



# **ACTES**

## **Qu'est-ce qu'on mange ? Recherches actuelles sur l'alimentation**

**Journée d'étude**

**Aula F.-X. Bagnoud, Haute Ecole valaisanne/Sion**

**Samedi 15 mai 2004**

# TABLE DES MATIERES

	<u>Pages</u>
Que mangeons-nous ? <b>Isabelle Raboud-Schüle</b> , ethnologue, Vevey	1
Manger pour vivre : des regards sociologiques sur le risque à l'étude des modèles alimentaires <b>Jean-Pierre Poulain</b> , Maître de conférences en sociologie, Université de Toulouse-le-Mirail	4
Alimentation et santé, les principes fondamentaux de l'art culinaire au Moyen-Age <b>Dorothee Rippmann</b> , historienne et muséologue, Itingen, Privatdozentin für mittelalterliche Geschichte, Université de Zürich	21
A table en Suisse romande au XVIII <sup>e</sup> siècle <b>François de Capitani</b> , historien et Conservateur au Musée national Suisse de Prangins	24
Les troubles du comportement alimentaire, un phénomène de société <b>Raphaël Carron</b> , médecin psychiatre, Directeur de institutions psychiatriques du Valais romand	27
Variations gourmandes autour du résultat de recherches européennes sur les produits du terroir <b>Dominique Barjolle</b> , ingénieur-agronome, Directrice du Service romand de Vulgarisation agricole, Lausanne <b>Martine Jacques-Dufour</b> , géographe et ethnologue, Association suisse AOC-IGP	32
Qualité, sécurité et authenticité des produits alimentaires <b>Jean-Claude Villettaz, Rudolf Schmitt, Umberto Piantini</b> , professeurs Filière & Institut Technologies du vivant, Haute Ecole valaisanne, Sion	47

# QUE MANGEONS-NOUS ?

**Isabelle Raboud-Schüle**

Ethnologue, Vevey

Le comité de la Société académique du Valais a souhaité consacrer une journée d'étude à l'alimentation. Ce thème touche chacun et convient donc bien à une journée publique, mais surtout il est d'actualité et répond aux objectifs scientifiques de ces rencontres : présenter des démarches de différentes disciplines et des résultats de recherches actuelles.

Après avoir été considérée comme un « à côté » amusant, voire trop peu sérieux, de différentes recherches, l'alimentation est devenue depuis une vingtaine d'années un thème de recherche scientifique important en soi : musées et filières formations se multiplient et on ne compte plus les grands colloques consacrés chaque année à ce thème. La multidisciplinarité est de mise car les progrès dans le domaine médical et biologique ne cessent de poser de nouvelles questions aux historiens, aux ethnologues ou aux sociologues. Les mangeurs sont devenus un objet d'étude. L'actualité scientifique fait la part belle aux interactions entre l'alimentation et la santé, générant même de nouvelles tendances de consommation. Citons à titre d'exemple les recherches médicales menées sur régime dit crétois et ses avantages en terme de longévité et une conséquence visible de la médiatisation de certains aspects: les supermarchés regorgent aujourd'hui de produits se réclamant d'un « mediterranean style ».

Dans les pays riches nous vivons une période d'abondance et de sécurité alimentaire que l'humanité n'avait jamais connue auparavant. Les consommateurs suisses consacrent actuellement moins de 8% de leur budget aux dépenses pour l'alimentation contre 26% en 1960. (Offstat2000, dépenses des ménages privés). Pourtant les questionnements face à ce que l'on mange sont très présents et fortement médiatisés : mondialisation et pression sur les prix, uniformisation du goût, scandales alimentaires, déstructuration des habitudes, augmentation de l'obésité et tyrannie du maillot de bain apparaissent comme les maux du siècle. Un numéro récent du Courrier International titrait simplement à ce propos «manger tue». Les récentes recherches menées par J-P Poulain viennent éclairer de manière très incisive cette modernité alimentaire, examinant non seulement l'évolution des normes mais aussi celle des pratiques. Ses résultats sur le comportement des mangeurs contemporains que nous sommes tous nous invitent à revoir certaines idées.

