risques et crises alimentaires*. Paris, Tec & Doc.
- CHAVEZ-UGALDE Y., DE VOCHT F., JAGO R., ADAMS J., ONG K.K., FOROUHI N., COLOMBET Z., RICARDO L.I.C., VAN SLUIJS E., TOUMPAKARI Z. (2023), "Ultra-processed food consumption in UK adolescents : distribution, trends, and sociodemographic correlates using the National Diet and Nutrition Survey", Preprint disponible sur MedRxiv depuis juin 2023 : <https://doi.org/10.1101/2023.06.05.23290977> (téléchargé le 31 août 2023)
- CHAZELAS E., DRUESNE-PECOLLO N., ESSEDDIF Y., SZABO DE EDELENYI F., AGAESSE C., DE SA A., LUTCHIA R., REBOUILLAT P., SROUR B., DEBRAS C., WENDEU-FOYET G., HUYBRETS I., PIERRE F., COUMOUL X., JULIA C., KESSE-GUYOT E., ALLÈS B., GALAN P., HERCBERG S., DESCHASAUX-TANGUY M., TOUVIER M. (2021), "Exposure to food additive mixtures in 106,000 French adults from the NutriNet-Santé cohort", *Scientific Reports*, 11 : 19680.
- CHEN C., JACK R. (2017), "Discovering cultural differences (and similarities) in facial expressions of emotion", *Current Opinion in Psychology*, 17 : 61-66.
- CHEN C., CRIVELLI C., GARROD O., SCHYNS P., FERNANDEZ-DOLS J.-M., JACK R. (2018), "Distinct facial expressions represent pain and pleasure across cultures", *Psychological and Cognitive sciences*, 115 (43) : E10013-E10021.
- CHIVA M. (1979), « Comment la personne se construit en mangeant », In FISCHLER C. (dir.), *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, *Communications*, 31 : 107-118.
- CHIVA M. (1985), *Le doux et l'amer*. Paris, Presses universitaires de France.
- CHREA C., GRANDJEAN D., DELPLANQUE S., CAYEUX I., LE CALVÉ B., AYMARD L. (2009), "Mapping the semantic space for the subjective experience of emotional responses to odors", *Chemical Senses*, 34 : 49–62.
- CLAUDIAN J. (1982), « Quelques réflexions sur les inquiétudes alimentaires de notre temps », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 16 (4) : 165-166.
- COHEN S. (1972), *Folk Devils and Moral Panics*. New York and London, Routledge.

- COHEN H.G. (1974), *How do people think about food? An exploratory investigation*. Thèse de doctorat, Kansas State University.
- COHEN J.B., BASU K. (1987), "Alternative models of categorization: toward a contingent processing framework", *Journal of Consumer Research*, 13 (4) : 455-472.
- COLOMBET Z. (2020), *Comportements alimentaires des adultes et des enfants résidant dans les Antilles françaises : déterminants sociaux et évolution*. Thèse de doctorat en Sciences des aliments et nutrition, Montpellier SupAgro.
- COLOMBET Z., SCHWALLER E., HEAD A., KYPRIDEMOS C. (2022), "Social inequalities in ultra-processed food intakes in the United Kingdom: a time trend analysis (2008-2018)", Conference paper for the Social Medicine Annual Scientific Meeting, *Journal of Epidemiology and Community Health*, 76 (Suppl. 1) : A6.2-A7.
- COLOMBET Z. (2023), "Ultra-processed foods : a need for clarification to enhance public health policies", Communication orale au *MRC Epidemiology Unit Seminars*, Cambridge, 15 mai 2023.
- COMBY J.-B. (2015), « À propos de la dépossession écologique des classes populaires », *Savoir/Agir*, 33 (3) : 23-30.
- COPPOLA A., VERNEAU F. (2010), "Naturalness and consumer choices: the case of microfiltered milk", *Proceedings of the 4th International European Forum in system dynamics and innovation in food networks*, 8 décembre 2010, Innsbruck, Austria.
- CORBEAU J.-P. (1991), *Formes de la convivialité et de l'ordinaire alimentaire dans les villes et les campagnes du centre de la France depuis 1918 à travers les normes et les manières de table, contribution à une sociologie de l'imitation : essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*. Thèse de sociologie, Université Paris 7.
- CORBEAU J.-P. (1997a), « Socialité, sociabilité et sauce toujours », *In Cultures, nourriture*. Internationale de l'Imaginaire, n°7, Babel/actes Sud : 69-81.
- CORBEAU J.-P. (1997b), « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Économies et sociétés*, 23 : 147-162.
- CORBEAU J.-P. (2002), « Première partie : Itinéraires de mangeurs », *In CORBEAU J.-P. ET POULAIN J.-P., Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse, Privat.
- CORBIN A. (1982), *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, XVIIIe-XIXe siècles*. Paris, Aubier-Montaigne.
- CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G. (2016), « Introduction générale » in CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G. (dir.), *Histoire des émotions*. Vol. 1. Paris, Seuil : 15-16.
- CORONE F. (2007), « Le nouvel article L. 2133-1 du code de la santé publique sur la publicité alimentaire. Un texte pavé de bonnes intentions à la dérive ». *Legicom*, 38 : 5-19.
- COSTA LOUZADA (DA) M.L., BARALDI L.G., STEELE E.M., MARTINS A.P.B., CANELLA D.S., MOUBARAC J.-C., LEVY R.B., CANNON G., AFSHIN A., IMAMURA F., MOZAFFARIAN D., MONTEIRO C.A. (2015), "Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults", *Preventive Medicine*, 81 : 9-15.
- COULANGEON P., DEMOLI Y., GINSBURGER M., PETEV Y. (2023), *La conversion écologique des Français*. Paris, Presses Universitaires de France.
- COUNIHAN C., SINISCALCHI V. (éds.) (2014), *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*. London, Bloomsbury.
- COVENEY J. (2006), *Food moral and meaning*. London and New York, Routledge.

- CRÉDOC, OCHA, CERTOP (2020), « évolution des inquiétudes alimentaires ». Présentation des résultats de l'étude sur les inquiétudes alimentaires, septembre 2020.
- CRÉDOC, OCHA, CERTOP (2022), « évolution des inquiétudes alimentaires ». Présentation des résultats de l'étude sur les inquiétudes alimentaires, septembre 2022.
- DALGALARRONDO S., FOURNIER T. (2020), *L'utopie sauvage. Enquête sur notre irrépressible besoin de nature*. Paris, Les Arènes.
- DAMASIO A. (1995), *L'erreur de Descartes. La raison des émotions*. Paris, Odile Jacob.
- DANNER L., HAINDL S., JOECHL M., DUERRSCHMID K. (2014a), "Facial expressions and autonomous nervous system responses elicited by tasting different juices", *Food Research International*, 64 : 81-90.
- DANNER L., SIDORKINA L., JOECHL M., DUERRSCHMID K. (2014), "Make a face! Implicit and explicit measurement of facial expressions elicited by orange juices using face reading technology", *Food Quality and Preference*, 32 : 167-172.
- DANSEREAU P. (1991), *L'Envers et l'endroit : le besoin, le désir et la capacité*. Québec, Musée de la Civilisation.
- DANSEREAU P., BRUNET N. (2004), « Pierre Dansereau, le gentilhomme décodeur et iconoclaste de l'écologie », *Natures Sciences Sociétés*, 12 (1) : 75-82.
- DARMON N. (2009), "Nutrient profiling: The good, the bad, and the ultra-processed", Letter in a scientific journal, *Public Health Nutrition*, 12 (10) : 1967-70.
- DARWIN C. (1872), *L'expression des émotions chez l'homme et les animaux*. London, John Murray.
- DAUDEY E. (2015), « Baromètre de la perception des risques sanitaires 2013. Les Français moins inquiets qu'en 2011 », *Collection des rapports du Crédoc*, n°321. 92 p.
- DE FRANCE C. (1989), *Cinéma et anthropologie*. Paris, éditions du CNRS.
- DE WIJK R.A., KOOIJMAN V., VERHOERVEN R., HOLTHUYSEN N., DE GRAAF D. (2012), "Autonomic nervous system responses on and facial expressions to the sight, smell, and taste of liked and disliked foods", *Food Quality and Preference*, 26 : 196 – 203.
- DE WIJK R.A., KANEKO D., DIJKSTERHUIS G.B., VAN ZOGGEL M., SCHIONA I., VISALLI M., ZANDSTRA E.H. (2019), "Food perception and emotion measured over time in-lab and in-home", *Food Quality and Preference*, 75 : 170-178.
- DEBRAS C., SROUR B., CHAZELAS E., JULIA C., KESSE-GUYOT E., ALLÈS B., FEZEU L. K., GALAN P., HERCBERG S., DESCHASAUX-TANGUY M., TOUVIER M. (2022), « Aliments ultra-transformés, maladies chroniques, et mortalité : résultats de la cohorte prospective NutriNet-Santé », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, (57) : 222 - 234.
- DÉCHAUX J.-H. (2015), « Intégrer l'émotion à l'analyse sociologique de l'action », *Terrains/Théories*, 2. [mis en ligne le 23 octobre 2014, consulté le 13 octobre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/teth/208>]
- DE-GRAFT AIKINS A. (2012), "Familiarising the unfamiliar: cognitive polyphasia, emotions and the creation of social representations", *Papers on social representations*, 21 (1) : 7.1.-7.28.
- DELAMAIRE C., ESCALON H., NOIROT L. (2019), *Recommandations relatives à l'alimentation, à l'activité physique et à la sédentarité pour les adultes*. Rapport de Santé Publique France. Janvier 2019. 63 p.
- DEMERTZIS N. (dir.) (2013), *Emotions in Politics: The Affect Dimension in Political Tension*. London, Macmillan/Palgrave.

- DEMEULENAERE P. (2020), « L'individualisme méthodologique et les représentations collectives », *L'année sociologique*, 70 (1) : 60-95.
- DENOUX P. (2014), *Pourquoi cette peur au ventre ? Cultures et comportements face aux crises alimentaires*. Paris, JC Lattès.
- DEPECKER T., DÉPLAUDE M.-O., (2017), « Information et désinformation des consommateurs. La constitution d'un répertoire d'action consumériste dans les années 1960 », *Terrains & travaux*, 31 (2) : 21-44.
- DÉPLAUDE M.-O. (2013), « Une conformité par surcroît. Réception et usages des normes nutritionnelles dans le secteur agroalimentaire », In DEPECKER T., LHUISSIER A., MAURICE A. (dir.), *La juste mesure. Pour une sociologie historique des normes alimentaires*. Rennes/Tours : Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais : 349-371.
- DÉPLAUDE M.-O. (2016), "Amy Bentley, 2014, *Inventing baby food: Taste, health, and the industrialization of the American diet*, University of California Press, Oakland, U.S.A., 256 p.", *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 97 (1) : 63-64.
- DESCOLA P. (2005), *Par-delà nature et culture*. Paris, Gallimard.
- DESJEUX D. (1996), « Tiens bon le concept, j'enlève l'échelle...d'observation ! », *Utinam*, 20 : 15-44.
- DESJEUX D. (1998), « Les échelles d'observation de la consommation », *Argonautes : Consommations et Sociétés*, 11 p.
- DESJEUX D. (2004), *Les sciences sociales*. Paris, Presses Universitaires de France.
- DESSAUX P. A. (2006), « Comment définir les produits alimentaires ? L'élaboration des références pour l'application de la loi du 1er août 1905 entre expertise et consensus professionnel », *Histoire, économie et société*, 25 (1) : 83-108.
- DETREZ C., DITER K., OCTOBRE S. (2024), *Ce que les émotions font à la culture (et réciproquement)*. Paris, Sciences Po éditions.
- DEVICICH D., PEDERSEN I., PETRIE K. (2007), "You eat what your are: Modern health worries and the acceptance of natural and synthetic additives in functional foods", *Appetite*, 48 : 333-337.
- DEWEY J. (1894), "The Theory of Emotion I: Emotional Attitudes", *Psychological Review*, 1 (6) : 553-569.
- DEWEY J. (1895), "The Theory of Emotion II: The Significance of Emotions", *Psychological Review*, 2 (1) : 13-32.
- DEWEY J. (1922), *Human Nature and Conduct: Introduction to Social Psychology*. New York, Henry Holt Company.
- DEWEY J. (1925), *Experience and Nature*. Paul Carus Lectures Foundation, Open Court Pub.
- DEWEY J. (1934), *Art as Experience*. Minton, Balch & Company.
- DEWITTE J. (2001), « Le déni du déjà-là. Sur la posture constructiviste comme manifestation de l'esprit du temps », *Revue du Mauss*, 17 (1) : 393-409.
- DHONT K., HODSON G. (2014), "Why do right-wing adherents engage in more animal exploitation and meat consumption ?", *Personality and Individual Differences*, 64 : 12-17.
- DOUGLAS M. (1967), *Purity and Danger*. London, Routledge & Kegan Paul Ltd.
- DOUGLAS M. (1979), « Les structures du culinaire », *Communications*, 31 : 145 – 170.
- DOUGLAS M., WILDAVSKY A. (1982), *Risk and Culture. An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*. Oakland, University of California Press.
- DOUGLAS M. (1998), « La pureté du corps », *Terrain*, 31 : 5-12.

- DOUGLAS M. (1999), "Four Cultures: the Evolution of a Parsimonious Model", *GeoJournal*, 47 : 411-415.
- DUBOZ P., MACIA E. (2010), « Méthodologie et intérêts des groupes de discussion focalisés pour l'anthropologie biologique », In CHAPUIS-LUCCIANI N., GUIHARD-COSTA A.-M., BOËTSCH G. *L'anthropologie du vivant : objets et méthodes*, CNRS GDR 3267 : 98-104.
- DUBUISSON-QUELLIER S. (2009), *La consommation engagée*. Paris, Presses de Sciences Po.
- DUBUISSON-QUELLIER S., PLESSZ M. (2013) « La théorie des pratiques. Quels apports pour l'étude sociologique de la consommation ? », *Sociologie*, 4 (4) : 451-469.
- DUPUY A., POULAIN J.-P. (2008), « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 60 (3) : 261-270.
- DUPUY A., POULAIN J.-P. (2012), "Plaisir alimentaire", In POULAIN J.-P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses Universitaires de France : 1027-1039.
- DUPUY A. (2013), *Plaisirs alimentaires, Socialisation des enfants et des adolescents*. Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais de Tours.
- DUPUY A. (2014), « Thématization du plaisir alimentaire et visées utilitaristes », *Sociologie et sociétés*, 46 (2) : 253-275.
- DUPUY A. (2016), « Les enjeux du financement de la recherche en sociologie de l'alimentation. Exploration à partir d'un dispositif français de soutien au doctorat dans le cadre des Conventions Industrielles de Formation par la Recherche (CIFRE) », *Anthropology of Food*, 10 [Online since 06 February 2016, connection on 16 January 2024. URL: <http://journals.openedition.org/aof/8000>; DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.8000>]
- DUPUY A., NICKLAUS S., SCHWARTZ C., GOIRAND S., TIBERE L. (2021), "Young Children's Learning about Hunger and Satiety through the Lens of the Norms of Those Who Feed Them", *Social Sciences*, 10 (8) : 292.
- DURAND G. (1960), *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*. Malakoff, Dunod.
- DURAND G. (1964, rééd 6e édition 2015), *L'imagination symbolique*. Paris, Presses Universitaires de France.
- DURAND G. (1975), « L'Univers du symbole », *Revue des Sciences Religieuses*, 49 (1-2) : 7-23.
- DURAND G. (1996), *Introduction à la mythologie. Mythes et sociétés*. Paris, Albin Michel.
- DURKHEIM E. (1912, éd. 2014), *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie*. Préface de Michel Maffesoli. Paris, CNRS éditions.
- EFRON D. (1941), *Gesture and Environment*. New York, King's Crown Press.
- EICHER-MILLER H., FULGONI V., KEAST D. (2012), "Contributions of Processed Foods to Dietary Intake in the US from 2003-2008: A Report of the Food and Nutrition Science Solutions Joint Task Force of the Academy of Nutrition and Dietetics, American Society for Nutrition, Institute of Food Technologists, and International Food Information Council", *The Journal of Nutrition*, 142 (11) : 2065S-2072S.
- EIZNER N., HERVIEU B. (1979), *Anciens paysans, nouveaux ouvriers*. Paris, L'Harmattan.
- EKMAN P., FRIESEN W. V. (1971), "Constants across cultures in the face and emotion", *Journal of Personality and Social Psychology*, 17 (2) : 124-129.
- EKMAN P., FRIESEN W.V. (1978), *The facial action coding system*. Paolo Alto, Consulting Psychologist Press.
- EKMAN P. (1992), "An argument for Basic Emotions", *Cognition and Emotion*, 6 (3-4) : 169-200.
- ELIAS N. (1939, édition de 2009), *La civilisation des mœurs*. Paris, Calmann-Lévy.

- ELIAS N. (1993), *Engagement et distanciation*. Paris, Fayard.
- ENDERS G. (2014), *Le charme discret de l'intestin : tout sur un organe mal aimé*. Arles, Actes-Sud.
- ETIÉVANT P., BELLISLE F., DALLONGEVILLE J., ETILÉ F., GUICHARD E., PADILLA M., ROMON-ROUSSEAU M. (2010), *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?* Synthèse du rapport d'expertise collective « Comportements alimentaires », INRA, 66 p.
- EVANS G., DE CHALLEMAISON B., COX D.N. (2010), "Consumers' ratings of the natural and unnatural qualities of foods", *Appetite*, 54 : 557-563.
- FABRE G., ROULLEAU-BERGER L. (1999), « Identités, altérités et blessures sociales : quelle posture pour le sociologue ? », *L'Homme et la société*, 131 (1).
- FARDET A., SOUCHON I., DUPONT D. (coord) (2013), *Structure des aliments et effets nutritionnels*. Versailles, Quae.
- FARDET A. (2014), "Food health potential is primarily due to its matrix structure, then nutrient composition: a new paradigm for food classification according to technological processes applied", *Journal of Nutritional Health and Food Engineering*, 1 (5), 2 p.
- FARDET A., ROCK E., BASSAMA J., BOHUON P., PABHASANKAR P., MONTEIRO C., MOUBARAC J.-C., ACHIR N. (2015), "Current Food Classifications in Epidemiological Studies Do Not Enable Solid Nutritional Recommendations for Preventing Diet-Related Chronic Diseases: The Impact of Food Processing", *Advances in Nutrition*, 5,6 : 1-10.
- FARDET A., ROCK E. (2015), « Vers une approche plus holistique de la nutrition », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 51 : 81 – 87.
- FARDET A. (2017), *Halte aux aliments ultra transformés ! Mangeons vrai*. Vergèze, Thierry Souccar.
- FARDET A. (2018), "Characterization of the degree of food processing in relation with its health potential and effects", *Advances in Food and Nutrition Research*, 85 : 79—129.
- FARDET A., SOUSTRE Y. (2018), *Questions sur Produits laitiers & Technologie(s), Nutrition, Effet matrice et Santé*. Cniel, 8 p.
- FAURE A., NÉGRIER E. (dir.) (2022), *La politique à l'épreuve des émotions*. Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- FEBVRE L. (1941), « La sensibilité et l'histoire : Comment reconstituer la vie affective d'autrefois ? », *Annales d'histoire sociale* : 5-20.
- FERBER C., CABANAC M. (1987), "Influence of noise on gustatory affective ratings and preference for sweet or salt", *Appetite*, 8 (3) : 229-235.
- FERGUSON Y. (2019), « 1. Ce que l'intelligence artificielle fait de l'homme au travail. Visite sociologique d'une entreprise » In DUBET F. (dir.), *Les mutations du travail*. Paris, La Découverte : 23-42.
- FERNANDEZ F., LÉZÉ S., MARCHE H. (2008), *Le langage social des émotions. Études sur les rapports au corps et à la santé*. Paris, Economica Anthropos.
- FERNANDEZ F., LÉZÉ S., MARCHE H. (2014), *Les émotions : une approche de la vie sociale*. Paris, éditions des archives contemporaines.
- FERRIÈRES M. (2002), *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XXe siècle*. Paris, Seuil.
- FIOLET T., SROUR B., SELLEM L. KESSEZ-GUYOT E., ALLES B., MEJEAN C., DESCHASEAUX M. et al. (2018), "Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort", *British Medical Journal*, 360 : k322

- FISCHHOFF B., SLOVIC P., LICHTENSTEIN S., READ S., COMBS B. (1978), "How safe is safe enough? A psychometric study of attitudes towards technological risks and benefits", *Policy Science*, 9 : 127-152.
- FISCHLER C. (dir.) (1979), « La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », *Communications*, 31.
- FISCHLER C. (1988), "Food, Self and Identity", *Social Science Information*, 27 (2) : 275–292.
- FISCHLER C. (1990), *L'omnivore*. Paris, Odile Jacob.
- FISCHLER C., MASSON E. (2008), *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris, Odile Jacob.
- FISCHLER C. (2019), « L'alimentation : de la méfiance à la défiance », *Après-demain*, 50 (2) : 26-28.
- FITZI G. (2021), "Max Weber", In CERULO M., SCRIBANO A. (éds.) (2021), *The Emotions in the Classics of Sociology: A Study, in Social Theory*. London and New York, Routledge : 68-80.
- FLANDRIN J.-L. (1986), « Pour une histoire du goût », *L'Histoire*, 85 : 12-19.
- FLANDRIN J.-L. (1989), « Le goût a son histoire », *Autrement, Nourritures*, 109 : 56-65.
- FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (dir.) (1996), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- FOMON S. (2001), "Infant Feeding in the 20th Century: Formula and Beikost", *The Journal of Nutrition*, 131 (2) : 409S-420S
- FORGUES E. (2000), « Vers un tournant symbolique poststructuraliste en sciences sociales », *Religiologiques*, 22 : 189 – 215.
- FOSTER L.T., KELLER C.P., MCKEE B., OSTRY A. (2011). *The British Columbia 2nd edition atlas of wellness*. London CA, Western Geographic Press.
- FOURNIER T. (2011), *Une sociologie de la décision alimentaire : l'observance diététique chez des mangeurs hypercholestérolémiques*. Thèse de sociologie, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- FRAZER J.G. (1911), *Le rameau d'Or*. Traduction de 1923 par Lady Frazer. Paris, Paul Geuthner.
- FRESSOZ J.-B., PESTRE D. (2013), « Risque et société du risque depuis deux siècles », In BOURG D., JOLY P.-B., KAUFMANN A. (dir.), *Du risque à la menace. Penser la catastrophe*. Paris, Presses Universitaires de France : 17-56.
- FRIJDA N.H., VAN GOOZEN S., MESQUITA B., SONNEMANS J. (1991), "The duration of affective phenomena or emotions, sentiments and passions", *International Review of Emotion*, 1 : 187-225.
- FSANZ (Food Standards Australia New Zealand) (2014), "Primary Production and Processing (PPP) Standards. Chapter 4", In *Food Standards Australia New Zealand*. Page mise à jour le 6 décembre 2023, consultée le 23 décembre 2023 [URL : <https://www.foodstandards.gov.au/business/primary-production-and-processing>]
- FUCHS C., SCHREIER M., VAN OSSELAER S. (2015), "The Handmade Effect: What's Love Got to Do with It?", *Journal of Marketing*, 79 (2) : 98-110.
- FUJISHIMA I. (1993), *Rehabilitation for Swallowing Disorders Associated with Stroke*. Tokyo, Ishiyaku Publishers : 81–86.
- GALLENGA G., PESLE M. (2023), *La thèse Cifre en SHS : l'art de la double contrainte*. Aix-en-Provence : Presses Universitaires de Provence.
- GARABUAU-MOUSSAOUI I. (2002), *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*. Paris, L'Harmattan.
- GARINE I. (DE) (1979), « Culture et nutrition », *Communications*, 31 : 70-91.

- GARINE I. (DE) (1980), « Une anthropologie alimentaire des Français ? », *Ethnologie française*, 10 (3) : 227 – 238.
- GAUDILLERE J.-P. (2001), « échos d'une crise centenaire », *La Recherche*, numéro spécial *Le Risque alimentaire*, 339 : 14-18.
- GAXIE L. (coord.) (2023), *Les classes populaires à l'écart du politique ?* Paris, Les éditions de la Fondation Gabriel Péri.
- GÉNARD J.-L. (2020), « Une sociologie des émotions 'modo aesthetico' », In KAUFMANN L. et QUÉRÉ L. (dir.), *Les émotions collectives. En quête d'un « objet » impossible*. Paris, éditions de l'EHESS : 169-203.
- GERMOV J., WILLIAMS L. (1999), *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite*. Oxford University Press, Melbourne.
- GIBNEY M. J., FORDE C. G., MULLALLY D., GIBNEY E. (2017), "Ultra-processed foods in human health: a critical appraisal", *American Journal of Clinical Nutrition*, 106 : 717 – 24.
- GIDDENS A. (1990), *The Consequences of Modernity*. Cambridge, Polity Press.
- GIEDION S. (1980), *La Mécanisation au pouvoir*. Paris, Denoël. [traduction de « Mechanization takes command », 1948, par Paule Guivarch]
- GIL S. (2009), « Comment étudier les émotions en laboratoire ? », *Revue électronique de psychologie sociale*, 4 : 15 – 25.
- GILBERT C. (2003), « La fabrique des risques », *Cahiers internationaux de sociologie*, 114 (1) : 55-72.
- GILBERT C. (2013), « Quels risques pour la recherche en sciences humaines et sociales ? », In BOURG D., JOLY P.-B., KAUFMANN A. (dir.), *Du risque à la menace. Penser la catastrophe*. Paris, Presses Universitaires de France : 217-236.
- GIMBERT V. (2005), « Gérer les risques sanitaires : le fonctionnaire, l'expert et le politique », *Politiques et management public*, 23 (3) : 61-77.
- GINSBURGER M. (2020), « De la norme à la pratique écocitoyenne. Position sociale, contraintes matérielles et diversité des rapports à l'écocitoyenneté », *Revue française de sociologie*, 61 (1) : 43-78.
- GINSBURGER M. (2023), *L'écologie en pratiques. Consommation ordinaire et inégalités en France depuis les années 1980*. Thèse de doctorat en sociologie, Institut d'études politiques de Paris.
- GLASER B.G., STRAUSS A.L. (1967), *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*. Chicago, Aldine De Gruyter.
- GOFFMAN E. (1956), "Embarrassment and social organization", *American Journal of Sociology*, 62 (3) : 264–271.
- GOFFMAN E. (1959), *The Presentation of Self in Everyday Life*. New York, Anchor Books.
- GOFFMAN E. (1974), *Les rites d'interaction*. Paris, éditions de Minuit.
- GONZÁLEZ-CASTELL D., GONZÁLEZ-COSSÍO T., BARQUERA S., RIVERA J.A. (2007). "Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos", *Salud pública de México*, 49 : 345-356.
- GOODWIN J., JASPER J., POLLETTA F. (dir.) (2001), *Passionate Politics. Emotions and Social Movements*. Chicago, The University of Chicago Press.
- GOODY J. (1982), *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge, Cambridge University Press.

- GORDON S.L. (1989), "The socialization of children's emotions : emotional culture, competence and exposure", In SAARNI C., HARRIS P.L. (eds), *Children's understanding of emotion*. Cambridge, Cambridge University Press : 319-349.
- GRANDCHAMP L., LAMINE C., BERTHOME G.E.K., TUSCANO M., JENATTON M. (2023), « Démocratie alimentaire et approches sensibles dans la transition écologique », *Lien social et Politiques*, 90 : 377-399.
- GRASSI V. (2014), « Parler d'un maître ou faire parler le maître symboles, mythes et société », *Sociétés*, 123 : 27-34.
- GRIGNON CL., GRIGNON CH. (1980), « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, 21 (4) : 531-569.
- GRIGNON CL., GRIGNON CH. (1981), « Alimentation et stratification sociale », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 16 (4) : 207-217.
- GRIGNON C., PASSERON J.-C. (1989), *Le Savant et le Populaire*. Paris, Hautes études / Gallimard / Seuil.
- GRIGNON C. (1993), « La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporain », In AYMARD M., GRIGNON C., SABAN F. (dir.), *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme : 275-321.
- GRIGNON CL., GRIGNON CH. (1999), "Long-term Trends in Food Consumption: A French Portrait", *Food and Foodways*, 8 (3) : 151 – 174.
- GRIMA B. (1992), *The performance of emotion among Paxtun women*. Austin, University of Texas Press.
- GROSSETÊTE M. (2019), « Quand la distinction se met au vert : conversion écologique des modes de vie et démarcations sociales », *Revue française de socio-économie*, 22 (1) : 85-105.
- GUILLEMIN I., MARREL A., ARNOULD B., CAPURON L., DUPUY A., GINON E., LAYÉ S., LECERF J.-M., PROST M., ROGEAUX M., URDAPILLETA I., ALLAERT F.-A. (2016), "How French subjects describe well-being from food and eating habits ? Developemnt, item reducation and scoring definition of the Well-Being related to Food Questionnaire (Well-BFQ©)", *Appetite*, 96 : 333-346.
- GUILLOU A., GUIBERT P. (1989), « Le froid domestiqué : l'usage du congélateur », *Terrain*, 12 : 7-14.
- GUTJAR S., DE GRAAF C., KOOIJMAN V., DE WIJK R.A., NYS A., TER HORST G.J., JAGER G. (2015a), "The role of emotions in food choice and liking", *Food Research International*, 76 : 216-223.
- GUTJAR S., DALENBERG J.R., DE GRAAF C., DE WIJK R.A., PALASCHA A., RENKEN R.J., JAGER G. (2015b), "What reported food-evoked emotions may add: A model to predict consumer food choice", *Food Quality and Preference*, 45 : 140-148.
- GUY-GRAND B. (coord.) (2018), *Réflexions sur la classification des aliments selon leur degré de transformation (classification NOVA)*. Rapport du FFAS, Décembre 2018, 10 p.
- HACHEZ-LEROY F. (2019), *Menaces sur l'alimentation. Emballages, colorants et autres contaminants alimentaires, XIXe-XXIe siècles*. Tours, Presses Universitaires François-Rabelais.
- HAICAULT M. (1994), « Interactions parents-enfants : une approche filmique de la socialisation », *Revue de l'institut de sociologie*, Université Libre de Bruxelles, « Enfances et sciences sociales », 1-2.
- HALBWACHS M. (1912), *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*. Thèse de doctorat de la Faculté des lettres de l'Université de Paris.
- HALBWACHS M. (1938), *Esquisse d'une psychologie des classes sociales*. Paris, Marcel Rivière et Cie.
- HALBWACHS M. (1947), *L'expression des émotions et la société*. Une édition électronique réalisée de l'article posthume « L'expression des émotions et la société. ». Échanges sociologiques, 1947.

- Paris, Centre de documentation universitaire. Document produit en version numérique par Jean-Marie Tremblay Dans le cadre de la collection: "Les classiques des sciences sociales". Site web: http://www.uqac.quebec.ca/zone30/Classiques_des_sciences_sociales/index.html
- HALL K.D., AYUKETAH A., BRYCHTA R., *et al.* (2029), "Ultra-processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake", *Cell metabolism*, 30 : 67-77.
- HARPER D. (2012), *Visual sociology*. London, Routledge.
- HÄSSIG A., HARTMANN C., SANCHEZ-SILES L., SIEGRIST M. (2023), "Perceived degree of food processing as a cue for perceived healthiness: The NOVA system mirrors consumers' perceptions", *Food Quality and Preference*, 110 : 104944.
- HAVILAND W.A. (2003), "Settlement, society and demography at Tikal", in SABLOFF J.A. (éd.), *Tikal : Dynasties, foreigners & affairs of State*. Santa Fe, School of American Research Press : 111-142.
- HERMAN C.P. (2017), "The social facilitation of eating or the facilitation of social eating?", *Journal of Eating Disorders*, 5 (16).
- HERPIN N. (1980), « Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps », *Revue française de sociologie*, XXIX : 599-521.
- HERPIN N. (1988), « Le repas comme institution : Compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, 29 (3) : 503-521.
- HERPIN N., VERGER D. (2008), *Consommation et modes de vie en France. Une approche économique et sociologique sur un demi-siècle*. Paris, La Découverte.
- HERVIEU B. (1993), *Les champs du futur*. Paris, François Bourin.
- HERVIEU B., VIARD J. (2011), *L'archipel paysan. La fin de la république agricole*. La Tour d'Aigues, Les éditions de l'Aube.
- HERVIEU B., PURSEIGLE F. (2013), *Sociologie des mondes agricoles*. Paris, Armand Colin.
- HERVIEU B., PURSEIGLE F. (2022), *Une agriculture sans agriculteurs*. Paris, Presses de Sciences Po.
- HETHERINGTON M.M, CECIL J.E., JACKSON D.M., SCHWARTZ C. (2011), "Feeding infants and young children. From guidelines to practice", *Appetite*, 57 : 791-195.
- HILTGARTNER S., BOSK C. L. (1988), "The Rise and Fall of Social Problems : A public Arenas Model", *The American Journal of Sociology*, 94 (1) : 53-78.
- HOCHSCHILD A.R. (1975), "The Sociology of Feeling and Emotion: Selected Possibilities", In MILLMAN M., KANTOR R.M. (eds), *Another Voice: Feminist Perspectives on Social Life and Social Science*. New York, Anchor : 208–237.
- HOCHSCHILD A.R. (1979), "Emotion Work, Feeling Rules and Social Structure", *American Journal of Sociology*, 85 (3) : 551–575.
- HOCHSCHILD A. R. (1983), *The Managed Heart. Commercialization of Human Feelings*. Oakland, University of California Press.
- HOCHSCHILD A. R. (2003), « Travail émotionnel, règles de sentiments et structure sociale ». *Travailler*, 1 (9) : 19-49.
- HOCHSCHILD A.R. (2016), *Strangers in Their Own Land: Anger and Mourning on the American Right*. New York, The New Press.
- HOCHSCHILD A. R. (2017), *Au cœur du travail émotionnel. Le prix des sentiments*. Paris, La Découverte.
- HOCKINGS P. (Ed.). (2009), *Principles of visual anthropology* (3rd Ed). Chicago, De Gruyter Mouton.

- HOGGART R. (1957 – édition de 1970), *La culture du pauvre*. Paris, éditions de Minuit.
- HOWARD M.C. (1989), *Contemporary cultural anthropology*. Glenview, Scott, Foresman and Co.
- HU X., LEE J. (2019), “Emotions elicited while drinking coffee: A cross-cultural comparison between Korean and Chinese consumers”, *Food Quality and Preference*, 76 : 160-168.
- HUBERT A. (1984), *Le Pain et l’Olive, Aspects de l’Alimentation en Tunisie*. Paris/Lyon, éditions du CNRS.
- HUBERT A. (2002), *Pas de panique ! (alimentaire)*. Saint-Amand, Marabout.
- HUBERT A. (2006), *Nourritures du corps, nourritures de l’âme. Émotions, représentations, exploitations*. Texte exclusif Le mangeur-ocha.com. Mise en ligne janvier 2006. 9 p.
- HUËT R. (2020), *Le vertige de l’émeute. De la Zad aux gilets jaunes*. Paris, Presses Universitaires de France.
- HUGUES F. (2023), “Getting by in rural France: La débrouille as a form of quiet popular resistance?”, *European Journal of Cultural and Political Sociology*, 10 (1) : 127-151.
- ILLICH I. (1981), *Le Travail fantôme*. Paris, Seuil.
- ILLOUZ E. (2019), *Les marchandises émotionnelles, l’authenticité au temps du capitalisme*. Paris, Premier Parallèle. Traduction de Frédéric Joly.
- ILLOUZ E. (2020), « Foules, groupes, climats », in KAUFMANN L. et QUÉRÉ L. (dir.) (2020), *Les émotions collectives. En quête d’un « objet » impossible*. Paris, éditions de l’EHESS : 313-336.
- ILLOUZ E. (2022), *Les émotions contre la démocratie*. Paris, Premier Parallèle.
- ISEN A. (2000), “Positive affect and decision making” in LEWIS M., HAVILAND J., (Eds.), *Handbook of emotions*. New York, Guilford Press : 261-277.
- IZARD C.E. (1971), *The Face of Emotion*. New York, Appleton-Century-Crofts.
- IZARD C.E. (1977), *Human emotions*. New York, Plenum.
- IZARD C.E. (1991), *The Psychology of Emotions*. New York, Plenum.
- JACK R., GARROD O., YU H., CALDARA R., SCHYNS P. (2012), “Facial expressions of emotion are not culturally universal”, *Psychological and Cognitive Sciences*, 109 (19) : 7241-7244.
- JACKNIS I. (1988), “Margaret Mead and Gregory Bateson in Bali: Their use of photography and film”, *Cultural Anthropology*, 3 (2) : 160–177.
- JACKSON P., BREMBECK H., EVERTS J., FUENTES M., HALKIER B., HERTZ F.J., MEAH A., VIEHOFF V., WENZL C. (2018), *Reframing Convenience Food*. Springer International Publishing, Palgrave Macmillan.
- JAEGER S.R., CARDELLO A.V., SCHUTZ H.G. (2013), “Emotion questionnaires: A consumer-centric perspective”, *Food Quality and Preference*, 30 : 229-241.
- JAEGER S. R., LEE P.-Y., ARES G. (2018), “Product involvement and consumer food elicited emotional associations: Insights from emoji questionnaires”, *Food Research International*, 106 : 999–1011.
- JAGER G., SCHLICH P., TIJSSEN I., YAO J., VISALLI M., DE GRAAF C., STIEGER M. (2014), “Temporal dominance of emotions: Measuring dynamics of food-related emotions during consumption”, *Food Quality and Preference*, 37 : 87-99.
- JAMES W. (1884), “What is an emotion ?”, *Mind*, 9 (34) : 188-205.
- JAMES W. (1890), *The principle of psychology*. New York, Holt.
- JARRIGE F. (2014), *Technocritiques : du refus des machines à la contestation des technosciences*. Paris, La Découverte.

- JAS N. (2001), *Au carrefour de la chimie et de l'agriculture. Les sciences agronomiques en France et en Allemagne, 1840-1914*. Paris, éditions des archives contemporaines.
- JASPER J.M. (2011), "Emotions and social movements: Twenty years of theory and research", *Annual Review of Sociology*, 37 : 285–303.
- JAUNEAU P., DAUDEY E., HOIBIAN S. (2016), *Baromètre de la perception des risques sanitaires 2015. Les risques sanitaires préoccupent moins*. Collection des rapports du Crédoc. 45 p.
- JAVEAU C. 1983. « Les symboles de la banalisation », *Cahiers internationaux de sociologie*, 75 : 343-353.
- JAVEAU C. (2011), *Sociologie de la vie quotidienne*. Paris, Presses Universitaires de France.
- JEANTET A. (2018), *Les Émotions au travail*. Paris, CNRS Éditions.
- JEFFREY D. (2011), « Ritualisation et régulation des émotions », *Sociétés*, 4 (114) : 23-32.
- JODELET D. (1984), « Représentation sociale : phénomènes, concept et théorie », In MOSCOVICI S., *Psychologie sociale*. Paris, Presses Universitaires de France : 357 – 380.
- JODELET D. (1989), « Représentations sociales : un domaine en expansion », In JODELET D. (dir.), *Les représentations sociales*. Paris, Presses Universitaires de France : 44 – 75.
- JOHNSTON J., SZABO M., RODNEY A. (2012), "Good food, good people: Understanding the cultural repertoire of ethical eating", *Journal of Consumer Culture*, 11 (3) : 293-318.
- JONES E. (1958), *La vie et l'œuvre de Sigmund Freud*. Paris, Presses Universitaires de France.
- JULIA C., MARTINEZ L., ALLÈS B., TOUVIER M., HERCBERG S., MÉJEAN C., KESSE-GUYOT E. (2018), "Contribution of ultra-processed foods in the diet of adults from the French NutriNet-Santé study", *Public Health Nutrition*, 21 (1) : 27-37.
- JULIEN M.-P., ROSSELIN C. (2012), « Manger ou ne pas manger, quelle est l'émotion ? Corps, culture matérielle et émotions en situation », *Corps*, 10 (1) : 75 – 84.
- KALAMPALIKIS N., MOSCOVICI S. (2019), « Trois présupposés sur les représentations sociales », In KALAMPALIKIS N. (éd.), *Serge Moscovici : Psychologie des représentations sociales (Textes rares et inédits)*. Paris, Éditions des Archives contemporaines : 9-16.
- KANJANAKORN A., LEE J. (2017), "Examining emotions and comparing the EsSence Profile® and the Coffee Drinking Experience in coffee drinkers in the natural environment", *Food Quality and Preference*, 56 : 69-79.
- KASPER D.V.S. (2009), "Ecological Habitus : Toward a Better Understanding of Socioecological Relations", *Organization & Environment*, 22 (3) : 311-326.
- KAUFMANN J.-C. (1996), *L'entretien compréhensif*. Paris, Nathan.
- KAUFMANN J.-C. (1997), *Le cœur à l'ouvrage. Théorie de l'action ménagère*. Paris, Nathan.
- KAUFMANN J.-C. (2001), *Ego. Pour une sociologie de l'individu*. Paris, Nathan.
- KAUFMANN L., QUÉRÉ L. (dir.) (2020), *Les émotions collectives : en quête d'un « objet » impossible*. Paris, éditions de l'EHESS.
- KECK F. (2008), « Risques alimentaires et catastrophes sanitaires : l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, de la vache folle à la grippe aviaire », *Esprit*, 3-4 : 36-60.
- KEMPER T.D. (1978), *A Social Interactional Theory of Emotions*. New York, Wiley.
- KEMPER T.D. (1987), "How many emotions are there? Wedding the social and the autonomic components", *American Journal of Sociology*, 93 (2) : 263-289.

- KENNEDY HUDDARD E., BAUMANN S., JOHNSTON J. (2018), "Eating for Taste and Eating for Change: ethical consumption as high-status practice", *Social Forces*, 1 (22).
- KENNEDY HUDDARD E., GIVENS J.E. (2019), "Eco-habitus or Eco-powerlessness? Examining Environmental Concern across Social Class", *Sociological Perspectives*, 1 (22).
- KESSE-GUYOT E., ALLÈS B., BRUNIN J., *et al.* (2022), "Environmental impacts along the value chain from the consumption of ultra-processed foods", *Nature Sustainability*, 6 : 182-202.
- KING S.C., MEISELMAN H.L. (2010), "Development of a method to measure consumer emotions associated with foods", *Food Quality and Preference*, 21 : 168–177.
- KING S.C., SNOW J., MEISELMAN H.L., SAINSBURY J., CARR B.T., MCCAFFERTY D., SERRANO D., GILLETTE M., MILLARD L., LI Q. (2015), "Development of a questionnaire to measure consumer wellness associated with foods: the WellSense Profile", *Food Quality and Preference*, 39 : 82-94.
- KNOWLES C., SWEETMAN P. (2004), *Picturing the social landscape: Visual methods and the sociological imagination*. London, Routledge.
- KOIOS D., MACHADO P., LACY-NICHOLS J. (2022), "Representations of Ultra-Processed Foods: A Global Analysis of How Dietary Guidelines Refer to Levels of Food Processing", *International Journal of Health Policy and Management*, 6 (11) : 2588-2599.
- KÖSTER E., MOJET J. (2015), "From mood to food and from food to mood: A psychological perspective on the measurement of food-related emotions in consumer research", *Food Research International*, 76 : 180-191.
- KOSTYRA E., RAMBUSZEK M., WASZKIEWICZ-ROBAK B., LASKOWSKI W., Blicharski T., POLAWSKA E. (2016), "Consumer facial expression in relation to smoked ham with the use of face reading technology. The methodological aspects and informative value of research results", *Meat Science*, 119 : 22-31.
- KRAUTH-GRUBER S., NIEDENTHAL P., RIC F. (2009), *Comprendre les émotions. Perspectives cognitives et psycho-sociales*. Bruxelles, Mardaga.
- LAFRANCE M., HECHT M. A. (2000), « Gender and smiling: A meta-analysis », In FISCHER A.H. (Ed.), *Gender and emotion: Social psychological perspectives*. Cambridge, Cambridge University Press : 118-142.
- LAHIRE B. (1998), *L'homme pluriel. Les ressorts de l'action*. Paris, Nathan.
- LAHLOU S. (1995), *Penser manger. Les représentations sociales de l'alimentation*. Thèse de psychologie sociale, école des hautes études en sciences sociales.
- LAHLOU S. (1996), « Experts, industriels, médias, consommateurs, institutions : comment le marché se modifie à travers les représentations », In GIACHETTI I. (éd.), *Identités des mangeurs, images des aliments*. Paris, Polytechnica : 123-150.
- LAHLOU S. (1998), *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*. Paris, Presses Universitaires de France.
- LAHLOU, S., LE BELLU, S., BOESEN-MARIANI, S. (2015), "Subjective evidence-based ethnography: Method and applications", *Integrative Psychological and Behavioral Science*, 49 : 216–238.
- LAHLOU S. (2017), *Installation Theory : The Societal Construction and Regulation of Behaviour*. Cambridge, Cambridge University Press.
- LALANNE M.-P., TIBERE L. (2008), « Quand les enfants font craquer les modèles alimentaires des adultes », *Enfance*, 60 (3) : 271-279.
- LALIVE D'EPINAY C. (1983), « La vie quotidienne : essai de construction d'un concept sociologique et anthropologique », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 74 : 13-38.

- LAMBERT J.-L. (1987), *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*. Paris, Lavoisier.
- LAMBERT J.-L. (1996), « Les mangeurs entre traditions et nouveautés : quelques spécificités du marketing alimentaire », in GIACCHETTI I. (éd.) : *Identités des mangeurs, images des aliments*. Paris, Polytechnica : 151-173.
- LAMBERT J.-L. (2012), « Consommation alimentaire », In POULAIN J.-P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses Universitaires de France : 291 – 304.
- LAMINE C. (2006), « L'alimentation, question sensible. Expérience individuelle des mangeurs et mise en débat collective », In PERONI M., ROUX J. (dir.). *Sensibiliser : la sociologie dans le vif du monde*. La Tour d'Aigues, Éditions de l'Aube : 115-127.
- LAMINE C. (2008), *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Paris / Versailles, Éditions de la Maison des sciences de l'homme / Quæ.
- LANGE D.C. (1885), *The Emotions*. Baltimore, Williams Wilkins. (traduction de 1922 : Original work published 1885).
- LAROCLETTE B., SANCHEZ-GONZALEZ J. (2015), « Cinquante ans de consommation alimentaires : une croissance modérée, mais de profonds changements », *Insee Première*, n°1568, 4 p.
- LARRÈRE C., LARRÈRE R. (1997), *Du bon usage de la nature : pour une philosophie de l'environnement*. Paris, Aubier.
- LARRÈRE R. (2006), « Une éthique pour les êtres hybrides », *Multitudes*, 24 (1) : 63-73.
- LARRÈRE C., LARRÈRE R. (2015), *Penser et agir avec la nature. Une enquête philosophique*. Paris, La Découverte.
- LASCOUMES P. (1996), « La précaution comme anticipation des risques résiduels et hybridation de la responsabilité », *L'année sociologique*, 46 (2) : 359-382.
- LASCOUMES P., LE GALÈS P. (2018), *Sociologie de l'action publique*. Paris, Armand Colin.
- LATOUR B. (1991), *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*. Paris, La Découverte.
- LE BART C. (2018), *Les émotions du pouvoir. Larmes, rires, colères des politiques*. Paris, Armand Colin.
- LE BART C. (2020), *Petite sociologie des Gilets jaunes. La contestation en mode post-institutionnel*. Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- LE BON G. (1895), *Psychologie des foules*. Paris, Felix Alcan.
- LE BRAS S. (2020), « L'alimentation au temps des paradoxes », In QUELLIER F. (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin : 743-765.
- LE BRETON D. (1991), *Passion du risque*. Paris, Métailié.
- LE BRETON D. (1995), *La sociologie du risque*. Paris, Presses Universitaires de France.
- LE BRETON D. (1998a, éd. 2004), *Les passions ordinaires. Anthropologie des émotions*. Paris, Payot & Rivages.
- LE BRETON D. (1998b), « Sociologie des émotions : critique de la raison darwinienne », *Recherches sociologiques*, 1 : 37-54.
- LE BRETON D. (2000), « La cuisine du dégoût », *Revue des sciences sociales*, 27 : 74-80.
- LE BRETON D. (2004), « La construction sociale de l'émotion », *Les Nouvelles d'Archimède*, 35, cycle les émotions, 4 p.