La préoccupation de la santé et du bien manger ne date pourtant pas d'aujourd'hui comme va nous le montrer Dorothee Rippmann à propos du Moyen Age en nous invitant à nous plonger dans les mentalités et les conceptions de l'époque, dans le lien fondamental unissant l'homme et ses aliments.

François de Capitani, grâce à des sources régionales exploitées avec gourmandise, présentera des façons de manger des "mères de la patrie" aux fourneaux en 1803. Les mets de l'époque pourraient apparaître comme les précurseurs de nos mets traditionnels contemporains. Au contraire un repas du 18<sup>e</sup> siècle, avec ses produits, ses combinaisons

de saveurs ou de mets servis simultanément est plutôt exotique et curieux pour des convives d'aujourd'hui.

Avec Raphaël Carron nous reviendrons aux mangeurs du 21<sup>e</sup> siècle. Les troubles du comportement alimentaire suscitent l'inquiétude, chez les proches des personnes affectées, mais aussi dans une perspective de santé publique. S'agit-il d'un problème alimentaire ou au contraire de l'expression douloureuse de phénomènes de société ?

Centrée sur l'actualité et sur le rapport entre l'homme et les aliments notre journée n'accorde pas vraiment une place à l'histoire de la gastronomie ni aux quelques monuments culturels d'importance se trouvant à Sion. Il vaut cependant la peine d'en rappeler quelques uns car la médiathèque Valais conserve des trésors. D'une part y trouve une des quatre versions connues d'un recueil de recettes appelé le Viandier de Taillevent. Le manuscrit de la bibliothèque Supersaxo conservé à Sion est en fait antérieur à la naissance de Tirel dit Taillevent et date de la fin du 13<sup>e</sup> siècle. Paul Aebischer a publié cette découverte importante dans Vallesia en 1953.

La médiathèque conserve aussi le ms 103 de la bibliothèque Supersaxo, « du fait de cuisine » que Maître Chiquart a dicté en 1420 pour répondre à la demande du duc Amédée VIII : mettre ainsi par écrit l'art de la cuisine pratiqué à la cour de Savoie. Cet ouvrage a également été publié dans Vallesia par Terence Scully en 1985. Il comporte 78 recettes ordonnées en menus pour les jours gras et menus pour les jours maigres.

Il y a bien d'autres trésors à mentionner au titre de patrimoine. Quand il est question d'alimentation, le produit et le mets a toujours une présence concrète et éphémère, reliant des producteurs à des consommateurs qui vont l'ingérer. Avec Dominique Barjolle et Martine Jaques-Dufour nous explorerons justement ce lien des produits avec les notions de terroir. Tout au long du repas qui a été conçu pour illustrer leur propos, elles présenteront les résultats de recherches récentes dans différentes disciplines. En effet, ce lien a des dimensions humaines et physiques, la valorisation de ce lien a une portée juridique et une importance économique. Les mêmes préoccupations, la qualité et l'authenticité des produits seront abordées du point de vue des technologies du vivant par les professeurs de la HEVs, Jean-Claude Villettaz, Rudolf Schmitt et Umberto Piantini.

Ce bref parcours, pour lequel je tiens à remercier tous les conférenciers, nous amène donc finalement toujours à cette question « qu'est-ce qu'on mange ? ». Aujourd'hui nous avons autant que par le passé le besoin de connaître nos aliments, de les reconnaître, de les situer dans notre conception du monde. Les sciences naturelles nous apportent une foule d'éléments pour analyser et identifier les aliments et s'assurer de leur valeur nourricière correspondant aux normes et valeurs de notre temps. Les sciences humaines nous rappellent que nous avons aussi toujours besoin de donner du sens à nos mets, de savoir d'où ils viennent et quelles histoires ils racontent.

C'est bien dans cette perspective qu'a été initiée la démarche d'inventaire du patrimoine culinaire suisse. Ancrés dans les terroirs et se réclamant de la durée, les produits dits traditionnels sont en fait trop peu connus. L'Inventaire a pour but de réunir des connaissances, historiques, techniques et gustatives sur les produits alimentaires, issus de

l'agriculture et transformés. Il va se réaliser avec le soutien de la Confédération et des Cantons et dans une perspective à la fois scientifique et pratique. En examinant rigoureusement les produits et leur production sur le terrain, il s'agit de créer une référence, avec des connaissances rigoureusement réunies, pour affirmer leur identité et renforcer leur notoriété. Car mieux connaître ce que nous mangeons c'est finalement mieux se connaître nous-mêmes, non seulement au plan individuel mais surtout dans la dimension fondamentalement sociale de l'acte de manger !

# MANGER POUR VIVRE : DES REGARDS SOCIOLOGIQUES SUR LE RISQUE A L'ETUDE DES MODELES ALIMENTAIRES

**Jean-Pierre Poulain**

Maître de conférences en sociologie à l'Université de Toulouse-le-Mirail

J.P. POULAIN est sociologue à l'Université de Toulouse-Le Mirail, CERS (Centre d'étude des rationalités et des savoirs) axe sociologie de la santé, UMR 5117, il co-anime le Comité de recherche n°17 : *Sociologie et anthropologie de l'alimentation* de l'Association Internationale des Sociologues de Langue Française, (AISLF).

On lui doit une « *Histoire de la cuisine et des cuisiniers* » avec E. Neirinck (Lanore 2000) et « *Sociologies de l'alimentation* » (PUF à paraître).

Au sortir de la deuxième guerre mondiale, alors que les privations sont encore dans les mémoires, se noue entre le monde agricole et la nation française un pacte productiviste dont l'enjeu n'est autre que de nourrir la population. Tout à la fois « chouchous » et « bêtes noires » des milieux politiques, les paysans français réussissent, en moins de deux générations, avec le support de la recherche agronomique, une révolution technologique qui permettra, alors que leur nombre ne cesse de se réduire, non seulement de tenir l'engagement, mais encore d'assurer le développement d'un secteur agro-industriel, aujourd'hui, fer de lance des exportations du pays.

Dans l'histoire de l'alimentation occidentale, cette seconde partie du vingtième siècle est le temps d'une rupture fondamentale des rapports de l'homme à son milieu. Après des siècles de malnutrition atavique, tout le monde, désormais, mange à sa faim, certes de façon socialement différenciée, mais, enfin, tout le monde mange (Aron 1987). Durablement, s'installe un sentiment d'abondance, puis de surabondance.

Ces transformations structurelles de la filière alimentaire s'accompagnent d'un changement du paysage imaginaire. Peu à peu le droit à la nourriture s'érige en valeur fondamentale au même titre que celui à la santé ou au loisir. Et lorsque au début des années quatre-vingt émergera une nouvelle pauvreté, les artistes mobilisés pour les « restos du cœur » chanteront : « *Aujourd'hui, on n'a plus le droit d'avoir faim ni d'avoir froid* ». Derrière l'évidence généreuse se profile une mutation considérable : manger cesse d'être l'objectif principal de l'organisation sociale pour devenir un droit.

En 1996, éclate la crise de la « vache folle » suivie, quelques mois plus tard par celle des OGM. Libération titre « *Après la vache folle, le soja fou...* ». L'alimentation passe sur le devant de la scène médiatique. La listériose et plus globalement les intoxications alimentaires font les unes des journaux. On découvre des farines, produites à partir des produits d'équarrissage (et même de placenta humain), dans la nourriture de nos vaches ; le choc symbolique est immense. Voilà que l'on fait manger à des herbivores des produits animaux et pire encore des produits issus d'animaux de la même espèce. Quelques journaux osent « *de la vache folle, à la vache cannibale* ».