- LE GOFF G., DELARUE J. (2017), "Non-verbal evaluation of acceptance of insect-based products using a simple and holistic analysis of facial expressions", *Food Quality and Preference*, 56 : 285-293.
- LEACH E. (1974), *Lévi-Strauss*. London, Fontana/Collins.
- LEACH E. (1980), *L'unité de l'homme et autres essais*. Paris, Gallimard.
- LEBREDONCHEL L., LEMARCHAND F., FARDET A. (2022), « La sociologie de l'alimentation comme piste pour lutter contre les maladies chroniques et les inégalités sociales de santé », *Nature Sciences Sociétés*, 30 (2) : 202-206.
- LEBRUN M. (2013), *L'économie du bonheur face à l'insécurité nutritionnelle. Des maliens ruraux, urbains et migrants évaluent leur situation alimentaire*. Thèse de doctorat en sciences économiques, Montpellier SupAgro.
- LEDROUT R., FORNE J., SAINT RAYMOND O., CLEMENT S. (1979), *L'alimentation naturelle : les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel*. Rapport de fin de contrat financé par le Secrétariat d'état aux universités, Toulouse, Centre de recherches sociologiques, Université de Toulouse-Le Mirail.
- LEFRANC E. (2022), *De la défiance à l'écologisation : des pratiques alimentaires pour résister*. Thèse de doctorat en sociologie, école des hautes études en sciences sociales.
- LEHINGUE P. (2011), *Le vote. Approches sociologiques de l'institution et des comportements électoraux*. Paris, La Découverte.
- LEMERCIER A. (2014), *Développement de la pupillométrie pour la mesure objective des émotions dans le contexte de la consommation alimentaire*. Thèse de doctorat en psychologie cognitive, Université Paris 8.
- LEMIEUX C. (2012), « Peut-on ne pas être constructiviste ? », *Politix*, 100 (4) : 169-187.
- LEPILLER O. (2006), *Manger et faire manger la nature. Une approche sociologique de la valorisation par la naturalité et du travail de naturalisation des aliments modernes*. Mémoire de Master, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- LEPILLER O. (2012a), *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*. Thèse de doctorat de sociologie, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- LEPILLER O. (2012b), « Nicolas Appert », In POULAIN J.-P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses Universitaires de France : 95-100.
- LEPILLER O. (2012c), « Naturel », In POULAIN J.-P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses Universitaires de France : 905-911.
- LEPILLER O. (2013a), « Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 48 (6) : 298-307.
- LEPILLER O. (2013b), « La bouffe industrielle à la casserole. Les effets de la critique de l'alimentation industrielle par la nutrition et les diététiques alternatives (1965-1985) », In LHUISSIER A., DEPECKER T., MAURICE A. (dirs.), *La Juste mesure. Une sociologie historique des normes alimentaires*. Rennes, Tours, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais : 115-144.
- LEPILLER O. (2014), « Naturalité et naturalisation des aliments. Perspectives sociohistoriques », *Comptes rendus de l'académie d'agriculture de France*. 100 (1) : 57-64.
- LEPILLER O., Poulain J.-P. (2015), « 50 ans de dialogue entre sciences humaines et sociales et sciences de la nutrition », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 50 (6) : 6S75-6S84.
- LEPILLER O. (2016), « Valoriser le naturel », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 51 (2) : 73-80.

- LEPILLER O. (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 E., GATEAU M. (éd.), *Reprendre la terre. Agriculture et critique sociale*. Nancy, Kairos : 83-102.
- LEPILLER O., YOUNT-ANDRÉ C. (2019), « La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché », *Revue des Sciences Sociales*, 61 (1) : 26-35.
- LÉVI-STRAUSS C. (1964), *Le cru et le cuit*. Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS C. (1965), « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26 : 19-29.
- LHUISSIER A. (2002), *Réforme sociale et alimentation populaire (1850-1914). Pour une sociologie des pratiques alimentaires*. Thèse de doctorat en sociologie, école des hautes études en sciences sociales.
- LOCHER J., YOELS W., MAURER D., VAN ELLS J. (2005), "Comfort foods: An exploratory journey into the social and emotional significance of food", *Food & Foodways*, 13 (4) : 273-297.
- LOKEN B., WARD J. (1990), "Alternative approaches to understanding the determinants of typicality", *Journal of Consumer Research*, 17 (2) : 111-126.
- LORCY A. (2018), « 'Le goût de manger' pendant une chimiothérapie : difficultés et choix alimentaires de femmes traitées pour un cancer gynécologique (Québec) », *Sociologie et sociétés*, 46 (6) : 181-204.
- LUTZ C. (1986), "Emotion, Thought, and Estrangement: Emotion as a Cultural Category", *Cultural Anthropology*, 1 (3) : 287-309.
- LUTZ C., WHITE G. (1986), "The anthropology of emotions", *Annual Review of Anthropology*, 15 : 405-436.
- LUTZ C. (1988), *Unnatural emotion: Everyday sentiments on a Micronesian atoll and their challenge to Western theory*. Chicago, University of Chicago Press.
- LUTZ C. (1990), "Engendered emotion: Gender, power, and the rhetoric of emotional control in American discourse", In LUTZ C., ABU-LUGHOD L., *Language and the politics of emotion*. Cambridge, Cambridge University Press : 113-125.
- MACIA E., CHEVÉ D. (2012), « Vieillir en beauté ? Transformations et pratiques corporelles des femmes », *Gérontologie et société*, 35 (140) : 23-35.
- MACIA E. (2013), *Dans la peau d'une femme de plus de 65 ans*. Paris, Armand Colin.
- MACIA E., CHEVÉ D., MONTEPARE J.M. (2019), "Demographic aging and biopower", *Journal of Aging Studies*, 51 : 1008200.
- MAFFESOLI M. (1979), *La conquête du présent. Pour une sociologie de la vie quotidienne*. Paris, Presses Universitaires de France.
- MAFFESOLI M. (1982), *L'ombre de Dionysos. Contribution à une sociologie de l'orgie*. Paris, Méridien/Anthropos.
- MAHIEU B., VISALLI M., SCHLICH P., THOMAS A. (2019), "Eating chocolate, smelling perfume or watching video advertisement: Does it make any difference on emotional states measured at home using facial expressions?", *Food Quality and Preference*, 77 : 102-108.
- MALINOWSKI B. (1927), *Sex and Regression in Savage Society*. New York, Kegan Paul.
- MANZOCCO L., RUMIGNANI A., LAGAZIO C. (2013), "Emotional response to fruit salads with different visual quality", *Food Quality and Preference*, 28 : 17-22.
- MARCHAND-LAGIER C. (2017), *Le vote FN : pour une sociologie localisée des électors frontistes*. Louvain, De Boeck.

- MARCHE H. (2006), « Expression, qualification et mise en forme des émotions : les politiques de l'intime et l'expérience du cancer », *Face à face*, [Mis en ligne le 01 avril 2006, consulté le 29 août 2023. URL : <http://journals.openedition.org/faceaface/262>]
- MARIOT N. (2016), « Fureurs, communions et ardeur civique : la vie politique des émotions », In CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G., *Histoire des émotions*. Vol. 3. Paris, Seuil : 76-98.
- MARIS V. (2018), *La part sauvage du monde. Penser la nature dans l'anthropocène*. Paris, Seuil.
- MARISCAL V., AUCUIT N. (2015), « Du mangeur vertueux au "locavore": un panorama des discours prescriptifs sur les pratiques alimentaires du XIV^{ème} au XXI^{ème} siècle », In LARDELLIER P., *Le discours et la langue - Parlers de table et discours alimentaires*. Bruxelles, L'Harmattan : 49-62.
- MARKOVA I., WILKIE P. (1987), "Representations, Concepts and Social Change: The phenomenon of AIDS", *Journal for the Theory of Social Behaviour*, 17 (4) : 389-409.
- MARRIS C., JOLY P.-B. (1999), « La gouvernance technocratique par consultation ? Interrogation sur la première conférence de citoyens en France », *Les cahiers de la sécurité intérieure*, 38 : 97 – 124.
- MARTINEZ-PEREZ C., SAN-CRISTOBAL R., GUALLAR-CASTILLON P., MARTINEZ-GONZALEZ M. (2021), "Use of different food classification systems to assess the association between ultra-processed food consumption and cardiometabolic health in an elderly population with metabolic syndrome (Predimed-Plus Cohort)", *Nutrients*, 13 (7) : 2471.
- MARX K. (1844[2021]), *Manuscrits de 1844*. Paris, Flammarion.
- MASSON E., FISCHLER C., LAURENS S., RAUDE J. (2003), « La crise de la vache folle : « psychose », contestation, mémoire et amnésie », *Connexions*, 2 (80) : 93-104.
- MATHÉ T., PILORIN T., HÉBEL P. (2008), « Du discours nutritionnel aux représentations de l'alimentation », *Cahier de recherche du Crédoc*, n°252. 74 p.
- MATHÉ T., BELDAME D., HÉBEL P. (2014), « Évolution des représentations sociales du bien manger », *Cahier de recherche du Crédoc*, n°316. 74 p.
- MATHÉ T., HÉBEL P. (2015), « Le plaisir du cuisiné maison : pour le goût et la qualité. Consommation et modes de vie », *Cahier de recherche du Crédoc*, n°275. 4 p.
- MATHIOT L. (2018), "From how consumers categorize natural food to their buying methods: a comparative study between France and Israel", *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 99 : 57-76.
- MATHIOT L. (2019), « Préserver le naturel dans l'alimentation. Pratiques de stockage et de conservation du rural à l'urbain », *Revue des sciences sociales*, 61 : 132-141.
- MATHIS C.-F. (2016), « La Terre vaine : mutations du sentiment de nature », In CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G., *Histoire des émotions*. Vol.3. Paris, Seuil : 196-209.
- MATSUO K., FUJISHIMA I. (2020), "Textural Changes by Mastication and Proper Food Texture for Patients with Oropharyngeal Dysphagia", *Nutrients*, 12 : 1613.
- MAUGER G., PELLETIER W. (2023), *Pourquoi tant de votes RN dans les classes populaires ?* Vulaines-sur-Seine, éditions Du Croquant.
- MAUSS M. (1921), « L'expression obligatoire des sentiments », *Journal de psychologie*, 18. Version électronique produite par J.-M. Tremblay dans le cadre de la collection « Les classiques de sciences sociales », 8 p.
- MAUSS M. (1923-1924), « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'Année Sociologique*, seconde série, 1923-1924.

- MEAD G.H (1934), *Mind, Self, and Society*. Charles W. Morris, University of Chicago Press.
- MEAD G.H. (2001a), "The Social Character of Instinct", In MEAD G.H. edited by DEEGAN M.-J. (ÉD.), *Essays in Social Psychology*. London and New York, Routledge.
- MEAD G.H. (2001b), "Emotion and Instinct", In MEAD G.H. edited by DEEGAN M.-J., *Essays in Social Psychology*. London and New York, Routledge.
- MEJEAN C., DEBUSSCHE X., MARTIN-PREVEL Y., REQUILLART V., SOLER L.-G., TIBERE L. (2020), *Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer*. Marseille, IRD éditions.
- MENDONCA R.D., PIMENTA A.M., GEA A., FUENTE-ARRILLAGA C., MARTINEZ-GONZALEZ M.A., LOPES A.C., et al. (2016), "Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the University of Navarra Follow-Up (SUN) cohort study », *American Journal of Clinical Nutrition*, 104 (1938-3207 (Electronic)) : 1433—40.
- MENDONCA R.D., LOPES A.C., PIMENTA A.M., GEA A., MARTINEZ-GONZALEZ M.A., BES-RASTROLLO M. (2017), "Ultra-Processed Food Consumption and the Incidence of Hypertension in a Mediterranean Cohort: The Seguimiento Universidad de Navarra Project", *American Journal of Hypertension*, 30 (1941-7225(Electronic)) : 358—66.
- MENDRAS H. (1967), *La fin des paysans*. Paris, Sédés.
- MENDRAS H. (1979), *Voyage au pays de l'utopie rustique*. Arles, Actes Sud.
- MENDRAS H., FORSÉ M. (1983), *Le changement social*. Malakoff, Armand Colin.
- MENDRAS H. (2000), « L'invention de la paysannerie. Un moment de l'histoire de la sociologie française d'après-guerre », *Revue française de sociologie*, 41 (3) : 539-552.
- MENNELL S. (1985), *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford, Basil Blackwell.
- MENNELL S., MURCOTT A., VAN OTTERLOO A.H. (1993), *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London, Sage/International Sociological Association.
- MERDJI M. (2002), *L'imaginaire du dégoût : une approche anthropologique de l'univers émotionnel de l'alimentation*. Thèse de doctorat en sciences de gestion, Université Paris IX Dauphine.
- METCALF P., HUNTINGTON R. (1991), *Celebrations of Death. The anthropology of Mortuary Ritual*. Cambridge, Cambridge University Press.
- MIALON M., SÊRODIO P., BAEZA SCAGLIUSI F. (2018), "Criticism of the NOVA classification: who are the protagonists ?", *World Nutrition*, 9 (3) : 176 – 240.
- MILTON K. (2002), *Loving Nature: Towards an Ecology of Emotion*. London, Routledge.
- MOJET J., DÜRRSCHMID K., DANNER L., JÖCHL M., HEINIÖ R.-L., HOLTHUYSEN N., KÖSTER E. (2015), « Are implicit emotion measurements evoked by food unrelated to liking? », *Food Research International*, 76 : 224-232.
- MONGEAU S. (1985), *La simplicité volontaire, plus que jamais...* Québec, éditions Ecosociété.
- MONTEIRO C. (2009), "Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing", *Public Health Nutrition*, 12 (5) : 729–731.
- MONTEIRO C. (2010), "The big issue is ultra-processing", *World Nutrition*, 1 (6) : 237-269.
- MONTEIRO C., BERTAZZI LEVY R., MOREIRA CLARO R., RUGANI RIBEIRO DE CASTRO I., CANNON C. (2010), "A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing", *Cad Saúde Publica*, 26 (11) : 2039–49.

- MONTEIRO C., CANNON G., BERTAZZI LEVY R., CLARO R., MOUBARAC J.-C., *et al.* (2012), “The Food System. Ultra-processing. The big issue for nutrition, disease, health, well-being”, *World Nutrition*, 3 (12) : 527 – 569.
- MONTEIRO C., CANNON G., LEVY R., MOUBARAC J.-C., JAIME P., MARTINS A.P., *et al.* (2016), “Food classification. Public health. NOVA. The star shines bright”, *World Nutrition*, 7 : 28—38.
- MORGAN D.L. (1988), *Focus group as qualitative research*. London, Sage.
- MORGAN D.L. (1998), *Planning focus groups (Focus group kit, Vol. 2)*. London, Sage.
- MORIN E. (1973), *Le paradigme perdu : la nature humaine*. Paris, Seuil.
- MORIN E. (1975), *L’esprit du temps*. Paris, Grasset (3^e éd. 1^e éd : 1962).
- MOSCOVICI S. (1961), *La psychanalyse, son image, son public*. Thèse de doctorat en lettres. Paris, Presses Universitaires de France.
- MOSCOVICI S. (1973), *Introduction à la psychologie sociale. Tome II*. Paris, Librairie Larousse.
- MOSCOVICI S. (1989), « Des représentations collectives aux représentations sociales : éléments pour une histoire. », *In* Jodelet D. (dir.) : *Les représentations sociales*. Paris, Presses Universitaires de France : 76 – 102.
- MOSTAFA M.M. (2013), “More than words: Social networks' text mining for consumer brand sentiment”, *Expert Systems with Applications*, 40 : 4241–4251.
- MOUBARAC J.-C., PARRA D.C., CANNON G., MONTEIRO C.A. (2014), “Food classification systems based on food processing: significance and implications for policies and actions: a systematic literature review and assessment”, *Current Obstetrics and Gynecology Reports*, 3 (2) : 256-72.
- MOULIN L. (1967), « L’Europe à table », *Les Annales Économie Société Civilisation*. Paris, Armand Colin.
- MOULIN L. (1975), *L’Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Bruxelles, Elsevier Sequoia.
- MOUROUX C. (2023), *La sociologie des sciences et des techniques à la lumière de la crise climatique*, communication orale aux journées d’études doctorales du Certop, 2 février 2023, Toulouse.
- MROZ L.M., CHAPMAN G.E., OLIFFE J.L., BOTTORFF J.L. (2011), « Gender relations, prostate cancer and diet : Re-inscribing hetero-normative food practices », *Social Science & Medicine*, 72 (9) : 1499-1506.
- MUGEL O. (2018), *Le bien-être alimentaire : une recherche interprétative à partir du souvenir de l’expérience du consommateur*. Thèse de doctorat en sciences de gestion, Université Paris Est.
- MURCOTT A. (2019), *Introducing the Sociology of Food and Eating*. Bloomsbury Publishing.
- NESTLE M. (2002), *Food politics: how the food industry influences nutrition and health*. Oakland, University of California Press.
- NICHÈLE V., ANDRIEU E., BOIZOT-SZANTAI C., CAILLAVET F. et DARMON N. (2008), « L’évolution des achats alimentaires : 30 ans d’enquêtes auprès des ménages en France », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 43 (3) : 123–130.
- NICKLAUS S. (2016), « The role of food experiences during early childhood in food pleasure learning », *Appetite*, 104 : 3-9.
- NIJMAN M., JAMES S., DEHRMANN F., SMART K., FORD R., HORT J. (2019), “The effect of consumption context on consumer hedonics, emotional response and beer choice”, *Food Quality and Preference*, 74 : 59-71.
- NORGAARD K.M. (2011), *Living in Denial: Climate Change, Emotions, and Everyday Life*. Cambridge MA, MIT Press.

- ORTONY A., CLORE G.L., COLLINS A. (1988), *The Cognitive Structure of Emotions*. Cambridge, Cambridge University Press.
- OUEDRAOGO A. P. (1998), « Manger « naturel ». Les consommateurs de produits biologiques », *Journal des anthropologues*, 74 : 13-27.
- PAMPLER J. (2015), *The History of Emotions: An Introduction*. Oxford, Oxford University Press.
- PANTIN – SOHIER G., MILTGEN C. (2012), « L’impact des stimuli informationnels d’un nouveau produit alimentaire sur les réactions affectives et cognitives du consommateur », *Recherche et Applications en Marketing*, 27 (1) : 3-32.
- PAQUY L. (2004), « Santé publique, répression des fraudes et action municipale à la fin du XIXe siècle : le Laboratoire grenoblois d’analyses alimentaires », *Revue d’histoire moderne et contemporaine*, 51 (3) : 44-65.
- PERETTI-WATTEL P. (2001), *La Société du risque*. Paris, La Découverte.
- PETIT E. (2021), « Les émotions au cœur de la transformation sociale : une lecture à partir de John Dewey », *Lien social et Politiques*, 86 : 191-205.
- PIAGET J. (1969), *Psychologie et pédagogie*. Paris, Gonthier.
- PIAGET J. (1974), *Réussir et comprendre*. Paris, Presses Universitaires de France.
- PIAULT M. (2004), « Jean Rouch (1917-2004) : La ciné-transe, une pensée fertile », *Hermès, La Revue*, 2 (2) : 210–218.
- PINK S. (2010), “The future of sensory anthropology/the anthropology of the senses”. *Social Anthropology/Anthropologie Sociale*, 18 (3) : 331–340.
- PINK S., MACKLEY K. L. (2012), “Video and a sense of the invisible: Approaching Domestic Energy Consumption through the Sensory Home”, *Sociological Research Online*, 17 (1) : 87–105.
- PIOLAT A., BANNOUR R. (2009), « EMOTAIX: un scénario de Tropes pour l’identification automatisée du lexique émotionnel et affectif », *L’Année psychologique*, 109 : 657-700.
- PIQUERAS-FISZMAN B., JAEGER S. (2015), “What makes meals “memorable”? A consumer-centric exploration”, *Food Research International*, 76 : 233-242.
- PLESSZ M. (2013), « Les légumes transformés : diversité des produits, diversité des usages sociaux », *Revue d’Études en Agriculture et Environnement*, 1 : 13-37.
- PLEYERS G. (2011), *La consommation critique. Mouvements pour une alimentation responsable et solidaire*. Paris, Desclée De Brouwer.
- PLUTCHIK R. (1980), *Emotions: A Psychoevolutionary Synthesis*. New York, Harper & Row.
- POLITZER N. (2012), Article « éducation au goût », In POULAIN Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Presses Universitaires de France : 421-430.
- POPKIN B.-M. (1993), “Nutritional Patterns and Transitions”, *Population and Development Review*, 19 (1) : 138-157.
- PORTE M. (2021), *Itinéraires de nouveaux produits agro-alimentaires et impacts dans les milieux familiaux. Ce que les produits « santé » font aux familles et vice-versa*. Thèse de sociologie, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- POTI J.M., MENDEZ M.A., NG S. W., POPKIN B.M. (2015), “Is the degree of food processing and convenience linked with the nutritional quality of foods purchased by US households?”, *American Journal of Clinical Nutrition*, 101 (6) : 1251–1262.

- POULAIN J.-P. (1985), *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*. Thèse de doctorat, Université de Paris VII Jussieu.
- POULAIN J.-P. (1992), *La cuisine d'assemblage*. Arras, éditions BPI.
- POULAIN J.-P. (1993), « Obsolescence et renouveau du concept d'analyse fonctionnelle appliquée », *Tourisme*, 3 : 113-127.
- POULAIN J.-P. (1998), « Les jeunes seniors et leur alimentation », *Cahiers de l'Ocha*, 9.
- POULAIN J.-P. (2002a), *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, Presses Universitaires de France.
- POULAIN J.-P. (2002b), *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse, Privat.
- POULAIN J.-P. (2002c), « Deuxième partie : La décision alimentaire », In CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*. Toulouse, Privat.
- POULAIN J.-P., NEIRINCK E. (2004), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours*. Paris, Éditions LT Jacques Lanore.
- POULAIN J.-P. (2009), *Sociologie de l'obésité*. Paris, Presses Universitaires de France.
- POULAIN J.-P. (2012), Article « Catégories alimentaires », In POULAIN J.-P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses Universitaires de France : 259-262.
- POULAIN J.-P. (2016), *De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires. Première analyse des résultats de l'étude « Inquiétudes » 2016*. Texte du colloque Ocha Inquiétudes 2016, lemangeur-ocha.com, décembre 2016, 31 p.
- POULAIN J.-P. (2019), "Concluding remarks: Anxiety as Invariant of Human Relation to Food", In EHLERT J., FALTMANN N.K. (eds.), *Food Anxiety in Globalising Vietnam*. Palgrave Macmillan : 301-320.
- POULAIN J.-P. (2020), « Risques et inquiétudes alimentaires », *Raison présente*, 213 (1) : 61-71.
- POULAIN J.-P., MOGNARD E. (2022), "From visual anthropology to experimental platforms", *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 11 (3) : 1-10.
- POULAIN J.-P., LORMAN M.J., COURANT J. (2022), "Experimental Platforms for the Observation of Eating Behaviours: Towards the Second Generation", *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 11 (3) : 11-28.
- POURCHEZ L. (2006), « Comportements alimentaires, petite enfance et grande distribution, incorporation de nouvelles normes à l'île de la Réunion », *Journal des anthropologues*, 106-107 : 145-167.
- PRADELLES C. (1996), « Les morts et leurs rites en Afrique », *L'Homme*, 138 : 137-142.
- PREYER W. (1887). *L'âme de l'enfant*. Paris, L'Harmattan.
- PROCTOR R. (1995), *Cancer Wars. How Politics Shapes What We Know and Don't Know about Cancer*. New York, Basic Books.
- PROCTOR R., SCHIEBINGER L. (2008), *Agnology : The Making and Unmaking of Ignorance*. Stanford, Stanford University Press.
- PRUVOST G. (2021), *Quotidien politique. Féminisme, écologie et subsistance*. Paris, La Découverte.
- PURSEIGLE F., NGUYEN G., BLANC P. (2017), *Le nouveau capitalisme agricole, de la ferme à la firme*. Paris, Presses de Sciences Po.
- QUELLIER F. (dir.) (2020a), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin.

- QUELLIER F. (2020b), « Une première mondialisation alimentaire », In F. QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin : 579-603.
- QUELLIER F. (2020c), « Modernités gastronomiques de l'Ancien Régime », In F. QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Belin : 625-654.
- QUÉRÉ L. (2021), *La fabrique des émotions*. Paris, Presses Universitaires de France.
- QUÉRÉ L. (2023), *Il n'y a pas de cerveau des émotions*. Paris, Presses Universitaires de France.
- RADCLIFFE-BROWN A.R. (1922), *The Andaman Islanders. A Study in Social Anthropology*. Cambridge, Cambridge University Press.
- RAUBER F., CAMPAGNOLO P.D., HOFFMAN D.J., VITOLO M.R. (2015), « Consumption of ultra-processed food products and its effects on children's lipid profiles: a longitudinal study », *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 25 (1590—3729 (Electronic)) : 116—22.
- RAUBER F., STEELE E.M., LOUZADA M.L. DA C., MILLETT C., MONTEIRO C, LEVY R.B. (2020), "Ultra-processed food consumption and indicators of obesity in the United Kingdom population (2008-2016)", *PLOS ONE*, 15 (5) : e0232676.
- REDDY W. (1997), "The Historical Ethnography of Emotions", *Current Anthropology*, 38 (3) : 327-351.
- REDDY W. (2001), *The Navigation of Feeling: A Framework for the History of Emotions*. New York, Cambridge University Press.
- RÉGNIER F., LHUISSIER A., GOJARD S. (2009), *Sociologie de l'alimentation*. Paris, La Découverte.
- RÉGNIER F., MASULLO A. (2009), « Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale », *Revue française de sociologie*, 4 (50) : 747-773.
- RENARD C. (2022), « Transformation des aliments : comment se sont développés procédés et produits », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, (57) : 169 - 181.
- RENARD C. (2023), « Définir les concepts, minimal processing et ultratransformation, low tech et high tech. Des questions de recherche pour demain ? », *Journées Scientifiques et Technologiques du département Transform de l'Inrae*, 27-29 mars 2023, Agro Paris-Saclay.
- RENARD J.-B. (2014), « La conception durandienne du symbole », *Sociétés*, 123 : 35-40.
- RENN O. (2006), *Risk Governance: Towards an Integrative Approach*. Geneva, IRGC.
- RENN O. (2008), *Risk Governance: Coping with Uncertainty in a Complex World*. London, Sterling, Earthscan.
- RIAL C. (2012), « Fast-Food », In POULAIN J.-P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses Universitaires de France : 602-611.
- RIGAL N. (2000), *La Naissance du goût*. Paris, Noesis.
- RIGAUD D., PENNACCHIO H., VAN DEN BERGH O., LALANNE MISTRIH M.-L., DEMANGE K., HUET J.-M., FISCHLER C., CHIVA M. (2005), « Mise au point d'un questionnaire d'analyse des pensées et sentiments autour de l'alimentation », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 40 (6) : 312-324.
- RIMÉ B. (2005), *Le partage social des émotions*. Paris, Presses Universitaires de France.
- RITZER G. (1993), *The McDonaldisation of society*. London, Pine Forge Press.
- ROCHEDY A. (2022), « Sociographie de la parentalité quotidienne alimentaire », *Spirale*, 104 (4) : 36-47.
- ROLLS B.J., ROLLS E. T., ROWE E.A., SWEENEY K. (1981), "Sensory specific satiety in man", *Physiology & Behavior*, 27 (1) : 137-142.

- ROMÀN S., SÁNCHEZ-SILES L.M., SIEGRIST M. (2017), "The importance of food naturalness for consumers: results of a systematic review", *Trends in Food Science & Technology*, 67 : 44-57.
- ROSA H. (2012), *Aliénation et accélération, vers une théorie critique de la modernité tardive*. Paris, La Découverte.
- ROSANVALLON P. (2006), *La Contre-Démocratie. La politique à l'âge de la défiance*. Paris, Seuil.
- ROSENWEIN B.H. (2002a), « Émotions en politique. Perspectives de médiéviste », *Hypothèses* 1 (5) : 315 – 324.
- ROSENWEIN B.H. (2002b), "Worrying about Emotions in History", *The American Historical Review*, 107 (3) : 821 – 845.
- ROSENWEIN B.H. (2011), « Les communautés émotionnelles et le corps », *Médiévales*, 61 : 55-76.
- ROSCH E., MERVIS C.B. (1975), "Family resemblances: studies in the internal structures of categories", *Cognitive Psychology*, 7 : 573-603.
- ROUCH J. (1985), "The cinema of the future?", *Studies in Visual Communication*, 11 (1) : 30-37.
- ROULLEAU-BERGER L. (1996), « Le sociologue, sa posture, ses méthodes face à la désaffiliation sociale », *Revue Pratiques psychologiques*, 2.
- ROULLEAU-BERGER L. (2003), « La production d'espaces intermédiaires », *Hermès La Revue*, 36 (2) : 147-156.
- ROULLEAU-BERGER L. (2004), « Voir, 'savoir-être avec', rendre public : pour une ethnographie de la reconnaissance », *Cahiers internationaux de sociologie*, 117 (2) : 261-283.
- ROULLEAU-BERGER L. (2007), « 8. Grammaires de la reconnaissance, individuation et ordre sociétaux », In CAILLÉ A., *La Quête de reconnaissance*. Paris, La Découverte : 135-148.
- ROULLEAU-BERGER L. (2011), *Désoccidentaliser la sociologie. L'Europe au miroir de la Chine*. La Tour d'Aigues, éditions de l'Aube.
- ROULLEAU-BERGER L. (2012), « 12. En guise de conclusion. Femmes chinoises, modernités multiples et individuation », In LIEBER M., ANGELOFF T., *Chinoises au XXIe siècle*. Paris, La Découverte : 231-245.
- ROULLEAU-BERGER L. (coord.) (2015), « Inventer les sciences sociales postoccidentales », *Socio*, 5.
- ROULLEAU-BERGER L. (2017), « Temporalités, espaces et Individu compressé en Chine », *Temporalités*, 26 [mis en ligne le 14 mars 2018, consulté le 17 janvier 2024. URL : <http://journals.openedition.org/temporalites/3819>]
- ROZIN P. (1976), "The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals", *Advances in the Study of Behavior*, 6 : 21-76.
- ROZIN P., FALLON A.E., PLINER P. (1984), "The child's conception of food: the development of food rejection with special reference to disgust and contamination sensitivity", *Child Development*, 55 (2).
- ROZIN P. (1986), "Sweetness, sensuality, sin, safety and socialization: Some speculations", In DOBBING J. (Ed.), *Sweetness*. London, Springer-Verlag : 99-110
- ROZIN P., FISCHLER C., IMADA S., SARUBIN A., WRZESNIEWSKI A. (1999), "Attitudes to food and the role of food in life in the U.S.A., Japan, Flemish Belgium and France : Possible implications for diet-health debate", *Appetite*, 33 (2) : 163-180.
- ROZIN P., SPRANCA M., KRIEGER Z., NEUHAUS R., SURILLO D., SWERDLIN A., WOOD K. (2004), "Preference for natural : instrumental and ideational/moral motivations, and the contrast between foods and medicines", *Appetite*, 43 : 147 – 154.

- ROZIN P. (2005), "The meaning of "natural": Process more important than content", *Psychological Science*, 16 (8) : 652-658.
- ROZIN P. (2008), « La préférence pour le naturel », In FISCHLER C., MASSON E. (éds.) : *Manger, Français, Américains et Européens face à l'alimentation*. Paris, Odile Jacob : 194–209.
- ROZIN P., FISCHLER C., SHIELDS-ARGELÈS C. (2012), "European and American perspectives on the meaning of natural", *Appetite*, 59 : 448-455.
- RUSINEK S. (2014, 1e éd 2004) – *Les émotions. Du normal au pathologique*. Paris, Dunod.
- RUSSEL J.A. (1980), « A circumplex model of affect », *Journal of personality and social psychology*, 39 (6) : 1161-1178.
- RYNNANEN S., TUORILA H.M., HYVONEN L. (2001), "Perceived temperature effects on microwave heated meals and meal components", *Food Service Technology*, 1 : 141-148.
- SADLER C.R., GRASSBY T., HART K., RAATS M., SOKOLOVIĆ M., TIMOTIJEVIC L. (2021), "Processed food classification: conceptualisation and challenges", *Trends in Food Science & Technology*, 112 : 49-162.
- SADLER C.R., GRASSBY T., HART K., RAATS M.M., SOKOLOVIĆ M., TIMOTIJEVIC L. (2022), " 'Even We Are Confused': A Thematic Analysis of Professionals' Perceptions of Processed Foods and Challenges for Communication", *Frontiers in Nutrition*, 9 : 826162.
- SAINT-EVE A. (2023), « Perception des consommateurs face aux aliments transformés : impact des procédés et des contextes de transformation », *Journées Scientifiques et Technologiques du département Transform de l'Inrae*, 27-29 mars 2023, Agro Paris-Saclay.
- SAINT-POL (de) T. (2012), *Le temps de l'alimentation en France*. Insee Première, n°1417.
- SALMELA M. (2020), « Les émotions peuvent-elles être collectives ? », in KAUFMANN L., QUÉRÉ L. (dir.), *Les émotions collectives. En quête d'un « objet » impossible*. Paris, éditions de l'EHESS : 35-67.
- SAMANT S., SEO H.-S. (2019), "Using both emotional responses and sensory attribute intensities to predict consumer liking and preference toward vegetable juice products", *Food Quality and Preference*, 73 : 75-85.
- SANCHEZ-SILES L.M., MICHEL F., ROMAN S., et al. (2019), "Food Naturalness Index (FNI) : an integrative tool to measure the degree of food naturalness", *Trends in Food Science & Technology*, 91 : 681-690.
- SARTRE J.-P. (1938), *Esquisse d'une théorie des émotions*. Paris, Éditions Hermann.
- SARTRE M. (2016), "Les Grecs" in CORBIN A., COURTINE J.-J., VIGARELLO G., *Histoire des émotions*. Vol. 1. Paris, Seuil : 17-63.
- SCHEFF T.J. (1977), "The distancing of emotion in ritual", *Current Anthropology*, 18 (3) : 483–505.
- SCHEFF T.J. (1988), "Shame and conformity: The deference-emotion system", *American Sociological Review*, 53 (3): 395–406.
- SCHEFF T.J. (1990), *Microsociology: Discourse, Emotion and Social Structure*. Chicago, University of Chicago Press.
- SCHERER K.R. (1984), « Les émotions : Fonctions et composantes », *Cahiers de Psychologie Cognitive*, 4 : 9-39.
- SCHERER K.R. (2005), "What are emotions? And how can they be measured?", *Social Science Information*, 44 (4) : 695–729.
- SCHIFFBAUER A. (1974), "Effect of observer's emotional state on judgments of the emotional state of others", *Journal of Personality and Social Psychology*, 30 : 31 – 35.

- SCHIFFERSTEIN H. (2001), "Effects of product beliefs on product perception and liking", In Frewer L., Risvik E., Schifferstein H. (eds.), *Food, people and society. A European perspective of consumers' food choices*. Londres, Springer Verlag.
- SCHLOSSER E. (2001), *Fast food nation: the dark side of the all-american meal*. Boston, Houghton Mifflin.
- SCHNABEL L., KESSE-GUYOT E., ALLÈS B., TOUVIER M., SROUR B., HERCBERG S., BUSCAIL C., JULIA C. (2019), "Association Between Ultraprocessed Food Consumption and Risk of Mortality Among Middle-aged Adults in France", *JAMA Internal Medicine*, 179 (4) : 490-498.
- SCHOUTETEN J., DE STEUR H., DE PELSMAEKER S., LAGAST S., DE BOURDEAUDHUIJ I., GELLYNCK X. (2015), "An integrated method for the emotional conceptualization and characterization of food products: The EmoSensory® Wheel", *Food Research International*, 78 : 96-107.
- SCHWARTZ C., MADRELLE J., VEREIJKEN C.M.J.L., WEENEN H., NICKLAUS S., HETHERINGTON M.M. (2013), "Complementary feeding and « donner les bases du goût » (providing the foundation of taste). A qualitative approach to understand weaning practices, attitudes and experiences by French mothers", *Appetite*, 71 : 321-331.
- SCRIBANO A. (2018a), *Politics as Emotions*. Devon, Studium Press.
- SCRIBANO A. (2018b), "Sociology of Bodies/Emotions: The Perspective of Karl Marx", *Quaterni di Teoria Sociale*, 2 : 149 – 172.
- SCRIBANO A. (2021), "Karl Marx", In CERULO M., SCRIBANO A. (éds.) (2021), *The Emotions in the Classics of Sociology: A Study, in Social Theory*. London and New York, Routledge : 23-38.
- SCRINIS G. (2013), *Nutritionism: The Science and Politics of Dietary Advice*. New York, Columbia University Press.
- SCRINIS G., MONTEIRO C. (2022), "From ultra-processed foods to ultra-processed dietary patterns", *Nature Food*, 3 (9) : 1-3.
- SEGALEN M. (1998), *Rites et rituels contemporains*. Paris, Nathan.
- SERRA-MALLOL C. (2021), "Une stratégie de la connaissance négative. L'exemple de la mise en œuvre du Nutri-Score", *Revue d'anthropologie des connaissances*, 15 (4).
- SHAH D.V., MCLEOD D.M., KIM E., LEE S., GOTLIEB M.R., HO S.S, BREVIK H. (2007), "Political consumerism: how communication and consumption orientations drive "Lifestyle politics"", *The Annals of the American Academy*, 611 : 217 – 235.
- SHOTT S. (1979), "Emotion and Social Life: A Symbolic Interactionist Analysis", *American Journal of Sociology*, 84 (6) : 1337–1334.
- SIMMEL G. (1908), *Sociologie. Untersuchungen über die Formen der Vergesellschaftung*. Berlin, Duncker & Humblot. [édition française PUF : 1999, 2013]
- SIMMEL G. (1910), « Soziologie des Mahlzeit, des Zeitgeist », *Beiblatt zum Berliner Tageblatt*, 41.
- SINISCALCHI V. (2015), « 'Food activism' en Europe: Changer de pratiques, changer de paradigmes ». *Anthropology of Food*, [Online since 05 November 2015, connection on 27 December 2023. URL: <http://journals.openedition.org/aof/7920>]
- SIRIEIX L. (1999), « La consommation alimentaire : problématiques, approches et voies de recherche », *Recherche et Applications en Marketing*, 14 (3) : 1-22.
- SLIMANI N., DEHARVENG G., SOUTHGATE D.A.T., et al. (2009), "Contribution of highly industrially processed foods to the nutrients intakes and patterns of middle-aged populations in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition study", *European Journal of Clinical Nutrition*, 63 : S2016-S225.

- SLOVIC P., FISCHHOFF B., LICHTENSTEIN S. (1984), "Behavioral decision theory perspectives on risk and safety", *Acta Psychologica*, 56 (1-3) : 183-203.
- SLOVIC P. (1987), "Perception of risk", *Science*, 236 : 280-285.
- SLOVIC P. (1993), "Perceived risk, trust and democracy", *Risk Analysis*, 13 (6) : 675-682.
- SMITH-LOVIN L., HEISE D.R. (1988), *Analyzing Social Interaction: Advances in Affect Control Theory*. New York, Gordon and Breach.
- SOBAL J. (2000), "Sociability and meals: Facilitation, commensality, and interaction", In MEISELMAN H.L. (Ed.), *Dimensions of the meal: The science, culture, business, and art of eating*. Gaithersburg MD, Aspen Publishers : 119-133.
- SOMMIER I. (2020), « Émotions », In FILLEULE O., MATHIEU L., PECHU C., *Dictionnaire des mouvements sociaux*. Paris, Presses de Sciences Po : 217-225.
- SOPER K. (1990), *Troubled Pleasures. Writings on Politics, Gender, and Hedonism*. London, Verso.
- SOPER K. (2020), *Post-Growth Living: For an Alternative Hedonism*. London, Verso.
- SOUCHON I., BRAESCO V. (2022), « Classer les aliments selon leur niveau de transformation – quels sont les différents systèmes et leurs limites ? » *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, (57) : 194 - 209.
- SPECTOR M., KITSUSE J. I. (1973), « Social Problems: A Re-Formulation », *Social Problems*, 21 (2) : 145-159.
- SPENCER H. (1855), *The principles of psychology*. London, Longman, Brown, Green and Longmans.
- SPERBER D. (1975), "Pourquoi les animaux parfaits, les hybrides et les monstres sont-ils bons à penser symboliquement ? », *L'Homme*, XV (2) : 5-34.
- SPINELLI S., MASI C., DINNELLA C., ZOBOLI G.P., MONTELEONE E. (2014), "How does it make you feel? A new approach to measuring emotions in food product experience", *Food Quality and Preference*, 37 : 109-122.
- STEARNS C., STEARNS P. (1985), "Clarifying the History of Emotions and Emotional Standards", *The American Historical Review*, 90 (4) : 813-836.
- STEARNS C., STEARNS P. (1986), *Anger: The struggle for emotional control in Americas's history*. Chicago, University of Chicago Press.
- STEARNS C., STEARNS P. (1990), "Introducing the history of emotion", *Psychohistory review*, 18 : 263 – 291.
- STEINER J.E. (1973), "The gustofacial response: observation on normal and an-encephalic newborn infants", *Symposium on Oral Sensation Perception*, 4 : 254-278.
- STEINER J.E. (1977), "Facial Expressions of the Neonate Infant Indicating the Hedonics of Food-Related Chemical Stimuli", In WEIFFENBACH J.M., *Taste and Development: The Genesis of Sweet Preference*. Washington DC, US Government Printing Office : 173-188.
- STEINER J.E. (1979). "Human facial expressions in response to taste and smell stimulation", *Advances in Child Development and Behavior*, 13 : 257-295.
- STEINER J.E., GLASER D., HAWILO M. E., BERRIDGE K.C. (2001). "Comparative expression of hedonic impact; affective reactions to taste by human infants and other primates", *Neuroscience and Behavioral Reviews*, 25 (1) : 53-74.
- STETS J.E., TURNER J.H. (éds.) (2006), *Handbook of the sociology of emotions*. New York, Springer.

- STOLLER P. (1992), *The cinematic griot: the ethnography of Jean Rouch*. Chicago, University of Chicago Press.
- STROEBELE N., DE CASTRO J.M. (2004), "Effect of ambience on food intake and food choice". *Nutrition*, 20 : 821-838.
- TANGUY A., LAFOREST V. (2021), *Les frontières du low-tech : principes clés identifiés dans la littérature*. Rapport du PRC 20.2 Viabilité low-tech. Mines de Saint-Etienne. 21 p.
- TARDE, G. (1893), « La logique sociale des sentiments », *Revue philosophique*, XXXVI : 561–594.
- TARDE G. (1895), *La logique sociale*. Paris, Félix Alcan.
- TARDE G. (1901), *L'opinion et la foule*. Paris, Presses Universitaires de France, 1989, 1re édition.
- TCHERKASSOFF A. (2008), *Les émotions et leurs expressions*. Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble.
- TERRENOIRE J.-P. (1985), « Images et sciences sociales : l'objet et l'outil », *Revue Française de Sociologie*, XXVI : 509-527.
- THARREY M., DROGUÉ S., PRIVET L., PERIGNON M., DUBOIS C., DARMON N. (2020), « Industrially processed vs. home-prepared dishes : what economic benefit for the consumer? », *Public Health Nutrition*, 23 (11) : 1982-1990.
- THE BRITISH DIETETIC ASSOCIATION (2009), *National Descriptors for Texture Modifications in Adults*. Birmingham, The British Dietetic Association.
- THIRON S., AUBERT-PLARD A. (2021), « Le plaisir alimentaire dans le quotidien des adultes urbains en France », *Anthropology of food* [Online, Articles Varia, Online since 17 October 2021, URL: <http://journals.openedition.org/aof/11928>]
- THIRON S., SOULA A. (2021), « L'évolution du regard sur les substituts au lait maternel dans les sociétés française et américaine de la fin du XIXe siècle à aujourd'hui. Développement, commercialisation et remise en question », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 56 : 377-385.
- TIBÈRE L., BESSIÈRE J. (dir.) (2011), « Patrimoines alimentaires », *Anthropology of Food*, 8.
- TIBÈRE L. (2018), « La construction sociale de « l'en commun » par la consommation. Les sociétés réunionnaises et malaisiennes », *Hommes & Migrations*, 1320 (1) : 31-39.
- TIBÈRE L. (2019), « Contribution à une approche sociologique de la construction du lien social par l'alimentation ». Mémoire pour l'habilitation à diriger des recherches. Université Toulouse Jean Jaurès.
- TIBÈRE L., POULAIN J.P. (2019), « La « modernité alimentaire » dans les territoires français d'Outre-mer », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 54 (5) : 266-274.
- TIBÈRE L., DUPUY A. (2021), « L'apprentissage de la régulation de la faim au cours de la petite enfance. Ajustements autour du dessert et du jeu », In DUPUY A. (dir.) *Socialisation familiale des jeunes enfants*. Paris, Erès : 133, 147.
- TOMKINS S.S. (1962), *Affect, imagery, and consciousness*. New York, Springer.
- TOUVIER M., DA COSTA LOUZADA M.L, MOZAFFARIAN D., BAKER P., JUUL F., SROUR B. (2023), "Ultra-processed foods and cardiometabolic health: public health policies to reduce consumption cannot wait", *British Medical Journal*, 383.
- TRAÏNI C. (dir.) (2009), *Émotions... Mobilisation !* Paris, Presses de Sciences Po.
- TRÉMOLIÈRES J., CLAUDIAN J. (1968), « La consommation de viande du point de vue de la nutrition humaine », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 3 (3) : 19-26.

- TRÉMOLIÈRES J. (1969), « Rôle de la nutrition dans le développement des industries alimentaires », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 4 (3).
- TRUC G. (2020), « Tous concernés ? La dimension collective des émotions en situation d'attentats », In KAUFMANN L., QUÉRÉ L. (dir.), *Les émotions collectives. En quête d'un « objet » impossible*. Paris, éditions de l' EHESS : 97-131.
- TSAI J.L., CHENTSOVA-DUTTON Y. (2003), "Variation among European Americans in emotional facial expression", *Journal of Cross-Cultural Psychology*, 34 (6) : 650–657.
- TUORILA H.M, MEISELMAN H.L., CARDELLO A.V., LESHER L.L. (1998), "Effects of expectations and the definition of product category on the acceptance of unfamiliar foods", *Food Quality and Preferences*, 9 (6) : 421-430.
- VALETTE E., LEPILLER O., BONOMELLI V. (2022), « Des innovations à la transition des systèmes alimentaires : Comment penser les conditions et les modalités de leur changement d'échelle ? », *Géocarrefour*, 96 (3).
- VAN ROMPAY T.J.L., PRUYN A.T.H., TIEKE P. (2009), "Symbolic meaning integration in design and its influence on product and brand evaluation", *International Journal of Design*, 3 (2) : 19-26.
- VANHOUTTE J.-M. (1982), *La relation formation-emploi dans la restauration. Travail salarié féminin, fin des chefs-cuisiniers et nouvelles pratiques alimentaires*. Thèse de sociologie, Université Paris X.
- VANHOUTTE J.-M. (1989), « Le cuisinier : nouvel animateur de la vie urbaine », In *Nourritures : plaisirs et angoisses de la fourchette*, *Revue Autrement*, 108.
- VIDRIO S.G. (2019), "The affective dimension of social representations: Donald Trump and the social representation of illegal immigration", *Papers on social representations*, 28 (2) : 6.1-6.26.
- WARDE A. (1999), "Convenience food: Space and timing", *British Food Journal*, 101 (7) : 518–527.
- WARDE A. (2016), *The practice of eating*. Cambridge, Polity Press.
- WEBER M. (1922), *Économie et société*. Les catégories de la sociologie. Collection Agora, éditions Pocket. Edition de 1995, ouvrage écrit en allemand paru à titre posthume en 1956.
- WILLIOT J.-P. (dir.) (2015), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*. Bruxelles, Peter Lang.
- WINDISH U. (1989), « Représentations sociales, sociologie et sociolinguistique. L'exemple du raisonnement et du parler quotidien. » In JODELET D. (dir.), *Les représentations sociales*. Paris, Presses Universitaires de France : 188 – 2014.
- WOLFF V. (2022), *Devenir « sensible au gluten » : émergence d'une affection et d'une alimentation contestées en France et en Allemagne*. Thèse de doctorat en sociologie, Université de Strasbourg.
- WORTMAN C.B., LEHMAN D.R. (1985), "Reactions to victims of life crises: Support attempts that fail", In SARASON I.G., SARASON B.R. (Eds.), *Social support : Theory, research, and applications*. Dordrecht, Martinus Nijhoof : 463-489.
- WUNDT W.M. (1897), *Outlines of psychology*. Oxford, Engelman.
- XU Y., HAMID N., SHEPHERD D., KANTONO K., SPENCE C. (2019), "Changes in flavor, emotion, and electrophysiological measurements when consuming chocolate ice cream in different eating environments", *Food Quality and Preference*, 77 : 191-205.
- ZAJONC R.B., MARKUS H. (1982), "Affective and cognitive factors in preferences", *Journal of Consumer Research*, 9 (3) : 123-131.