Le cauchemar continue. On nous annonce des boues de station d'épuration et de l'huile de vidange dans les aliments pour poulets. Les moindres détails de l'alimentation animale, des conditions d'élevage, de la transformation des produits s'étalent au grand

jour. Ce monde inconnu des mangeurs urbains leur saute aux yeux à l'heure du journal télévisé, en plein repas familial. Un monde fait de technologie de plus en plus sophistiquée, aux mains d'apprentis sorciers prêts à transgresser « les règles de la nature » pour quelques dollars de plus, sur l'autel du rendement et du profit. « On ne sait plus ce que l'on mange » et si l'on ne sait plus ce que l'on mange, « on ne sait pas ce que l'on va devenir ». L'anxiété de l'incorporation s'exacerbe.

De la crise, on bascule peu à peu sur la thématique du scandale, de l'impensable. La malbouffe, (les anglo-saxons parlent de « frankenfood », contraction de Frankenstein et de food) devient le repoussoir d'une modernité dévoyée. Les industriels voudraient bien apprendre à « gérer les risques alimentaires », à rassurer les consommateurs. Mais installés dans une culture technico-scientifique de la qualité, ils ont du mal à comprendre les réactions des consommateurs, jugées trop irrationnelles, pas plus d'ailleurs que celles de la presse, qui depuis le feuilleton de la vache folle, a fait de la bouffe et de la « mal bouffe » une « rubrique permanente ». Désormais le monde se partage entre ceux qui manquent ou ont peur de manquer de nourriture et ceux qui s'interrogent sur la qualité de leurs aliments. Alors qu'une part non négligeable de l'humanité manque réellement d'aliment et subit toujours ce vieux fléau de l'humanité qu'est la famine, une part importante du monde occidental en pleine surabondance a peur de ses aliments. La crise de la vache folle, l'utilisation des technologies issues du génie génétique dans le domaine agricole, la multiplication des formes d'intoxications alimentaire, la montée inexorable de l'obésité semblent avoir ouvert une crise sans précédent.

Malgré de nombreuses interventions d'experts sur le mode rassurant répétant à loisir que l'alimentation n'a jamais été aussi sûre, appelant à un « retour à la raison », à « un arrêt de la psychose », le sentiment de crise s'exacerbe. Dans un tel contexte, le sociologue est interpellé par ses collègues « propriétaires » des territoires scientifiques voisins concernés par ces phénomènes : nutritionnistes, spécialistes des sciences des aliments et de la sécurité alimentaire, économistes, gestionnaires, politologues..., pour tenter d'éclairer ce que ceux-ci désignent comme « l'irrationalité » des mangeurs ou des consommateurs.

Nous nous proposons de développer deux lectures sociologiques : le point de vue de la sociologie du risque et celui de la sociologie de l'alimentation. La sociologie du risque étudie les décalages entre la définition du risque pour les experts et pour les profanes. Elle considère que la perception de ces derniers, loin d'être irrationnelle, permet au contraire de saisir certains aspects que les scientifiques excluent de leurs analyses. Des lors, l'installation du dialogue entre de la pensée profane et de la pensée scientifique s'impose, non seulement pour des raisons démocratiques, mais aussi et peut être avant tout pour des raisons opérationnelles. Car c'est par leur confrontation que peuvent être mis au jour les enjeux sociaux qui sous-tendent la crise alimentaire. Elle débouche sur une ingénierie du débat public, au service de la gouvernance.

La sociologie de l'alimentation considère quant à elle que l'anxiété est un invariant du comportement alimentaire humain. Elle est, dans sa double composante du manque et de l'empoisonnement, et à travers les liens sociaux qui accompagnent sa régulation, un des fondements de la socialité (Fischler 1990, Paul-Lévy 1997, Poulain 1997). Pour elle ce ne sont donc ni le risque, ni l'anxiété qui l'accompagne qui font problème, mais les transformations sociales qui affectent leurs modes de régulation. L'anxiété alimentaire est au cœur de notre rapport à l'aliment, ses formes d'expression changent simplement selon les contextes sociaux et s'inscrivent dans des mouvements de flux et de reflux. Dès lors,

la crise contemporaine peut être lue comme le résultat de l'érosion de ses dispositifs de régulation.