ANNEXES

Annexe 1.1 : Liste des lois relatives à l'encadrement des fraudes alimentaires

La version du 13 juillet 2019 de l'article 5 de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, listait les lois suivantes relatives aux falsifications et fraudes :

- loi du 28 juillet 1824 relative aux altérations ou suppositions de noms sur les produits fabriqués ;
- loi du 14 août 1889 sur les vins ;
- loi du 11 juillet 1891 tendant à réprimer les fraudes dans la vente des vins ;
- loi du 24 juillet 1894 relative aux fraudes commises dans la vente des vins ;
- loi du 6 avril 1897 concernant la fabrication, la circulation et la vente des vins artificiels ;
- loi du 4 août 1929 réglementant le sucrage des vins ;
- loi du 1er janvier 1930 sur les vins ;
- loi n° 73-1097 du 12 décembre 1973 sur les appellations d'origine en matière vinicole ;
- loi du 16 avril 1897 modifiée concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine ;
- loi de finances du 30 mars 1902 (art. 49 et 53) ;
- loi du 4 août 1903 modifiée réglementant le commerce des produits cupriques anticryptogamiques ;
- loi du 11 juillet 1906 relative à la protection des conserves de sardines, de légumes et de prunes contre la fraude étrangère, dont les dispositions ont été rendues applicables à toutes les conserves étrangères de poissons entrant en France, par la loi du 28 juin 1913 ;
- loi du 28 juillet 1912 (art. 6), modifiée par la loi du 20 mars 1919, sur l'opposition à fonctions ;
- loi du 6 mai 1919 modifiée relative à la protection des appellations d'origine ;
- loi du 24 juin 1928 relative à la protection des numéros et signes quelconques servant à identifier les marchandises ;
- loi du 26 mars 1930 réprimant les fausses indications d'origine des marchandises ;
- loi du 30 décembre 1931 tendant à réprimer la fraude dans le commerce de l'essence térébenthine et des produits provenant des végétaux résineux ;
- loi du 29 juin 1934 tendant à assurer la loyauté du commerce des fruits et légumes et à réprimer la vente des fruits véreux ;
- loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;
- loi du 3 juillet 1934 modifiée tendant à réglementer la fabrication des pâtes alimentaires ;
- loi du 25 juin 1936 sur le cuir ;
- loi du 21 avril 1939 tendant à réprimer les fraudes dans la vente des objets en écaille et en ivoire ;
- loi du 3 février 1940 tendant à réglementer le commerce des produits destinés à l'alimentation des animaux ;

- loi n° 43-525 du 2 novembre 1943 modifiée relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à l'usage agricole ;
- loi n° 50-1013 du 22 août 1950 portant réglementation de l'emploi de certains produits d'origine végétale dans les boissons non alcooliques en vue de protéger la santé publique ;
- loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955 modifiée relative aux appellations d'origine des fromages ;
- loi n° 60-808 du 5 août 1960 d'orientation agricole (art. 28-1 à art. 28-1-2 et 28-2 sur les labels agricoles) ;
- loi n° 64-1360 du 31 décembre 1964 modifiée sur les marques de fabrique, de commerce ou de service ;
- loi n° 69-10 du 3 janvier 1969 relative à l'institution du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité ;
- loi n° 71-383 du 22 mai 1971 relative à l'amélioration des essences forestières ;
- loi n° 73-1193 du 27 décembre 1973 d'orientation du commerce et de l'artisanat (art. 44 sur la publicité) ;
- loi n° 76-1067 du 27 novembre 1976 interdisant l'usage des œstrogènes en médecine vétérinaire ;
- loi n° 78-23 du 10 janvier 1978 sur la protection et l'information des consommateurs de produits et de services (art. 24) ;
- loi n° 79-595 du 13 juillet 1979 relative à l'organisation du contrôle des matières fertilisantes et des supports de culture ;
- les articles L. 231-6 et L. 231-7 du chapitre I du titre III et l'article L. 263-2 du chapitre III du titre VI du livre II du code du travail ;
- les chapitres I et IV du titre Ier, les chapitres II et III du titre II et les chapitres I et VIII du titre III du livre V du code de la santé publique ;
- loi n° 80-502 du 4 juillet 1980 d'orientation agricole (paragraphe III et IV de l'article 14).

Annexe 3.1 : Caractéristiques des participant.e.s à la collecte de données exploratoire

	Tranche d'âge (ans)	Régions d'habitation (ordre chronologique)	Sexe	Activité principale	Niveau de diplôme	Autres membres du foyer
1	40-49	Normandie – Paris - Montpellier	F	Ingénieure d'études	Bac +4	Compagnon + 1 enfant (H 4 ans)
2	60-69	Nancy – Montpellier	F	Coach personnel	Bac +3	Seule
3	40-49	Hérault	H	Agent de propreté	Bac pro	Seul
4	40-49	Bourgogne – Montpellier	F	Infirmière	Bac +3	Compagnon + 1 enfant (H 14 ans)
5	20-29	Bretagne – Montpellier	F	Monitrice auto-école	Bac +5	Compagnon
6	60-69	Dieppe – La Rochelle – Montpellier – Avignon - Montpellier	F	Retraitée	Bac +8	Seule
7	20-29	Arras – Orléans - Montpellier	F	Institutrice	Bac +5	Seule
8	50-59	Montpellier	H	Animateur sportif	Bac +3	Compagne
9	40-49	Bourgogne - Montpellier	F	Institutrice	Bac +5	Compagnon + 1 enfant (H 15 ans) – et un autre fils qui a quitté le foyer
10	40-49	Normandie – Paris – Tunisie - Montpellier	F	Institutrice	Bac +5	Compagnon + 2 enfants (H 15 ans et H 17 ans)
11	50-59	Perpignan – Paris – Tunisie - Montpellier	H	Professeur de SVT	Bac +5	Compagne + 2 enfants (H 15 ans et H 17 ans)
12	40-49	Haute-Savoie – Angleterre – Montpellier / Afrique de l'Ouest	F	Ingénieure agronome	Bac +5	Compagnon + 3 enfants (F 11 ans, H 11 ans et F 14 ans)
13	50-59	Montpellier	H	Animateur sportif	Brevet professionnel	Compagne – a un fils qui a quitté le foyer
14	50-59	Dreux – Perpignan - Montpellier	F	Institutrice	Bac +5	Mari + 1 enfant (F) – a deux autres filles qui ont quitté le foyer
15	20-29	Montpellier	H	Instituteur	Bac +5	Compagne
16	60-69	Sarthe – Guyane – Guadeloupe - Montpellier	H	Technicien de laboratoire	Bac +2	Seul

Annexe 3.2 : Questionnaire d'humeur distribué à l'entrée sur la plateforme Ovalie

Formulaire initial

Ce petit questionnaire de mise en bouche a pour but d'évaluer votre humeur du jour avant de commencer le repas.

Entourez pour chaque ligne la réponse qui correspond le mieux à votre état du moment. Au moment de remplir ce formulaire :

Je suis d'humeur :



J'ai faim :

1 : pas faim du tout
5 : très faim

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---



Je suis fatigué :

1 : pas fatigué du tout
5 : très fatigué

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---



Je me sens nerveux ou mal à l'aise :

1 : pas nerveux du tout
5 : très nerveux

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---



Je me sens en forme / en bonne santé :

1 : pas en forme du tout
5 : très en forme

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---



Annexe 3.3 : Résultats des questionnaires d'humeur

Foyer	N° Mangeur	Humeur	Faim	Fatigue	Nerveux	Santé
1	Mangeuse 1	5	5	3	1	4
	Mangeur 15	4	4	4	2	4
	Mangeuse 16	5	4	5	5	5
	Mangeuse 17	5	5	1	1	5
2	Mangeuse 2	5	5	5	5	5
	Mangeur 18	5	4	4	3	4
	Mangeuse 19	4	3	3	2	3
4	Mangeuse 4	4	5	4	2	3,5
	Mangeur 20	5	3,5	1	1	1
5	Mangeur 5	5	5	3	1	2
	Mangeuse 25	4	3	3	1	4
6	Mangeur 6	5	4	4	1	4
	Mangeuse 21	4	4	1	1	1
	Mangeuse 22	4	4	4	1	4
7	Mangeur 7	5	3	2	1	5
	Mangeur 23	4	3	2	1	3
8	Mangeuse 8	4	4	4	1	4
	Mangeuse 24	3	4	4	1	3
9	Mangeur 9	5	3	4	1	4
	Mangeuse 26	5	4	2	3	4
10	Mangeuse 10	5	4	1	1	5
	Mangeuse 31	5	2	3	3	4
	Mangeur 32	4	3	3	2	2
	Mangeur 33	4	4	2	1	5
11	Mangeur 11	5	1	2	1	5
	Mangeuse 27	5	3	2	1	4
	Mangeuse 28	4	1	3	2	4
12	Mangeur 12	5	2	1	1	5
	Mangeuse 29	5	4	3	3	5
	Mangeuse 30	5	2	1	1	5
13	Mangeuse 13	5	4	1	1	5
	Mangeur 34	4	4	1	1	5
	Mangeuse 35	5	3	1	1	5
14	Mangeuse 14	4	4	2	1	1
	Mangeur 36	3	3	3	3	3

Annexe 3.4 : Menus des différentes expérimentations

Foyer	Domicile	Ovalie
1	<p><u>Quiche lorraine</u> : croustipâte, fromage râpé en vrac, lardons et oignons revenus à la poêle</p> <p><u>Lapin</u> à l'ail</p> <p><u>épinards à la crème</u> : épinards congelés et béchamel maison</p> <p><u>Yaourts</u></p>	<p><u>Quiche lorraine</u> : choix entre plusieurs types de pâtes, et plusieurs types de fromages</p> <p><u>Lapin</u> à l'ail</p> <p><u>épinards</u> à la crème : épinards congelés et béchamel maison</p> <p><u>Yaourts</u> : yaourts divers (dont à base de lait de brebis)</p>
2	<p><u>Pâtes carbonara</u> : pâtes semi-complètes cuites dans du bouillon, crème fraîche, lardons revenus au vin blanc avec des oignons</p> <p><u>Riz au lait</u> La Laitière</p>	<p><u>3 préparations de pâtes</u> : Pastabox fromages italiens et 2 préparations de carbonara végétariennes : pâtes semi-complètes et pâtes raffinées, crème fraîche et crème de soja, tofu fumé sous vide et tofu frais à la tomate</p> <p><u>Riz au lait</u> : riz au lait La Laitière, riz au lait de brebis Bio Biocoop, Riz au lait artisanal</p>
3	<p><u>Poisson blanc</u> (décongelé, en pavé), <u>riz</u>, <u>courgettes</u></p> <p><u>Danette et petit muffin</u> en dessert</p>	/
4	<p><u>Lentilles</u>, carottes, lait de coco, protéines de soja</p> <p><u>Œufs à la coque</u></p>	<p><u>2 préparations de lentilles</u> : Boîte de lentilles cuisinées Cassegrain et lentilles Biocoop Vrac + carottes + crèmes : lait de coco, crème d'avoine</p> <p><u>œufs brouillés</u> mélangés à de la sauce tomate</p> <p><u>Yaourts</u> : Sojasun amandes noisettes, La Laitière pot en verre au citron, Cazaubon, Pâturage au lait de coco framboise, faisselle au lait de brebis</p>
5	<p><u>Kéfir</u> de fruits maison</p> <p><u>Soupe</u> de légumes du potager</p> <p><u>Pizzas</u> maison</p> <p><u>Flan</u> maison</p>	<p><u>Boissons</u> : Kéfir de fruits / Kéfir lait de chèvre / Lait amande vanille / Lait entier Bio</p> <p><u>3 Soupes de légumes</u> : Soupe cuisinée ici / Soupe en bouteille / Soupe en poudre</p> <p><u>3 Pizzas</u> : pizza sans gluten surgelée et 2 pizzas à préparer : - Pâtes à pizza : pâtes toutes prêtes sans gluten ou bio / pâte fermentée ici - Sauces tomate : Purée de tomates Mutti bio / Purée de tomates Petti / Sauce pizza Carrefour / Sauce bolognaise Panzani / Crème fraîche liquide - Champignons : champignons en conserve bio et non bio / champignons surgelés - Lardons : Herta / Carrefour / lardons végétaux - Fromages : Mozzarella / Mozzarella di Buffala / Fromage râpé / Comté et emmental à râper - légumes surgelés pour agrémenter</p> <p><u>3 Flans</u> : Flan maison (œufs, sucre, maïzena, vanille, lait entier) / Flan Alsa / Flan La Laitière</p>

6	<p><u>Poulet au sésame</u> cuit dans l'huile de sésame, et <u>riz</u> thaï</p>	<p><u>2 Poulets au sésame</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - escalope entière - poulet pané en barquette de 10 <p><u>3 types de riz</u> : blanc et complet, bio et non bio</p> <p><u>Crêpes</u> : lait d'amandes nature, garnitures : pâtes à tartiner avec sans huile de palme, bio et non bio, sucre blanc, sucre de canne, sucre Rapadura</p>
7	<p><u>Pâtes aux crevettes</u> : Capellini Barilla, crevettes déjà décortiquées en barquette</p> <p><u>Pomme</u></p>	<p><u>3 pâtes aux crevettes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crevettes fraîches + tortis semi-complètes à l'épeautre Bio + crème végétale avoine (ingrédients valorisés) + courgettes - Crevettes surgelées + spaghettis complets + skyr (ingrédients moins valorisés) + courgettes - Plat Marie aux Gambas, tout prêt à réchauffer au micro-ondes <p><u>2 Biscuits</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cookies Bjorg au quinoa Bio - Prince de Lu <p><u>2 Yaourts</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skyr Danone (finalement utilisé pour la préparation des crevettes) - Yaourt végétal au lait de coco aromatisé au chocolat (avec écrit "peu transformé")
8	<p><u>Tomate</u> (entière)</p> <p><u>Courgettes</u> vapeur et <u>omelette</u> avec des oignons et du son d'avoine</p> <p><u>Crumble</u> (pomme coco râpée) et <u>gâteau</u> pépite de chocolat et compote pêche abricots cuisinée maison</p> <p><u>Skyr</u></p>	<p><u>3 crudités</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomate cœur de bœuf de la Biocoop - Tomates grappes de Carrefour - Salade de concombre déjà préparée et assaisonnée en barquette <p><u>2 omelettes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tortilla déjà préparée sous plastique - Omelette à préparer <p><u>3 courgettes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Courgettes entières à préparer - Courgettes surgelées non assaisonnées - Courgettes préparées Bjorg en pot <p><u>3 gâteaux</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gâteau aux pépites de chocolat cuisiné à Ovalie avec du rapadura et de la farine semi-complète - Préparation pour gâteau pépites de chocolat Alsa - Gâteau type barre pépites de chocolat déjà prêt Carrefour <p><u>2 yaourts</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skyr islandais nature logimose - Hippro Danone Vanille

9	<p><u>Salade composée</u> : surimi, maïs, tomates cerises, concombre, mozzarella</p> <p><u>Pastèque</u> + sirop de grenadine / eau en bouteille</p>	<p><u>Apéritif</u> : mini knackys nature + sirop de grenadine carrefour / sirop maison Guinot</p> <p><u>3 salades composées</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade marine Daumat toute faite - Salade avec les ingrédients les moins valorisés : bâtonnets de crabe, mozzarella en brique, maïs en conserve, tomates cerises en conserve (Carrefour) - Salade avec les ingrédients les plus valorisés : suprême de crabe, mozzarella burrata, maïs en pot en verre, tomates cœur de bœuf <p><u>2 pains</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baguette blanche_carrefour pré-cuit à faire cuire au four - Baguette au quinoa Carrefour bio <p><u>3 fruits</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pastèque entière - Pastèque pré-découpée - Salade de fruits en boîte Saint-Mamet
10	<p><u>Riz et sauce maffé</u> préparée au cookeo, et <u>travers de porc</u> cuits au four et caramélisés</p> <p><u>Compote</u> et <u>salade de fruits</u> toutes faites (en pots individuels)</p>	<p><u>Apéritif</u> : Thé glacé / Grenadine / Virgin Desperados + Tuiles Monster Munch / Soufflés Pois Cassés Bio</p> <p><u>3 plats</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mafé avec poitrine de porc sous vide et sauce barbecue toute prête - Mafé avec poitrine de porc du boucher à la coupe et sauce préparée à Ovalie - Rougail saucisse en barquette déjà préparée Fleury Michon + riz Basmati Biothentic Bio, riz parfumé Taureau ailé, ou riz complet vrac Biocoop <p><u>3 compotes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Andros individuelle avec morceaux et sucres ajoutés - En gros pot Bio sans sucres ajoutés Jardin Bio - Préparée à Ovalie sans sucre <p><u>3 biscuits</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerblé pépites de chocolat - ValpiBio sans gluten nappé chocolat - Macarons noisettes vrac de la Biocoop
11	<p><u>Salade à l'italienne</u> : penne complètes et pesto vert, salade verte, tomates, mozzarella, jambon sec</p> <p><u>Compote de pommes</u> maison</p>	<p><u>3 salades italiennes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade italienne toute faite en barquette - Salade avec pâtes raffinées penne Rigate Carrefour et ingrédients les moins valorisés : mozzarella, tomates cerises, pesto Barilla, jambon cru fumé Carrefour - Salade avec pâtes complètes Bio Granoro et ingrédients les plus valorisés : mozzarella, tomates cerises, pesto préparé à Ovalie avec basilic frais, jambon de Parme à la coupe <p><u>3 compotes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Andros individuelle avec morceaux et sucres ajoutés - En gros pot Bio sans sucres ajoutés Jardin Bio - Préparée à Ovalie sans sucre <p><u>2 biscuits</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sablés préparés à Ovalie avec du sucre Rapadura et de la farine semi-complète - Palet La Mère Poulard

12	<p><u>Tomates-mozzarella</u></p> <p><u>Cabécou au lard</u> et salade verte</p> <p><u>Magret de canard, ratatouille et pommes de terre sautées</u></p> <p><u>Moelleux au chocolat</u> avec <u>sorbets</u> mangue et cassis (maison) + <i>vin rouge</i></p>	<p><u>2 tomates-mozzarella</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tomates cœur de bœuf Bio et mozzarella AOP - tomates grappe et mozzarella spéciale pizza en bloc Carrefour <p><u>2 entrées</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cabécou au lard - feuilletés aux chèvre surgelés <p><u>Salade verte</u> avec vinaigrette toute prête et à préparer</p> <p><u>2 magrets</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pré-cuit - entier sous vide <p><u>3 ratatouilles</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - préparée maison - en boîte - surgelée <p><i>Vin rouge</i></p> <p><u>3 moelleux au chocolat</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tout prêt au micro-ondes Gü et Bonne Maman - préparation Alsa - Préparé à <i>Ovalie</i> <p>+ <i>sorbet mangue</i></p>
13	<p><u>Olives</u> et vin blanc/bière</p> <p><u>Ratatouille au lard</u> et <u>riz blanc</u> vapeur (avec harissa et épices)</p> <p><u>Fromages</u> (saint nectaire, comté et bleu du pays basque) et Wasa</p> <p><u>Poire</u> et <u>raisin</u> café</p>	<p>Apéritif : <u>olives et saucisson du boucher</u></p> <p><u>2 poitrines de porcs</u> : poitrine de porc au poivre du boucher et poitrine de porc sous vide Lidl</p> <p><u>2 ratatouilles</u> : une avec les légumes du marché à Ovalie et une ratatouille en pot Freshona Bio.</p> <p><u>3 types de riz</u> : riz Carrefour complet, riz blanc Carrefour Bio, riz Thaï Taureau Ailé</p> <p><u>Fromages</u> : Babybel, vache-qui-rit, Saint-Moret, et fromages à la coupe achetés au marché + biscottes Jardin Bio</p> <p><u>Fruits</u> : Raisin frais, et salade de fruit en conserve</p>
14	<p><u>Fromages</u> grignotés pendant la préparation</p> <p><u>Chou rouge</u> en salade</p> <p><u>Tranches de gigot</u> revenues à la poêle</p> <p><u>Courgettes</u> revenues à la poêle</p> <p><u>Polenta</u></p> <p><u>Fruits divers</u></p>	<p><u>Fromages</u> : camembert Carrefour bio / Saint-Félicien de la fromagerie</p> <p><u>2 salades</u> : Chou rouge du magasin bio avec des raisins de Corinthe et des ingrédients bio pour la vinaigrette / salade Carrefour de betteraves toute faite</p> <p><u>2 préparations de courgettes</u> : Courgettes fraîches bio / Purée de courgettes Carrefour en barquette</p> <p><u>Polenta</u></p> <p><u>2 gigots</u> : un gigot sous vide Carrefour / un gigot du boucher</p> <p><u>Fruits</u> : salade de fruits en boîte, pommes et clémentines bio</p>

Annexe 3.5 : Caractéristiques des participant.e.s à la collecte de données ethnographiques

Tableau présentant les foyers enquêtés

Foyer	Composition du foyer	Type et lieu d'habitation actuel	Activité principale des adultes du foyer	Niveau de diplôme des adultes du foyer	Tranche de revenus du foyer (€/mois)	Parcours de vie	Proximité au monde agricole et agroalimentaire	Sensibilité politique pouvant influencer l'alimentation
1	Couple (Mangeuse 1 , F 50 ans et H 57 ans) vivant avec leur fils (H 23 ans) et leur belle-fille (F 22 ans) – 2 autres enfants partis du foyer.	Maison de fonction avec jardin, zone industrielle de Montauban	F 50 ans : secrétaire juridique H 57 ans : employé de mairie H 23 ans : sans emploi F 22 ans : vendeuse en grande distribution	Brevet des collèges	3500-4000	F 50 ans : région parisienne → Montauban et alentours H 57 ans : Montauban et alentours H 23 ans : Montauban et alentours F 22 ans : Congo → Montauban (à 14 ans)	Frère cuisinier, beau-père agriculteur, fils diététicien et ingénieur dans la restauration collective	Pas de sensibilité particulière à déclarer
2	Colocation (Mangeuse 2 , F 25 ans + une dizaine de personnes non étudiées)	Maison avec jardin en colocation dans le centre-ville de Toulouse	F 25 ans : étudiante en CAP cuisine	Bac +3	<i>Donnée manquante</i>	Région de Montpellier → Maroc (à 14 ans) → Toulouse (à 18 ans) → Argentine (une année d'études) → Toulouse	<i>Donnée manquante</i> (mais est elle-même cuisinière)	Mobilisation fréquente pour des manifestations
3	Parent célibataire (Mangeuse 3 , F 49 ans,) et ses deux fils (H 19 et H 14 ans)	Maison sans jardin dans la périphérie de Toulouse	F 49 ans : conseillère d'orientation	Bac +2	<i>Donnée manquante</i>	F 49 ans : Toulouse → région parisienne → Montauban et alentours H 19 et H 14 ans : Toulouse et alentours	Frère cuisinier, Beau-père agriculteur	Mobilisation fréquente pour des manifestations
4	Personne seule (Mangeuse 4 , F 31 ans)	Maison de village, dans un village à 20 minutes de Toulouse	F 31 ans : épicrière	BEP	800-1200	Lorraine → Haute-Garonne	En lien direct avec des agriculteurs de par son métier	<i>Donnée manquante</i>

5	Couple (Mangeuse 25 , F 49 ans et Mangeur 5 , H 51 ans) + 4 enfants (H 20 ans, F 18 ans, H 16 ans, F 10 ans)	Maison avec jardin dans un village à 20 minutes de Toulouse	F 49 ans : assistante administrative et éducatrice indépendante H 51 ans : ingénieur	Bac +5	<i>Donnée manquante</i>	H 51 ans : Tarn → Toulouse → Tarn F 49 ans : Tarn → Toulouse → Tarn	Autoconsommation (potager, poules...) H 51 ans : Parents agriculteurs dans leur jeunesse	Pas de sensibilité particulière à déclarer
6	Personne seule (Mangeur 6 , H 24 ans)	Studio individuel dans le centre-ville de Toulouse	H 24 ans : doctorant	Bac +5 (Bac +8 en cours)	env. 1500	Toulouse et alentours	Grands-parents primeurs, parrain agriculteur	Pas de sensibilité particulière à déclarer
7	Personne seule (Mangeur 7 , H 25 ans)	Appartement dans une ville de taille moyenne à 1h de Toulouse	H 25 ans : préparateur physique	Bac +5	1000 – 1200	Aude et alentours	Père vigneron	Pas de sensibilité particulière à déclarer
8	Colocation (Mangeuse 8 , F 23 ans et Mangeuse 24 , F 24 ans + H 25 ans non étudié)	Appartement en colocation dans le centre-ville de Toulouse	F 23 ans : en stage de fin d'études d'ingénieur F 24 ans : ingénieure H 25 ans : ingénieur	Bac +5	<i>Donnée manquante</i>	F 23 ans : Toulouse → Hérault → Pyrénées Orientales → Montpellier → Douai → Belgique → Paris → Toulouse F 24 ans : Orange → Grenoble → Toulouse H 25 ans : <i>donnée manquante</i>	Modèles d'autoconsommation fréquents dans l'entourage (élevage et potager)	Sensibilité écologique (F 23 ans travaille dans l'application des réglementations environnementales)
9	Couple sans enfant (Mangeuse 26 , F 27 ans et Mangeur 9 , H 29 ans)	Maison avec jardin en périphérie de Toulouse	F 27 ans : kiné H 29 ans : commercial	Bac +5 Bac +2	env. 6000	F 27 ans : région parisienne → Toulouse H 29 ans : Bordeaux → Paris → Toulouse et autour	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité politique particulière, mais se déclarent sensibles à l'écologie
10	Couple sans enfant (Mangeuse 10 , F 30 ans et Mangeur 32 , H 33 ans)	Maison avec jardin en périphérie de Toulouse	F 30 ans : juriste H 33 ans : agent de maintenance	Bac +5 CAP	env. 3000	F 30 ans : Aveyron → Toulouse → Bordeaux → Toulouse et autour H 33 ans : Aveyron → Toulouse et autour	F 30 ans : Beau-père agriculteur, sœur restauratrice H 33 ans : ont travaillé en usine agroalimentaire	Pas de sensibilité politique particulière, mais se déclarent sensibles à l'écologie
11	Couple (Mangeuse 27 , F 52 ans et Mangeur 11 , H 53 ans) avec leur fille (Mangeuse 28 , F 14 ans)	Maison avec jardin en périphérie de Toulouse	F 52 ans : institutrice H 53 ans : ingénieur	Bac +5	5500 – 6000	F 52 ans : Bordeaux → Lille → Bordeaux → Angoulême → Cannes → Toulouse et autour H 53 ans : Bordeaux → Châteauroux → Angleterre → Loire → Canne → Toulouse et autour F 14 ans : Toulouse et autour	Cousin apiculteur, parents de F 52 ans ont un potager pour de l'autoconsommation	Pas de sensibilité politique particulière, mais se déclarent sensibles à l'écologie

12	Parent célibataire (Mangeur 12 , H 45 ans) et ses deux filles (Mangeuse 29 , F 13 et Mangeuse 30 , F 10 ans)	Maison individuelle dans le centre-ville de Toulouse	H 45 ans : expert en assurance	Bac +2	6000 – 7000	H 45 ans : Paris → Toulouse F 13 et F 10 ans : Toulouse	Pas de lien particulier	Ne vote pas
13	Couple (Mangeuse 13 , F 66 ans et Mangeur 34 H 65 ans) – enfants partis du foyer	Appartement dans le centre-ville de Toulouse	F 66 ans : retraitée H 65 ans : retraité	Bac +3 Bac +8	env. 4500	F 66 ans : Toulouse et alentours H 65 ans : région parisienne → Lot → Toulouse depuis 40 ans	Neveu maraîcher. Divers membres de la famille agriculteurs	Pas de sensibilité particulière à déclarer
14	Couple (Mangeuse 14 , F 61 ans et Mangeur 36 , H 70 ans) et leur fils (H 18 ans, non étudié) – 2 autres enfants partis du foyer	Maison dans le centre-ville de Toulouse	F 61 ans : retraitée H 70 ans : retraité	Bac Bac +2	2500 - 3000	F 61 ans : Normandie → Paris → Corrèze → Paris → Toulouse avec de nombreux allers retours dans les Alpes H 70 ans : Paris → Corrèze → Toulouse avec de nombreux allers retours dans les Alpes	Étaient restaurateurs de métier	Sensibilité politique à gauche (a été politisée)

Tableau présentant les participant.e.s à l'expérience Ovalie

N° du foyer	Description des participant.e.s et lien avec le foyer enquêté		Activité principale	Niveau de diplôme	Tranche de revenus (€/mois)	Parcours de vie	Proximité au monde agricole et agroalimentaire	Sensibilité politique pouvant influencer l'alimentation
1	Mangeuse 1 , F 50 ans, du foyer 1	Mangeuse 1 du foyer 1 est venue avec son fils aîné (Mangeur 15), sa mère (Mangeuse 16), et une amie de sa belle-fille (Mangeuse 17)	Secrétaire juridique	Brevet des collèges	3500-4000 pour son foyer	Région parisienne → Montauban et alentours	Frère cuisinier, beau-père agriculteur, fils diététicien et ingénieur dans la restauration collective	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeur 15 , H 31 ans		Ingénieur en restauration collective	Bac +5	env. 4500 pour son foyer	Montauban et alentours → Nord → Toulouse → Montpellier et alentours	Oncle cuisinier	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeuse 16 , F 74 ans		Retraitée	Brevet des collèges	<1000	Toulouse et alentours → région parisienne → Montauban et alentours	Compagnon agriculteur	Mobilisation fréquente pour des manifestations
	Mangeuse 17 , F 24 ans		Sans emploi	Brevet des collèges	<1000	Montauban et alentours	Aucune	Pas de sensibilité particulière à déclarer
2	Mangeuse 2 , F 25 ans, du foyer 2	Mangeuse 2 du foyer 2 est venue avec son compagnon (Mangeur 18) et une amie (Mangeuse 19)	Étudiante en CAP cuisine	Bac +3	<i>Donnée manquante</i>	Région de Montpellier → Maroc (à 14 ans) → Toulouse (à 18 ans) → Argentine (une année d'études) → Toulouse	Nombreuses expériences en cuisine	Mobilisation fréquente pour des manifestations
	Mangeur 18 , H 25 ans		Musicien	Bac +2	<i>Donnée manquante</i>	Chili → Toulouse	<i>Donnée manquante</i>	Mobilisation fréquente pour des manifestations
	Mangeuse 19 , F 23 ans		Surveillante en collège	Bac +3	<i>Donnée manquante</i>	Région parisienne → Angers → Aveyron → Toulouse avec de longues coupures dont 1 an au Sénégal	<i>Donnée manquante</i>	Mobilisation fréquente pour des manifestations
3	<i>Pas d'expérience Ovalie avec le foyer 3</i>							
4	Mangeuse 4 , F 31 ans, du foyer 4	Mangeuse 4 du foyer 4 est venue avec un ami (Mangeur 20)	Épicière	BEP	800-1200	Lorraine → Haute-Garonne	En lien direct avec des agriculteurs de par son métier	<i>Donnée manquante</i>
	Mangeur 20 , H 25 ans		Animateur enfance	Bac	<i>Donnée manquante</i>	Gard → Toulouse et alentours	Autoconsommation (potager, boulanger dans l'entourage...)	<i>Donnée manquante</i>

5	Mangeur 5 , H 51 ans, du foyer 5	Mangeur 5 et son épouse Mangeuse 25 du foyer 5	Ingénieur	Bac +5	<i>Donnée manquante</i>	Tarn → Toulouse → Tarn	Autoconsommation (potager, poules...). Parents anciennement agriculteurs.	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeuse 25 , F 49 ans, du foyer 5		Assistante administrative et éducatrice indépendante	Bac +5	<i>Donnée manquante</i>	Tarn → Toulouse → Tarn	Autoconsommation (potager, poules...). Beaux-parents anciennement agriculteurs.	Pas de sensibilité particulière à déclarer
6	Mangeur 6 , H 24 ans, du foyer 6	Mangeur 6 du foyer 6 est venu avec sa grand-mère (Mangeuse 21) et sa sœur (Mangeuse 22)	Doctorant	Bac +5 (Bac +8 en cours)	env. 1500	Toulouse et alentours	Grands-parents primeurs, parrain agriculteur	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeuse 21 , F 79 ans		Retraitée	Bac	<i>Donnée manquante</i>	Toulouse et alentours	<i>Donnée manquante</i>	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeuse 22 , F 21 ans		Étudiante	Bac (Bac + 3 en cours)	<i>Donnée manquante</i>	Toulouse et alentours	<i>Donnée manquante</i>	Pas de sensibilité particulière à déclarer
7	Mangeur 7 , H 25 ans, du foyer 7	Mangeur 7 du foyer 7 est venu avec un ami (Mangeur 23)	Préparateur physique	Bac +5	1000 – 1200	Aude et alentours	Père vigneron	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeur 23 , H 25 ans		Étudiant	Bac +3 (Bac + 5 en cours)	1200 euros	Portugal → Aude → Toulouse	A travaillé dans la restauration rapide. Père agriculteur	Pas de sensibilité particulière à déclarer
8	Mangeuse 8 , F 23 ans, du foyer 8	Mangeuse 8 et Mangeuse 24 sont colocataires dans le foyer 8	En stage de fin d'études d'ingénieur	Bac +5	<i>Donnée manquante</i>	Toulouse → Hérault → Pyrénées Orientales → Montpellier → Douai → Belgique → Paris → Toulouse	Modèles d'autoconsommation fréquents dans l'entourage (élevage et potager)	Sensibilité écologique (travaille dans l'application des réglementations environnementales)
	Mangeuse 24 , F 24 ans, du foyer 8		Ingénieure	Bac +5	<i>Donnée manquante</i>	Orange → Grenoble → Toulouse	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité particulière à déclarer
9	Mangeur 9 , H 29 ans, du foyer 9	Mangeur 9 et sa compagne (Mangeuse 26) du foyer 9	Commercial dans le BTP	Bac +2	env. 6000 pour le foyer	Bordeaux → Paris → Toulouse et autour	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeuse 26 , F 27 ans, du foyer 9		Kinésithérapeute	Bac +5	env. 6000 pour le foyer	Région parisienne → Toulouse	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité particulière à déclarer
10	Mangeuse 10 , F 30 ans, du foyer 10	Mangeuse 10 et Mangeur 32 du foyer 10, en couple, sont	Juriste	Bac +5	env. 3000 pour le foyer	Aveyron → Toulouse → Bordeaux → Toulouse et autour	Beau-père agriculteur, sœur restauratrice	Pas de sensibilité particulière à déclarer

	Mangeur 32 , H 33 ans, du foyer 10	venus avec deux amis à eux (Mangeuse 31, et Mangeur 33)	Agent de maintenance	CAP	env. 3000 pour le foyer	Aveyron → Toulouse et autour	A travaillé en usine agroalimentaire	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeuse 31 , F 31 ans		Institutrice	Bac +5	1800-1900	Aveyron	A travaillé en usine agroalimentaire	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeur 33 , H 40 ans		Développeur informatique	Bac +5	500	Aveyron	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité particulière à déclarer
11	Mangeur 11 , H 53 ans, du foyer 11	Mangeur 11, sa compagne (Mangeuse 27) et leur fille (Mangeuse 28) du foyer 11	Ingénieur	Bac +5	5500 – 6000 pour le foyer	Bordeaux → Châteauroux → Angleterre → Loire → Canne → Toulouse et autour	Beaux-parents potager pour de l'autoconsommation	Sensibilité écologique
	Mangeuse 27 , F 52 ans, du foyer 11		Institutrice	Bac +5	5500 – 6000 pour le foyer	Limoges → Bordeaux → Lille → Bordeaux → Angoulême → Cannes → Toulouse et autour	Cousin apiculteur, parents ont un potager pour de l'autoconsommation	Sensibilité écologique
	Mangeuse 28 , F 14 ans, du foyer 11		Collégienne	/	/	Toulouse et autour	Grands-parents potager pour de l'autoconsommation	Sensibilité écologique
12	Mangeur 12 , H 45 ans, du foyer 12	Mangeur 12 et ses deux filles (Mangeuse 29 et Mangeuse 30) du foyer 12	Expert en assurance	Bac +2	6000 – 7000	H 45 ans : Paris → Toulouse F 13 et 10 ans : Toulouse	Pas de lien particulier	Ne vote pas. Pas de sensibilité particulière à déclarer.
	Mangeuse 29 , F 13 ans, du foyer 12		Collégienne	/	/	Toulouse	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité particulière à déclarer.
	Mangeuse 30 , F 10 ans, du foyer 12		En primaire	/	/	Toulouse	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité particulière à déclarer.
13	Mangeuse 13 , F 66 ans, du foyer 13	Mangeuse 13 et son compagnon (Mangeur 34) du foyer 13 sont venus avec une amie (Mangeuse 35)	Retraitée	Bac +3	env. 4500 pour le foyer	Toulouse et alentours	Neveu maraîcher. Divers membres de la famille agriculteurs	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeur 34 , H 65 ans, du foyer 13		Retraité	Bac +8	env. 4500 pour le foyer	Région parisienne → Lot → Toulouse depuis 40 ans	Neveu maraîcher. Divers membres de la famille agriculteurs	Pas de sensibilité particulière à déclarer
	Mangeuse 35 , F 72 ans		Retraitée	Bac +3	1900	Montauban → Toulouse	Pas de lien particulier	Pas de sensibilité particulière à déclarer
14	Mangeuse 14 , F 61 ans, du foyer 14	Mangeuse 14 et son mari Mangeur 36 du foyer 14	Retraitée	Bac	2500 – 3000 pour le foyer	Normandie → Paris → Corrèze → Paris → Toulouse avec de nombreux allers retours dans les Alpes	Étaient restaurateurs de métier	Engagée politiquement à gauche
	Mangeur 36 , H 70 ans, du foyer 14		Retraité	Bac +2	2500 – 3000 pour le foyer	Amiens → Paris → Corrèze → Toulouse avec de nombreux allers retours dans les Alpes	Étaient restaurateurs de métier	Pas de sensibilité particulière à déclarer

Annexe 3.6 : Liste des questions retenues pour l'analyse de données quantitatives

- **Êtes-vous personnellement sensible à l'écologie ?**
Note de 0 (pas du tout sensible) à 10 (très sensible).

- **Selon vous, notre alimentation a-t-elle des conséquences sur notre planète ?**
Oui tout à fait / Oui plutôt / Non plutôt pas / Non pas du tout

- **Concernant l'avenir de la planète, êtes-vous :**
Plutôt optimiste / Plutôt pessimiste / Ni l'un, ni l'autre / Cela vous est indifférent

- **Concernant l'avenir de l'humanité, êtes-vous :**
Plutôt optimiste / Plutôt pessimiste / Ni l'un, ni l'autre / Cela vous est indifférent

- **Êtes-vous d'accord avec chacune de ces propositions :**
Quand les hommes dérangent la nature, cela a souvent des conséquences désastreuses.
Tout à fait d'accord / Plutôt d'accord / Plutôt pas d'accord / Pas du tout d'accord
Le destin de l'homme est de dominer toutes les espèces de la nature.
Tout à fait d'accord / Plutôt d'accord / Plutôt pas d'accord / Pas du tout d'accord
Le génie de l'homme permettra que la terre reste viable.
Tout à fait d'accord / Plutôt d'accord / Plutôt pas d'accord / Pas du tout d'accord
L'équilibre de la nature est assez solide pour compenser les dégâts occasionnés par les pays industrialisés.
Tout à fait d'accord / Plutôt d'accord / Plutôt pas d'accord / Pas du tout d'accord
Si les choses continuent ainsi nous courons à une catastrophe écologique majeure.
Tout à fait d'accord / Plutôt d'accord / Plutôt pas d'accord / Pas du tout d'accord

- **Concernant votre alimentation, vous reconnaissez-vous dans les termes suivants :**
Consommateur engagé : Oui / Non
Consommateur militant : Oui / Non
Consommateur écologiste : Oui / Non
Acteur de ma consommation : Oui / Non

- **Au sujet des polluants que l'on trouve aujourd'hui dans notre alimentation, quelle est parmi les opinions suivantes celle qui se rapproche le plus de la vôtre ?**
Cela ne pose pas de problème car les quantités ingérées par les consommateurs restent faibles.
L'industrie agroalimentaire nous empoisonne et contribue à la dégradation de notre environnement.
Chacun doit agir à son niveau pour limiter la consommation de ces produits et améliorer la qualité de son alimentation.
Ces polluants sont partout et on ne peut rien y changer.

- **Vous êtes-vous déjà mobilisé pour certaines causes en manifestant, signant des pétitions ou participant à des débats ?**

Oui / Non

Pour quels types de causes ?

L'environnement

La protection animale

Le commerce équitable

La solidarité

La santé

La politique

D'autres types de causes

Ne se prononce pas

Autre type de cause

- **D'une manière générale votez-vous ?**

À toutes les élections ou presque / Seulement à certaines élections / À aucune élection

- **Vous personnellement, avez-vous le sentiment de participer au débat démocratique ?** Oui / Non

- **Faites-vous confiance aux pouvoirs publics pour gérer la santé dans l'intérêt de tous ?**

Note de 0 (Pas du tout confiance) à 10 (Tout à fait confiance).

Variables socio-économiques :

- Taille agglomération
- Région
- Sexe
- Âge
- Situation professionnelle (retraité, étudiant, actif, au foyer, en recherche d'emploi...)
- Catégorie socio-professionnelle (en prenant en compte le métier avant la retraite pour les retraités)
- Catégorie socio-professionnelle (incluant une catégorie pour les retraités)
- Diplôme le plus élevé obtenu
- Revenu mensuel individuel
- Composition du foyer (seul, en couple sans enfant, en couple avec enfant...)

Annexe 4.1 : Article D122-1 du code de la consommation : exceptions faites pour la mention « fait maison »

« Article D122-1

I.-Un produit brut, au sens de l'article L. 122-20, est un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autres produits alimentaires, excepté le sel.

II.-Peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" les produits suivants :

Les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même :

- *les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;*
- *les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait ;*
- *le pain, les farines et les biscuits secs ;*
- *les légumes et fruits secs et confits ;*
- *les pâtes et les céréales ;*
- *la levure, le sucre et la gélatine ;*
- *les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;*
- *les sirops, vins, alcools et liqueurs.*

Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants :

- *la choucroute crue et les abats blanchis ;*
- *sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace. »*

Certains aliments considérés comme ayant déjà subi une transformation sont tout de même autorisés à l'utilisation pour la mention fait maison. Toutefois, l'article D122-3 vient ajouter « *qu'un plat composé exclusivement de produits mentionnés à l'article D. 122-1-II ne peut être présenté comme "fait maison" »* ».

Annexe 4.2 : Nomenclature européenne tarifaire et statistique du 23 juillet 1987
(règlement CEE n°2658/87)

Premier niveau de nomenclature :

Section I

Animaux vivants et produits du règne animal

Chapitres

1 Animaux vivants	27
2 Viandes et abats comestibles	30
3 Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques	45
4 Lait et produits de la laiterie; œufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs	58
5 Autres produits d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs	67

Section II

Produits du règne végétal

6 Plantes vivantes et produits de la floriculture	70
7 Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires	73
8 Fruits comestibles; écorces d'agrumes ou de melons	79
9 Café, thé, maté et épices	86
10 Céréales	90
11 Produits de la minoterie; malt; amidons et féculés; inuline; gluten de froment	93
12 Graines et fruits oléagineux; graines, semences et fruits divers; plantes industrielles ou médicinales; pailles et fourrages	98
13 Gommés, résines et autres sucs et extraits végétaux	103
14 Matières à tresser et autres produits d'origine végétale, non dénommés ni compris ailleurs	105

Section III

Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

15 Graisses et huiles animales ou végétales; produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale	107
--	-----

Section IV

Produits des industries alimentaires; boissons, liquides alcooliques et vinaigres; tabacs et succédanés de tabac fabriqués

16	Préparations de viandes, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques	118
17	Sucres et sucreries	123
18	Cacao et ses préparations	127
19	Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries	130
20	Préparations de légumes, de fruits ou d'autres parties de plantes	134
21	Préparations alimentaires diverses	149
22	Boissons, liquides alcooliques et vinaigres	153
23	Résidus et déchets des industries alimentaires; aliments préparés pour animaux	162
24	Tabacs et succédanés de tabac fabriqués	167

Exemples d'en-tête de chapitres à l'intérieur de la section IV :

CHAPITRE 16

PRÉPARATIONS DE VIANDES, DE POISSONS OU DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES OU D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES**Notes**

1. Le présent chapitre ne comprend pas les viandes, les abats, les poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques, préparés ou conservés par les procédés énumérés aux chapitres 2 ou 3.
2. Les préparations alimentaires relèvent du présent chapitre à condition de contenir plus de 20 % en poids de saucisse, de saucisson, de viande, d'abats, de sang, de poisson ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques ou une combinaison de ces produits. Lorsque ces préparations contiennent deux ou plusieurs produits mentionnés ci-dessus, elles sont classées dans la position du chapitre 16 correspondant au composant qui prédomine en poids. Ces dispositions ne s'appliquent ni aux produits farcis du n° 1902, ni aux préparations des n°s 2103 ou 2104.

Notes de sous-positions

1. Au sens du n° 1602 10, on entend par « préparations homogénéisées » des préparations de viande, d'abats ou de sang, finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en récipients d'un contenu n'excédant pas 250 grammes. Pour l'application de cette définition, il est fait abstraction des divers ingrédients ajoutés, le cas échéant, à la préparation, en faible quantité, comme assaisonnement ou en vue d'en assurer la conservation ou à d'autres fins. Ces préparations peuvent contenir, en faible quantité, des fragments visibles de viande ou d'abats. Le n° 1602 10 a la priorité sur toutes les autres sous-positions du n° 1602.
2. Les poissons et crustacés cités dans les sous-positions des n°s 1604 ou 1605 sous leur seul nom commun appartiennent aux mêmes espèces que celles qui sont mentionnées dans le chapitre 3 sous les mêmes appellations.

Notes complémentaires

1. Au sens des sous-positions 1602 31 11, 1602 39 11, 1602 50 10, 1602 90 61 et 1602 90 71, sont considérés comme « non cuits » les produits qui n'ont pas subi de traitement thermique ou qui ont subi un traitement thermique insuffisant pour assurer la coagulation des protéines des viandes dans la totalité du produit et qui, de ce fait, présentent, dans le cas des sous-positions 1602 50 10, 1602 90 61 et 1602 90 71, des traces de liquide rosâtre sur la face de découpage lorsqu'ils sont découpés suivant un plan passant par leur partie la plus épaisse.
2. Au sens des sous-positions 1602 41, 1602 42 et 1602 49 11 à 1602 49 15, l'expression « leurs morceaux » s'applique uniquement aux préparations et conserves de viande qui peuvent être identifiés, du fait des dimensions et des caractéristiques du tissu musculaire cohérent, comme provenant de jambons, longues, échine ou épaules de porcs domestiques, selon le cas.

CHAPITRE 17

SUCRES ET SUCRERIES

Note

1. Le présent chapitre ne comprend pas :

- a) les sucreries contenant du cacao (n° 1806);
- b) les sucres chimiquement purs [autres que le saccharose, le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose)] et les autres produits du n° 2940;
- c) les médicaments et autres produits du chapitre 30.

Note de sous-positions

1. Au sens des n°s 1701 11 et 1701 12, on entend par « sucre brut » le sucre contenant en poids, à l'état sec, un pourcentage de saccharose correspondant à une lecture au polarimètre inférieure à 99,5 degrés.

Notes complémentaires

1. Pour l'application de la sous-position 1701 99 10, on considère comme « sucres blancs » les sucres non aromatisés ni additionnés de colorants contenant, à l'état sec, en poids déterminé selon la méthode polarimétrique, 99,5 % ou plus de saccharose.
2. Est considéré comme « isoglucose », au sens des sous-positions 1702 30 10, 1702 40 10, 1702 60 10 et 1702 90 30, le produit obtenu à partir de glucose ou de ses polymères, d'une teneur en poids, à l'état sec, d'au moins 10 % de fructose.
3. Les marchandises du n° 1704 90 qui sont présentées sous forme d'assortiments sont passibles d'un élément mobile (MOB) établi selon la teneur moyenne en matières grasses provenant du lait, en protéines du lait, en saccharose, en isoglucose, en glucose et en amidon ou féculé, de la totalité de l'assortiment.

Annexe 4.3 : Nomenclature européenne tarifaire et statistique du 29 octobre 2021
(règlement UE n°2021/1832)

Chapitres	Pages
SECTION I	
ANIMAUX VIVANTS ET PRODUITS DU RÈGNE ANIMAL	
1 ANIMAUX VIVANTS	3
2 VIANDES ET ABATS COMESTIBLES	8
3 POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES	27
4 LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; CEUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS	51
5 AUTRES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS	65
SECTION II	
PRODUITS DU RÈGNE VÉGÉTAL	
6 PLANTES VIVANTES ET PRODUITS DE LA FLORICULTURE	1
7 LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES	4
Chapitres	Pages
8 FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS	10
9 CAFÉ, THÉ, MATÉ ET ÉPICES	17
10 CÉRÉALES	20
11 PRODUITS DE LA MINOTERIE; MALT; AMIDONS ET FÉCULES; INULINE; GLUTEN DE FROMENT	24
12 GRAINES ET FRUITS OLÉAGINEUX; GRAINES, SEMENCES ET FRUITS DIVERS; PLANTES INDUSTRIELLES OU MÉDICINALES; PAILLES ET FOURRAGES	29
13 GOMMES, RÉSINES ET AUTRES SUCS ET EXTRAITS VÉGÉTAUX	34
14 MATIÈRES À TRESSER ET AUTRES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS	36
SECTION III	
GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ELABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE	
15 GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE	1

SECTION IV

PRODUITS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES; BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES; TABACS ET SUCCÉDANES DE TABAC FABRIQUÉS; PRODUITS CONTENANT OU NON DE LA NICOTINE, DESTINÉS A UNE INHALATION SANS COMBUSTION; AUTRES PRODUITS, CONTENANT DE LA NICOTINE DESTINÉS A L'ABSORPTION DE LA NICOTINE DANS LE CORPS HUMAIN

16 PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES	1
17 SUCRES ET SUCRERIES	8
18 CACAO ET SES PRÉPARATIONS	13
19 PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PÂTISSERIES	16
20 PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES	21
21 PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES DIVERSES	42
22 BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES	46
23 RÉSIDUS ET DÉCHETS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES; ALIMENTS PRÉPARÉS POUR ANIMAUX	61
24 TABACS ET SUCCÉDANÉS DE TABAC FABRIQUÉS; PRODUITS, CONTENANT OU NON DE LA NICOTINE, DESTINÉS A UNE INHALATION SANS COMBUSTION; AUTRES PRODUITS CONTENANT DE LA NICOTINE DESTINÉS A L'ABSORPTION DE LA NICOTINE DANS LE CORPS HUMAIN	67

SECTION V

PRODUITS MINÉRAUX

25 SEL; SOUFRE; TERRES ET PIERRES; PLÂTRES, CHAUX ET CEMENTS	1
26 MINÉRAIS, SCORIES ET CENDRES	6
27 COMBUSTIBLES MINÉRAUX, HUILES MINÉRALES ET PRODUITS DE LEUR DISTILLATION; MATIÈRES BITUMINEUSES; CIRES MINÉRALES	9

Annexe 4.4 : Nomenclature de l'organisation commune des marchés (OCM) des produits agricoles (règlement UE n° 1308/2013)

Extrait de l'annexe 1 distinguant les produits transformés et non transformés à base de fruits et légumes (p. 775 – 777):

PARTIE IX Fruits et légumes

Le secteur des fruits et légumes couvre les produits énumérés dans le tableau suivant:

Code NC	Description
0702 00 00	Tomates, à l'état frais ou réfrigéré
0703	Oignons, échalotes, aulx, poireaux et autres légumes alliacés, à l'état frais ou réfrigéré
0704	Choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves et produits comestibles similaires du genre Brassica, à l'état frais ou réfrigéré
0705	Laitues (<i>Lactuca sativa</i>) et chicorées (<i>Cichorium spp.</i>), à l'état frais ou réfrigéré
0706	Carottes, navets, betteraves à salade, salsifis, céleris-raves, radis et racines comestibles similaires, à l'état frais ou réfrigéré
0707 00	Concombres et cornichons, à l'état frais ou réfrigéré
0708	Légumes à cosse, écosés ou non, à l'état frais ou réfrigéré
ex 0709	Autres légumes, à l'état frais ou réfrigéré, à l'exclusion des légumes des sous-positions 0709 60 91, 0709 60 95, 0709 60 99, 0709 92 10, 0709 92 90 et 0709 99 60
ex 0802	Autres fruits à coques, frais ou secs, même sans leurs coques ou décortiqués, à l'exclusion des noix d'arec (ou de bétel) et noix de cola relevant des sous-positions 0802 70 00 et 0802 80 00
0803 10 10	Plantains frais
0803 10 90	Plantains secs
0804 20 10	Figues, fraîches
0804 30 00	Ananas
0804 40 00	Avocats
0804 50 00	Goyaves, mangues et mangoustans
0805	Agrumes, frais ou secs
0806 10 10	Raisins de table frais
0807	Melons (y compris les pastèques) et papayes, frais
0808	Pommes, poires et coings, frais
0809	Abricots, cerises, pêches (y compris les brugnonns et nectarines), prunes et prunelles, frais
0810	Autres fruits, frais
0813 50 31	Mélanges constitués exclusivement de fruits à coques des positions 0801 et 0802
0813 50 39	
0910 20	Safran
ex 0910 99	Thym, à l'état frais ou réfrigéré
ex 1211 90 86	Basilic, mélisse, menthe, origanum vulgare (origan/marjolaine vulgaire), romarin, sauge, à l'état frais ou réfrigéré
1212 92 00	Caroubes

PARTIE X

Produits transformés à base de fruits et légumes

Le secteur des fruits et légumes couvre les produits énumérés dans le tableau suivant:

Code NC	Description
a) ex 0710	Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, à l'exclusion du maïs doux de la sous-position 0710 40 00, des olives de la sous-position 0710 80 10 et des fruits du genre Capsicum ou du genre Pimenta de la sous-position 0710 80 59
ex 0711	Légumes conservés provisoirement (au moyen de gaz sulfureux ou dans de l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, par exemple), mais impropres à l'alimentation en l'état, à l'exclusion des olives de la sous-position 0711 20, des fruits du genre Capsicum ou du genre Pimenta de la sous-position 0711 90 10 et du maïs doux de la sous-position 0711 90 30
ex 0712	Légumes secs, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés, à l'exclusion des pommes de terre déshydratées par séchage artificiel et à la chaleur, impropres à la consommation humaine, relevant de la sous-position ex 0712 90 05, du maïs doux des sous-positions 0712 90 11 et 0712 90 19 et des olives de la sous-position 0712 90 90
0804 20 90	Figues séchées
0806 20	Raisins secs
ex 0811	Fruits, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, non additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, à l'exclusion des bananes congelées relevant de la sous-position ex 0811 90 95
ex 0812	Fruits conservés provisoirement (au moyen de gaz sulfureux ou dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, par exemple), mais impropres à l'alimentation en l'état, à l'exclusion des bananes conservées provisoirement relevant de la sous-position ex 0812 90 98
ex 0813	Fruits séchés autres que ceux des positions 0801 à 0806; mélanges de fruits séchés ou de fruits à coques du présent chapitre, à l'exclusion des mélanges constitués exclusivement de fruits à coques des positions 0801 et 0802 relevant des sous-positions 0813 50 31 et 0813 50 39
0814 00 00	Écorces d'agrumes ou de melons (y compris de pastèques), fraîches, congelées, présentées dans l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation ou bien séchées
0904 21 10	Piments doux ou poivrons séchés (<i>Capsicum annuum</i>), non broyés ni pulvérisés
b) ex 0811	Fruits, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, additionnés de sucre ou d'autres édulcorants
ex 1302 20	Matières pectines et pectinates

Code NC	Description
ex 2001	<p>Légumes, fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, à l'exclusion:</p> <ul style="list-style-type: none"> — des fruits du genre <i>Capsicum</i> autres que les piments doux ou poivrons de la sous-position 2001 90 20 — du maïs doux (<i>Zea mays</i> var. <i>saccharata</i>) de la sous-position 2001 90 30 — des ignames, patates douces et parties comestibles similaires de plantes d'une teneur en poids d'amidon ou de fécule égale ou supérieure à 5 % de la sous-position 2001 90 40 — des cœurs de palmier de la sous-position ex 2001 90 92 — des olives de la sous-position 2001 90 65 — des feuilles de vigne, jets de houblon et autres parties comestibles similaires de plantes relevant de la sous-position ex 2001 90 97
2002	Tomates préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique
2003	Champignons et truffes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique
ex 2004	Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés, autres que les produits de la position 2006, à l'exclusion du maïs doux (<i>Zea mays</i> var. <i>saccharata</i>) de la sous-position 2004 90 10, des olives de la sous-position 2004 90 30 et des pommes de terre préparées ou conservées, sous forme de farines, semoules ou flocons de la sous-position 2004 10 91
ex 2005	Autres légumes préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés, autres que les produits de la position 2006, à l'exclusion des olives de la sous-position 2005 70 00, du maïs doux (<i>Zea mays</i> var. <i>saccharata</i>) de la sous-position ex 2005 80 00, des fruits du genre <i>Capsicum</i> autres que les piments doux et poivrons de la sous-position 2005 99 10 et des pommes de terre préparées ou conservées, sous forme de farines, semoules ou flocons de la sous-position 2005 20 10
ex 2006 00	Légumes, fruits, écorces de fruits et autres parties de plantes, confits au sucre (égouttés, glacés ou cristallisés), à l'exclusion des bananes confites au sucre relevant des sous-positions ex 2006 00 38 et ex 2006 00 99
ex 2007	<p>Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, à l'exclusion:</p> <ul style="list-style-type: none"> — des préparations homogénéisées de bananes relevant de la sous-position ex 2007 10 — des confitures, gelées, marmelades, purées ou pâtes de bananes relevant des sous-positions ex 2007 99 39, ex 2007 99 50 et ex 2007 99 97

ex 2008	<p>Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ou d'alcool, non dénommés ni compris ailleurs, à l'exclusion:</p> <ul style="list-style-type: none">— du beurre d'arachide de la sous-position 2008 11 10— des cœurs de palmier de la sous-position 2008 91 00— du maïs de la sous-position 2008 99 85— des ignames, patates douces et parties comestibles similaires de plantes d'une teneur en poids d'amidon ou de féculé égale ou supérieure à 5 % de la sous-position 2008 99 91— des feuilles de vigne, jets de houblon et autres parties comestibles similaires de plantes relevant de la sous-position ex 2008 99 99— des mélanges de bananes, autrement préparées ou conservées, des sous-positions ex 2008 97 59, ex 2008 97 78, ex 2008 97 93 et ex 2008 97 98— des bananes, autrement préparées ou conservées, des sous-positions ex 2008 99 49, ex 2008 99 67 et ex 2008 99 99
ex 2009	<p>Jus de fruits ou de légumes, non fermentés, sans addition d'alcool, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants, à l'exclusion des jus et moûts de raisins des sous-positions 2009 61 et 2009 69 et des jus de bananes de la sous-position ex 2009 89 35, 2009 89 38, 2009 89 79, 2009 89 86, 2009 89 89 et 2009 89 99</p>

Annexe 4.5 : Règlement INCO – annexe V

ANNEXE V

DENRÉES ALIMENTAIRES AUXQUELLES NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes.
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges.
5. Le sel et les succédanés de sel.
6. Les édulcorants de table.
7. Les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée ⁽¹⁾, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus.
8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé.
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes.
10. Les arômes.
11. Les additifs alimentaires.
12. Les auxiliaires technologiques.
13. Les enzymes alimentaires.
14. La gélatine.
15. Les substances de gélification.
16. Les levures.
17. Les gommes à mâcher.
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².
19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

Annexe 6.1 : Portraits de mangeurs

Mangeuse 1

Mangeuse 1 est une femme de 50 ans. Secrétaire juridique de profession, elle habite avec son mari, employé de mairie de 57 ans, leur fils de 23 ans, sans emploi, et leur belle-fille de 22 ans, vendeuse en grande distribution. Ils occupent un logement de fonction dans la zone industrielle de Montauban. Elle a passé une partie de son enfance en région parisienne, puis a déménagé avec sa famille dans la région de Montauban, où elle est restée par la suite et y a rencontré son mari. Elle a un premier fils de 31 ans, issu d'une union précédente, qui n'habite plus dans le foyer. Celui-ci est diététicien de formation et ingénieur dans la restauration collective.

Bien qu'elle ne soit pas particulièrement réflexive sur ses pratiques alimentaires, son surpoids la pousse à faire périodiquement des régimes. Au moment de l'enquête, elle sort de 2 ans de régime. Son fils diététicien joue un rôle important dans cette prise de conscience, bien que les contraintes financières restent un facteur déterminant dans ses choix alimentaires. Mangeuse 1 privilégie les promotions et les gros volumes au supermarché. Elle cuisine tous les jours, parfois à l'aide de son robot Thermomix.

Elle ne milite pour aucune cause politique, et bien qu'elle connaisse les enjeux de la transition écologique, elle ne fait pas toujours le lien avec ses pratiques quotidiennes, qui lui semblent n'avoir aucun impact (tri des déchets...).

Elle aborde essentiellement la transformation alimentaire sous un registre culinaire (transformer, c'est cuisiner), et depuis quelque temps peut aussi être amenée à regarder la composition des aliments : son fils lui a fait découvrir Yuka il y a quelques mois.

Mangeuse 2

Mangeuse 2 est une femme de 25 ans vivant dans une grande maison en colocation à Toulouse. Elle est actuellement en CAP cuisine, parcours qu'elle a entamé après avoir terminé une licence en lettres. Elle est franco-marocaine, a grandi dans la région de Montpellier, est partie habiter au Maroc avec ses parents à l'âge de 14 ans, puis est arrivée à Toulouse à 18 ans pour ses études universitaires.

Son rapport à l'alimentation est très réflexif, en tension entre la culpabilité et l'envie de ne pas grossir, le plaisir culinaire, et le *body positive* militant. En effet, Mangeuse 2 est passionnée par la cuisine, et à la recherche de goûts précis et originaux à tous les repas.

Par ailleurs, Mangeuse 2 est très sensible aux causes de la précarité, de la migration, et du féminisme. Elle manifeste régulièrement et est investie dans plusieurs associations.

Elle tend à classer les transformations selon le registre actoriel en premier lieu. Elle est assez critique des acteurs industriels, du fait de sa sensibilité à la gastronomie culinaire et de la critique politique et sociale de l'industrie à laquelle elle est socialisée. Le registre nutritionnel peut éventuellement intervenir dans un second temps, du fait de son attention à ne pas grossir notamment.

Mangeuse 3

Mangeuse 3 est une femme de 50 ans, conseillère d'orientation. Séparée, elle a deux fils de 12 et 18 ans qui sont chez elle une semaine sur deux. Elle habite une maison dans une résidence en banlieue de la métropole toulousaine. Elle a passé le début de son enfance en région parisienne, puis a déménagé avec sa famille dans la région de Montauban, avant d'habiter à Toulouse à l'âge adulte.

La pandémie de Covid-19 a marqué un tournant dans son rapport à l'alimentation. Elle est devenue plus attentive aux additifs et aux listes d'ingrédients, cherchant à exercer un contrôle sur son alimentation par souci de sa santé. Elle se dit également plus sensible aux questions environnementales depuis la pandémie.

Elle ne planifie pas ses repas en avance et tend à faire ses courses au jour le jour, au gré de ses envies et besoins du moment. Elle essaie de faire attention à ce qu'elle achète dès que possible (en achetant sa viande en circuit court par exemple), mais il peut lui arriver de se fournir également au supermarché. Sa cuisine reste assez simple et rapide. Elle oscille entre le contrôle de la présence d'additifs et les envies de ses fils, qui portent souvent sur des produits qu'elle ne valorise pas (par exemple les céréales du petit déjeuner).

Mangeuse 3 est consciente des enjeux sociaux et environnementaux liés à l'alimentation. Elle partage régulièrement ses préoccupations avec ses proches (notamment sur des boucles de conversation familiales).

Elle aborde principalement les transformations sous un registre nutritionnel, en faisant attention aux listes d'ingrédients et à la composition de l'aliment. Celui-ci est également lié à un registre actoriel, puisque pour elle les aliments qu'elle qualifie d'« industriel » sont également ceux qui présentent une mauvaise qualité nutritionnelle.

Mangeuse 4

Mangeuse 4 est une femme de 31 ans, épicière dans un village à proximité de la région toulousaine. Elle habite seule dans une maison de village depuis 1 an, mais a auparavant longuement habité en colocation. Elle a fait des études d'infographie, et fait de la musique sur son temps libre. Originaire de Lorraine, elle a déménagé avec sa famille en région toulousaine à l'adolescence, et a beaucoup voyagé au début de l'âge adulte, faisant des petits boulots en Australie, dans les Canaries et dans plusieurs pays d'Europe.

Lors de ses voyages et en habitant en colocation, elle est devenue très sensible aux enjeux environnementaux et sociaux de l'alimentation. Elle n'achète que des produits « bruts », en vrac, et fait également de la récupération de produits destinés à être jetés. Elle explique passer beaucoup de temps à cuisiner pour transformer elle-même : à la fois par militantisme (se soustraire au système capitaliste le plus possible), du fait de contraintes financières fortes, et par souci de contrôle. Elle a également le souci de ne pas grossir. Mangeuse 4 est dégoûtée par les plats tout prêts, qu'elle a pourtant pu être amenée à consommer lors de ses voyages passés. Elle dit avoir totalement changé au fur et à mesure de son parcours. Elle mange régulièrement avec ses anciens colocataires, avec lesquels elle échange de nombreuses astuces culinaires.

Mangeuse 4 évolue dans des milieux militants, qui peuvent être qualifiés de milieux « alternatifs » voire « marginalisés ». Cela se répercute directement sur son rapport à l'alimentation. Elle classe les transformations selon un registre actoriel, en opposant directement les acteurs de l'industrie et les autres.

Mangeur 5 et Mangeuse 25

Mangeur 5 a 51 ans et est ingénieur en équipements thermiques. Son épouse, Mangeuse 25 a un diplôme d'ingénieur, elle est aujourd'hui assistante administrative et a lancé son auto-entreprise en tant qu'éducatrice à la vie pour faire des formations dans des écoles. Ils habitent avec leurs 4 enfants, qui ont entre 10 et 20 ans. Le plus grand est en école d'ingénieur, le second est en classe préparatoire aux grandes écoles, et les deux plus jeunes sont au lycée et à l'école primaire.

Ils habitent dans une maison avec jardin dans le Tarn. Les deux époux ont toujours habité dans la région. Ils ont un potager et des poules, qui leur permettent d'auto-consommer une partie de leurs denrées. Les parents de Mangeur 5 étaient agriculteurs.

Mangeur 5 et Mangeuse 25 font très attention à ce qu'ils mangent. Mangeuse 25 fait particulièrement attention à la qualité nutritionnelle et toxicologique des aliments qu'elle propose à sa famille, et explique que cette préoccupation s'est accrue à l'arrivée de ses enfants. Par conséquent, elle cuisine beaucoup, et ils transforment une grosse partie des légumes de leur potager (en bocaux, en sauces...) de sorte à pouvoir avoir des stocks toute l'année. Ils effectuent également leurs achats au marché, et au supermarché, où ils profitent des formats familiaux. Leurs pratiques sont en tension entre le souci de manger « sains », le souci du plaisir gustatif et culinaire, et les contraintes financières d'une famille nombreuse.

Il leur arrive d'acheter des aliments « industriels » par souci de praticité. S'ils n'en raffolent pas, ils acceptent toutefois d'en manger. Certains de ces aliments leur rappellent leurs études à Toulouse.

Sans être militants, la sensibilité aux questions environnementales sous-tend leurs pratiques. Ils privilégient l'alimentation biologique.

Mangeur 6

Mangeur 6 est un homme de 24 ans, en première année de thèse. Il habite seul dans un studio au centre-ville de Toulouse. Il a grandi dans une ville à une demi-heure de Toulouse, dans laquelle sa famille habite toujours.

Mangeur 6 a fait beaucoup de sport à l'adolescence. Il était en pôle espoir, et depuis qu'il a arrêté, il fait très attention à ne pas grossir. Il a un rapport très strict et fonctionnel à son alimentation, sans pour autant être angoissé. Il explique être très routinisé dans ses achats, qu'il effectue au supermarché à côté de chez lui : il fait toujours les mêmes rayons, dans le même ordre, toujours le même jour de la semaine, et achète plus ou moins les mêmes aliments. Il cherche toujours à optimiser son temps et son alimentation dans un objectif de praticité. Toutefois, il a depuis quelques mois un salaire, et explique que ses contraintes financières se sont relâchées par rapport au moment où il était étudiant. Il découvre de nouveaux produits. Par exemple, il a récemment testé les nuggets végétaux.

Mangeur 6 tend à regarder l'alimentation sous l'angle nutritionnel du fait de son passé d'ancien sportif, mais de par son parcours, il est de plus en plus amené à en interroger d'autres aspects.

Mangeur 7

Mangeur 7 est un homme de 25 ans, préparateur physique pour une équipe sportive depuis la fin de son master il y a quelques mois. Il habite un appartement dans une petite agglomération de l'Aube, et a toujours habité dans la région. Son père est vigneron.

Il est fait beaucoup de sport, ses proches disent de lui qu'il mange beaucoup, ce qu'il reconnaît également. Il n'est pas spécialement sensible à l'environnement, ni engagé dans une cause politique particulière.

Mangeuse 8

Mangeuse 8 est une femme de 25 ans, en train de terminer ses études d'ingénieure. Elle vit en colocation avec deux autres ingénieurs, dans un appartement à Toulouse. Elle a habité dans plusieurs villes de France au cours de son parcours. Elle effectue son stage de fin d'études dans la construction de bâtiments durables, et notamment sur l'application des réglementations environnementales. Elle est par conséquent est assez sensible à la question des changements environnementaux.

Mangeuse 8 aime cuisiner, fait beaucoup de sport, et fait très attention à la qualité nutritionnelle de ce qu'elle mange. Elle est très réflexive sur son alimentation, et essaie d'offrir le meilleur à son corps, notamment dans un souci d'optimisation de soi. Elle cuisine beaucoup, et privilégie les aliments bruts et peu raffinés.

Mangeur 9 et Mangeuse 26

Mangeur 9 est un homme de 29 ans, commercial dans le secteur du bâtiment et des travaux publics. Il habite une maison mitoyenne avec sa compagne, Mangeuse 26, kinésithérapeute, dans la zone périurbaine de Toulouse. Mangeur 9 a grandi à Bordeaux, a habité à Paris au début de l'âge adulte où il a rencontré Mangeuse 26 qui y a grandi, puis ils sont venus s'installer dans la métropole toulousaine.

Mangeur 9 n'est pas spécialement réflexif par rapport à son alimentation, et explique que ses habitudes sont essentiellement régies par la praticité et les envies du jour. Lui et sa compagne commandent beaucoup en livraison, et font les courses au supermarché en petite quantité, car il leur arrive régulièrement de ne pas être chez eux.

Mangeuse 10 et Mangeur 32

Mangeuse 10 est une femme de 30 ans, juriste, qui vit avec son compagnon, Mangeur 32, manutentionnaire de 33 ans, dans une maison mitoyenne dans la zone périurbaine de Toulouse. Ils ont tous deux grandi dans l'Aveyron, où leurs parents habitent encore, ont habité à Bordeaux pendant les études de Mangeuse 10, puis sont venus dans la région toulousaine.

Mangeuse 10 est allergiques aux arachides et fruits à coque, et réagit également aux légumes non cuits. Elle soupçonne les pesticides d'être à l'origine de ces réactions. Son compagnon est intolérant au gluten et au lactose, et a d'importants problèmes digestifs. De fait, ils sont tous les deux très

attentifs à leur alimentation, car la moindre inattention peut affecter leur santé. Ils sont ainsi assez angoissés, et ont des pratiques hygiéniques strictes : par exemple, ils étiquettent les produits du frigidaire en indiquant les dates d'ouverture. Ils vérifient très régulièrement les rappels de produits, et la marque concernée peut se alors se trouver « bannie » du domicile. En outre, ils tendent à cuisiner souvent (surtout Mangeur 32) pour éviter les mauvaises surprises et maîtriser la composition de leur alimentation. Par ailleurs, Mangeur 32 a eu une mauvaise expérience en travaillant dans une usine agroalimentaire, ce qui a généré chez lui un profond dégoût des plats préparés.

Ils se disent sensibles aux enjeux environnementaux de l'alimentation, sans pour autant être militants.

Mangeur 11, Mangeuse 27 et Mangeuse 28

Mangeur 11 est un homme de 53 ans, ingénieur. Il habite avec sa compagne, Mangeuse 27, institutrice de 52 ans, et leur fille de 14 ans, Mangeuse 28, en classe de 3^{ème}, dans une maison en périphérie de Toulouse.

Mangeur 11 et Mangeuse 27 ont un rapport assez angoissé à l'alimentation. La notion de « danger » ressort régulièrement dans leur discours, ainsi qu'une forme de culpabilité qui s'exprime lorsque leurs pratiques ne correspondent pas aux recommandations nutritionnelles ou ne sont pas totalement respectueuses de l'environnement. L'angoisse environnementale est particulièrement exacerbée chez leur fille, Mangeuse 28. Cette dernière s'informe, et participe à sensibiliser encore plus ses parents à ce sujet. Elle fait partie d'une association pour traduire ses convictions en action, ce qui, selon sa mère, est une manière de mieux gérer ses angoisses. En effet, au moment des expériences, Mangeuse 28 exprime un fort rejet envers tous les aliments emballés dans du plastique. Ces déchets suscitent chez elle un profond malaise.

Par conséquent, la famille dit faire très attention à son alimentation. Ils se fournissent en AMAP et respectent la saisonnalité. Pour autant, cela peut aussi leur arriver de faire des courses en grande surface. Ces mangeurs très sensibilisés font partie des rares à avoir spontanément cité le terme d'aliment « ultra-transformé ».

Mangeur 12, Mangeuse 29 et Mangeuse 30

Mangeur 12 est un homme de 45 ans, expert pour une compagnie d'assurance. Divorcé, il vit une semaine sur deux avec ses deux filles, Mangeuses 29 et 30, de 13 et 10 ans. Il habite dans une maison en centre-ville de Toulouse.

Mangeur 12 dit adorer cuisiner, et se définit lui-même comme cuisinier. Il met un point d'honneur à cuisiner pour ses filles ou pour les autres, mais pas pour lui-même. Il a un rapport gastronomique à la cuisine, cherchant à se distinguer par la finesse des goûts élaborés, tout en étant très attentif à proposer une alimentation équilibrée à ses filles. Dans son discours, il met en avant l'importance de la qualité gustative avant tout. Il dit avoir peu de contraintes financières, ce qui lui permet de chercher les produits les plus qualitatifs selon lui.

Mangeuse 13 et Mangeur 34

Mangeuse 13 est une orthophoniste retraitée de 66 ans. Elle vit avec son conjoint Mangeur 34, qui a 65 ans et est un ancien psychomotricien. Ils habitent un appartement en plein centre de Toulouse. Mangeuse 13 n'a pas d'enfant, elle a toujours habité dans la région toulousaine. Mangeur 34 a eu des enfants lors d'une précédente union, et est maintenant grand-père.

Tous deux sont attentifs à leur alimentation, sans être trop angoissé ou trop réflexif à ce sujet. Ils suivent les habitudes qu'ils ont eues depuis leur enfance : ils se fournissent beaucoup en vente directe, sur des marchés et achètent des produits frais, sans pour autant particulièrement dévaloriser l'industriel. Ils sont attentifs à la saisonnalité, et disent éviter les aliments sous blister pour limiter les déchets.

Du fait de leur carrière dans la santé, ils relient l'acte de transformation alimentaire au fait de mixer ou hacher l'aliment pour un patient, empruntant au registre paramédical.

Mangeuse 14 et Mangeur 36

Mangeuse 14 est une ancienne gérante de restaurant de 61 ans, qui vit avec son mari de 66 ans, Mangeur 36, ancien gérant de restaurant également. Tous les deux retraités, ils vivent avec leur fils de 19 ans, étudiant en licence. Ils ont également une fille en doctorat de droit et un fils infirmier plus âgés qui ont déjà quitté le foyer.

Ils ont géré ensemble divers restaurants, à Avoriaz puis à Toulouse. Mangeuse 14 a occupé le poste de cuisinière dans le dernier restaurant qu'ils ont eu. Par conséquent, ils sont très attentifs à la qualité gustative de ce qu'ils mangent, et Mangeuse 36 cuisine beaucoup. Ils se fournissent beaucoup au magasin biologique à proximité de chez eux et au marché. Ils sont très critiques des filières industrielles et des plats préparés. Pour Mangeur 36 notamment, ces aliments renvoient à ce qu'il mangeait quand il était étudiant et n'avait pas le choix. Aujourd'hui, il les évite totalement.

Mangeuse 14 a été politisée longtemps à gauche (au moment de l'enquête elle a pris ses distances avec le mouvement local suite à quelques distensions). Elle fait très attention à l'impact écologique de ses pratiques, mais dans le même temps, elle explique ne pas vouloir avoir de discours moralisateur, et préfère indiquer la voie à suivre en montrant l'exemple.

Liste des sigles et acronymes

Ademe : Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
Afssa : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
ANIA : Association Nationale des Industries Agroalimentaires
Anses : Agence Nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOP : Appellation d'Origine Protégée
BMJ : *British Medical Journal*
Certop : Centre d'Étude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir
CNA : Conseil National de l'Alimentation
Cniel : Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière
CNRS : Centre National de la Recherche Scientifique
Crédoc : Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie
DGAL : Direction Générale de l'Alimentation (du ministère de l'Agriculture)
DGS : Direction Générale de la Santé (du ministère de la Santé)
EREN : Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle
ESB : Encéphalopathie Spongiforme Bovine
FAO : *Food and Agriculture Organization* (de l'ONU)
FFAS : Fond Français Alimentation Santé
GABO : Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Ouest
HCSP : Haut Comité de la Santé Publique
INCA : étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires
Inco : règlement sur l'INformation du COnsommateur
Inrae : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
Insee : Institut National de la Statistique et des Études Économiques
Inserm : Institut National de la Santé Et de la Recherche Médicale
Ocha : Observatoire Cniel des habitudes alimentaires
OGM : Organisme Génétiquement Modifié
OMS : Organisation Mondiale pour la Santé (de l'ONU)
ONU : Organisation des Nations Unies
OPECST : Office Parlementaire d'Évaluation des Choix Scientifiques et Technologiques
PCS : nomenclature des Professions et Catégories Socioprofessionnelles (de l'Insee)
PNNS : Plan National Nutrition Santé
PNA : Plan National Alimentation
PNAN : Plan National Alimentation Nutrition
SIQO : Signes Officiels de Qualité
UE : Union Européenne
UMR : Unité Mixte de Recherche

Table des figures

FIGURE 1 : IMAGE DU TRACT DE RANCOULE DE 1931 (SOURCE IMAGE : EXEMPLAIRE EN VENTE SUR EBAY.FR)	40
FIGURE 2 : PART DE DOCUMENTS NUMERISES CONTENANT LE TERME « ALIMENT INDUSTRIEL » ENTRE 1850 ET 2019, D'APRES LE CORPUS « FRENCH » DE GOOGLE BOOKS SUR L'OUTIL GOOGLE BOOKS NGRAM VIEWER	59
FIGURE 3 : LE TRIANGLE CULINAIRE, EXTRAIT DE LEVI-STRAUSS, 1965, P. 28	67
FIGURE 4 : LE SYSTEME DES CUISSONS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DES XIX ^E ET XX ^E SIECLES.....	68
FIGURE 5 : LES CATEGORIES DU « NON-COMESTIBLE » SELON POULAIN, 2002C, P. 149	70
FIGURE 6 : LES CATEGORIES DU « COMESTIBLE » SELON POULAIN, 2002C, P. 150	70
FIGURE 7 : LES CATEGORIES COGNITIVES DU RAISONNEMENT ALIMENTAIRE, SELON POULAIN (2012), P. 887	71
FIGURE 8 : SCHEMA DE LA DIVISION DU TRAVAIL DE PRODUCTION DES REPRESENTATIONS ENTRE ACTEURS.....	159
FIGURE 9 : SCHEMA DE LA CONSTRUCTION D'UN PROBLEME PUBLIC, INSPIRE DES THEORIES DE LA MISE A L'AGENDA ET DES ARENES SOCIALES (BLUMER, 1948, 1971 ; SPECTOR ET KITSUSE, 1973 ; HILTGARTNER ET BOSK, 1988 ; POULAIN, 2009 ; LASCOUMES ET LE GALES, 2018)	163
FIGURE 10 : LA CONSTRUCTION BIO-PSYCHO-SOCIO-CULTURELLE DE L'EMOTION	176
FIGURE 11 : ROUE DES EMOTIONS DE PLUTCHIK (1980)	193
FIGURE 12 : ROUE DES EMOTIONS DE GENEVE (SCHERER <i>ET AL.</i> , 2005)	193
FIGURE 13 : EXEMPLE DE MODELE CLASSANT LES EMOTIONS EN FONCTION DE LA VALENCE (AXE HORIZONTAL) ET DE L'INTENSITE (AXE VERTICAL) (FIGURE EXTRAITE DE RUSSEL, 1980)	194
FIGURE 14 : PIECE UTILISEE POUR LES OBSERVATIONS FILMEES SUR LA PATEFORME OVALIE	201
FIGURE 15 : CAMERAS AU PLAFOND ET VUE DE CES CAMERAS	202
FIGURE 16 : CAMERAS FRONTALES AU CENTRE DE TABLE ET VUE DE CES CAMERAS.....	202
FIGURE 17 : CAMERA THERMIQUE INSTALLEE EN CUISINE ET VUE DE CETTE CAMERA	202
FIGURE 18 : RESULTAT DE L'EXERCICE DE CLASSIFICATION DE MANGEUSE 2	207
FIGURE 19 : RESULTAT DE L'EXERCICE DE CLASSIFICATION DE MANGEUSE 8	207
FIGURE 20 : RESULTAT DE L'EXERCICE DE CLASSIFICATION DE MANGEUSE 10	208
FIGURE 21 : PHOTO DU COULOIR D'ENTREE DE LA PATEFORME OVALIE.....	231
FIGURE 22 : EXTRAIT DE LA NOMENCLATURE DU CHAPITRE 18 DU REGLEMENT EUROPEEN 2658/87 P. 127.....	251
FIGURE 23 : EXTRAIT DE LA NOMENCLATURE DU CHAPITRE 20 DU REGLEMENT EUROPEEN 2658/87 P. 141.....	252
FIGURE 24: CLASSIFICATIONS NOVA ET SIGA PRESENTEES PAR UFC QUE CHOISIR	255
FIGURE 25 : CLASSIFICATION DE L'IDDSI	258
FIGURE 26 : SCHEMA REPRESENTANT UNE OPERATION DE CATEGORISATION SELON UNE PLURALITE DE RATIONALITES	280
FIGURE 27 : SCHEMA REPRESENTANT UN EXEMPLE DE CORRESPONDANCE ENTRE LA CLASSIFICATION NOVA ET LES CATEGORIES DU MANGEABLE (TELLES QUE DEFINIES PAR POULAIN, 2002C)	284
FIGURE 28 : NOMBRE DE PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES BASEES SUR LA CLASSIFICATION NOVA PAR AN	300
FIGURE 29 : NOMBRE DE RETOMBES MEDIATIQUES ANNUELLES RELATIVES AUX ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMES.....	305
FIGURE 30 : NOMBRE DE PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS ET QUESTIONS AU GOUVERNEMENT SUR LES ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMES (A PARTIR DU SITE DE L'ASSEMBLEE NATIONALE ET DE LA BASE AMELI.SQL DU SENAT).....	308
FIGURE 31 : EXEMPLE D'ETIQUETTE APOSEE SUR DES LENTILLES VERTES BIOCOOP.....	315
FIGURE 32 : CAPTURE D'ECRAN DE L'EVOLUTION DU NOMBRE DE RECHERCHES AUTOUR DU SUJET « ALIMENT ULTRATRANSFORME » (EN FRANÇAIS) SUR GOOGLE DEPUIS 2009 (REQUETE DU 19 DECEMBRE 2023 SUR L'OUTIL GOOGLE TRENDS)	328

FIGURE 33 : SCHEMA DE CONSTRUCTION INDIVIDUELLE DE L'EMOTION REPRESENTANT L'INFLUENCE DE LA REPRESENTATION SOCIALE DE L'ALIMENT ET DE LA NORME EMOTIONNELLE.....	364
FIGURE 34 : SCHEMA DE CONSTRUCTION INDIVIDUELLE DE L'EMOTION REPRESENTANT L'INFLUENCE DE LA REPRESENTATION SOCIALE DE L'ALIMENT, DE LA NORME EMOTIONNELLE ET DE LA SENSATION	367
FIGURE 35 : SCHEMA DE CONSTRUCTION INDIVIDUELLE DE L'EMOTION REPRESENTANT L'INFLUENCE DE LA REPRESENTATION SOCIALE DE L'ALIMENT, DE LA NORME EMOTIONNELLE, DE LA SENSATION ET LE ROLE DE LA SOCIALISATION	372
FIGURE 36 : SCHEMA DE CONSTRUCTION INDIVIDUELLE DE L'EMOTION REPRESENTANT L'INFLUENCE DE LA REPRESENTATION SOCIALE DE L'ALIMENT, DE LA NORME EMOTIONNELLE, DE LA SENSATION, LE ROLE DE LA SOCIALISATION ET LES EFFETS DE CONTEXTE	375
FIGURE 37 : SCHEMA EXPLICATIF DE LA VARIATION DE L'EMOTION ENTRE DEUX INDIVIDUS (AUX SOCIALISATIONS TRES DIFFERENTES) DANS UN MEME CONTEXTE	376
FIGURE 38 : SCHEMA EXPLICATIF DE LA VARIATION DE L'EMOTION ENTRE DEUX CONTEXTES SOCIAUX DIFFERENTS POUR UN MEME INDIVIDU.....	377

Liste des tableaux

TABLEAU 1 : CHRONOLOGIE SOCIO-HISTORIQUE : EVENEMENTS RELATIFS A LA MONTEE DES PREOCCUPATIONS ENVERS L'INDUSTRIALISATION DES TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES EN FRANCE	60
TABLEAU 2 : TABLEAU CONSTRUIT PAR LEPILLER (2019, P. 102) POUR DECRIRE LA VISION DU SYSTEME ALIMENTAIRE CONSIDERE COMME RESPECTUEUX DE LA NATURE FACE AU SYSTEME AVEC UNE LOGIQUE INDUSTRIELLE.....	79
TABLEAU 3 : PREMIER NIVEAU DES NOMENCLATURES NAF ET CPF (REV. 2 ET REV. 2.1.)	248
TABLEAU 4 : PREMIERE ENTREE DE LA NOMENCLATURE CEE N°2658/87	250
TABLEAU 5 : EXEMPLE DE CLASSIFICATION DES OPERATIONS UNITAIRES DE TRANSFORMATION PAR TYPE DE TRANSFERT (« CLASSIFICATION DES OPERATIONS UNITAIRES DU GENIE DES ALIMENTS ET BIOPRODUITS », TABLEAU I.1. DU COURS « BASE DE GENIE DES PROCEDES APPLIQUES AUX ALIMENTS ET BIOPRODUITS » DISPENSE A AGROPARISTECH EN 2013-2014 PAR BERTRAND BROYART).....	265
TABLEAU 6 : LES TYPES DE TRANSFORMATIONS PAR GRAND MOYEN TECHNOLOGIQUE	269
TABLEAU 7 : TYPOLOGIE DES LOGIQUES DE CATEGORISATION DES TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES	278
TABLEAU 8 : TYPOLOGIE DES ARGUMENTS DE LA CONTROVERSE AUTOUR DES ALIMENTS « ULTRA-TRANSFORMES »	323
TABLEAU 9 : TYPOLOGIE DES EMOTIONS VIS-A-VIS DES TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES « INDUSTRIELLES »	360

Table des annexes

ANNEXE 1.1 : LISTE DES LOIS RELATIVES A L'ENCADREMENT DES FRAUDES ALIMENTAIRES	491
ANNEXE 3.1 : CARACTERISTIQUES DES PARTICIPANT.E.S A LA COLLECTE DE DONNEES EXPLORATOIRE	493
ANNEXE 3.2 : QUESTIONNAIRE D'HUMEUR DISTRIBUE A L'ENTREE SUR LA PATEFORME OVALIE	494
ANNEXE 3.3 : RESULTATS DES QUESTIONNAIRES D'HUMEUR	495
ANNEXE 3.4 : MENUS DES DIFFERENTES EXPERIMENTATIONS	496
ANNEXE 3.5 : CARACTERISTIQUES DES PARTICIPANT.E.S A LA COLLECTE DE DONNEES ETHNOGRAPHIQUES	500
ANNEXE 3.6 : LISTE DES QUESTIONS RETENUES POUR L'ANALYSE DE DONNEES QUANTITATIVES	506
ANNEXE 4.1 : ARTICLE D122-1 DU CODE DE LA CONSOMMATION : EXCEPTIONS FAITES POUR LA MENTION « FAIT MAISON »	508
ANNEXE 4.2 : NOMENCLATURE EUROPEENNE TARIFAIRE ET STATISTIQUE DU 23 JUILLET 1987 (REGLEMENT CEE N°2658/87)	509
ANNEXE 4.3 : NOMENCLATURE EUROPEENNE TARIFAIRE ET STATISTIQUE DU 29 OCTOBRE 2021 (REGLEMENT UE N°2021/1832)	512
ANNEXE 4.4 : NOMENCLATURE DE L'ORGANISATION COMMUNE DES MARCHES (OCM) DES PRODUITS AGRICOLES (REGLEMENT UE N° 1308/2013)	514
ANNEXE 4.5 : REGLEMENT INCO – ANNEXE V	518
ANNEXE 6.1 : PORTRAITS DE MANGEURS	519

Titre : Ressentir l'industrialisation des transformations alimentaires. L'émotion, un fait social et politique.

Mots clés : alimentation, émotion, problème public, transformations alimentaires, industrie agroalimentaire, ultra-transformé

Résumé : Dans la société française contemporaine, les transformations alimentaires industrialisées font l'objet de discussions passionnées. L'industrialisation de l'alimentation est au cœur de débats tant dans les médias grand public, les instances gouvernementales, que dans la communauté scientifique. Ce travail distingue différentes logiques de catégorisation des transformations alimentaires et analyse les émotions qu'elles suscitent. Comment les émotions relatives aux différentes catégories de transformations alimentaires se construisent-elles socialement ? Et que ces émotions révèlent-elles de la société contemporaine ? En conjuguant sociologie de l'alimentation, sociologie des émotions, sociologie des problèmes publics et des controverses, la problématique de recherche articule l'analyse aux échelles macro-sociale, micro-sociale et individuelle. À la première, il s'agit de décrire les mécanismes de construction et de diffusion d'une préoccupation collective. À la seconde, il est question d'éclairer les enjeux sociologiques de ces émotions. À la troisième, la construction sociale de l'émotion est interrogée au prisme de la socialisation des individus et des effets de contexte. Pour répondre à ces objectifs, 52 entretiens semi-directifs ont été conduits, des données ethnographiques ont été collectées au cours d'observations de repas à domicile et d'observations de repas filmés sur une plateforme expérimentale (environ 100 heures d'observation), et 13 focus groups ont été menés à partir d'extraits vidéo de ces repas. Ces données qualitatives ont été complétées par l'analyse de documents politiques, médiatiques et scientifiques. La réflexion a été enrichie par l'analyse secondaire de données quantitatives issues d'une recherche pilotée par l'Ocha, le partenaire Cifre de cette thèse. La diffusion des préoccupations envers les transformations alimentaires industrielles est aujourd'hui intimement liée à la définition d'un problème public autour des aliments « ultra-transformés ». Des normes émotionnelles et représentations sociales conduisant à rejeter les aliments transformés de manière industrielle sont propagées au cours du processus de mise à l'agenda politique de cette question. Les débats sous-jacents à cette controverse traversent les différentes arènes sociales. La diffusion de ces préoccupations produit une morale de l'émotion, dont la réception est différenciée socialement. Au niveau individuel, ces normes et représentations sont intégrées au cours de la socialisation, et sont activées ou non en fonction du contexte en cours. Les résultats mettent en évidence une forme d'accaparement des normes émotionnelles de rejet par les populations favorisées et des logiques de résistance dans les classes populaires, mais aussi dans certaines populations jeunes et diplômées. D'un côté, le rejet des transformations industrielles est un moyen de réaffirmer une position sociale, par l'émotion, tout en prônant un autre système alimentaire avec des rapports à la nature, à la technique et au temps différents. De l'autre, la transgression des normes émotionnelles dominantes vient marquer le désaccord avec des processus de moralisation vécus comme injustes, intrusifs et excluants. Exprimer de la peur, de la colère, du plaisir, de la curiosité ou du dégoût vis-à-vis des différentes transformations alimentaires est ainsi un moyen de tisser des relations, de marquer son appartenance sociale, d'affirmer des convictions, voire d'initier certains changements sociétaux. L'émotion apparaît comme une clé de compréhension des controverses et prises de position parfois mouvementées observées autour des transformations alimentaires industrialisées, et plus largement autour des questions posées par les transitions des filières industrielles.

Title: Feeling the industrialization of food processing. Emotion as a social and political fact.

Key words: food, emotion, social problems, food processing, food industry, ultra-processed

Abstract: In today's French society, food processing arouses strong emotions. The industrialisation of food is at the centre of debates in the mainstream media, in government bodies and in the scientific community. This thesis distinguishes between different ways of categorising food transformations and analyses the emotions they arouse. How are those emotions socially constructed? And what do they tell us about the contemporary society? By combining the sociology of food, the sociology of emotions, the sociology of social problems and controversies, the research question articulates the analysis at the macro-social, micro-social and individual levels. At the macro-social level, it aims at describing the mechanisms of construction and dissemination of collective concern. At the micro-social level, the goal is to shed light on the sociological stakes of these emotions. At the individual level, it examines the social construction of emotions through the lens of individual socialisation and contextual effects. To achieve these objectives, 52 semi-structured interviews were conducted, ethnographic data were collected through observations of meals at home and observations of meals filmed on an experimental platform (approximately 100 hours of observation), and 13 focus groups were conducted using video clips of these meals. These qualitative data were complemented by the analysis of political, media and scientific documents. Finally, the reflection has been enriched by the secondary analysis of quantitative data led by OCHA, the CIFRE partner of this thesis. The spread of concern about industrial food processing is today closely linked to the definition of a social problem around 'ultra-processed' foods. Emotional norms and social representations leading to the rejection of industrially processed foods are propagated in the process of placing this issue on the political agenda. The debates underlying this controversy cut across different social arenas. The diffusion of these concerns creates an emotional morality, the reception of which varies socially. At the individual level, these norms and representations are integrated during socialisation and activated or not depending on the current context. The results highlight a form of appropriation of emotional norms by high social status populations, and resistance dynamics in working-class communities, but also in some young and highly educated populations. On the one hand, the rejection of industrial transformations is a means of affirming a social position through emotion, while advocating for a different food system with different relationships to nature, technology and time. On the other hand, transgressing dominant emotional norms is a way of expressing the rejection of dominant emotional norms that are sometimes experienced as moralising, unjust and intrusive. Expressing fear, anger, joy, curiosity or disgust toward different food processes is thus a way of building relationships, marking one's belonging to a group, asserting beliefs and even initiating certain social changes. Emotions appear to be a key to understanding the debates and sometimes strong oppositions surrounding industrialised food processing and, more generally, around the issues raised by industrial transitions.