## **1. Le risque et les sociétés modernes**

Depuis quelques années en Angleterre, en Allemagne, en France des travaux sociologiques pointent le risque comme une des caractéristiques des sociétés modernes (Beck 1986, 1999, Giddens 1991, Le Breton 1991, 1995). Ces analyses ne portent pas explicitement sur des problèmes alimentaires, mais peuvent contribuer à saisir une partie des enjeux qui les traversent. Pour Ulrich Beck, le concept de risque émerge dans les sociétés modernes lorsque l'on cesse d'expliquer les événements qui touchent les hommes " par le destin, les caprices des dieux ou encore de la nature ". Il date son apparition au moment des grandes découvertes et du développement de la maîtrise technologique de la nature par les hommes. Le risque accompagne les grandes expéditions et l'essor du commerce maritime international. Dès lors, on cherche à contrôler l'avenir en calculant les risques, en produisant sur lui des statistiques, cette nouvelle grille de lecture participe de la transformation de la chaîne de causalité. L'évènement malheureux apparaît comme le résultat d'une série de décisions inadaptées. La responsabilité humaine prend le pas sur la fatalité. La notion de risque accompagne la découverte du monde, qu'elle soit géographique ou scientifique. On passe de la vérité révélée ou traditionnelle à une vérité construite dans l'expérience de la réalité. " Le risque surgit lorsque la nature et la tradition perdent leur emprise, et que l'homme doit décider de son propre chef " (Beck 1999).

Dans une première étape, c'est la victime du risque qui apparaît comme responsable, c'est elle qui a pris de mauvaises décisions. Puis dans une seconde phase, on recherche des responsabilités humaines au-delà des victimes elles-mêmes. Par exemple, les victimes d'un accident du travail ont d'abord été considérées comme les victimes de la fatalité. Puis, elles sont devenues les propres responsables de ce qui leur arrivait, leur responsabilité était lue sur le mode moralisateur, elles étaient considérées comme fautives, comme la cause de leur propre malheur. Enfin, l'on a recherché des responsables plus lointains, du côté de l'entreprise et de son organisation avec en ligne de mire la possibilité d'une réparation " sonnante et rébuchante " du préjudice. Les causes et la responsabilité d'un accident sont alors dissociées, et cette dernière va devenir l'objet d'un certain nombre de normes sociales et de négociations destinées à fixer le prix de la réparation.

### **1.1 Du malentendu de la qualité à la l'évaluation du risque**

Dans les années soixante-dix, le veau et le poulet aux hormones font l'actualité. Engrais chimiques, pesticides, « raccourcisseurs » de paille symbolisent les délires productivistes de l'agronomie prométhéenne. Le mouvement écologiste issu de mai 68 repousse cette « bouffe industrielle », autant que l'organisation sociale dont elle est le produit. On annonce pour un proche avenir, des « steaks de pétrole », qui à l'époque suscitent un accueil presque aussi peu enthousiaste que celui réservé aujourd'hui aux aliments transgéniques.

Durant la décennie quatre-vingts, sur le front alimentaire le calme revient. Les produits industriels semblent désormais rassurer les consommateurs. Le secteur agro-alimentaire n'exhibe plus sa technologie agressive, et a appris à « marquer » ses produits, entendez



par-là, à se soucier de ce que pensent ses clients. Les emballages en quadrichromie le confirment, les produits sont bien de vrais aliments. Prolongement de ce mouvement d'intégration du regard du consommateur dans la gestion industrielle, vient l'heure de la qualité. Elle se définit désormais « comme l'adéquation du produit aux besoins et usages du consommateur ». C'est donc en dernière analyse l'individu et ses logiques de consommation qui deviennent la ligne de mire de la démarche qualité. Les ingénieurs qualitatifs en blouse blanche contrôlent les matières premières, les processus de fabrication, les produits finis... L'air du temps est aux normes ISO, à la méthode HACCP, aux autocontrôles, au « management par la qualité ».

Le thème est omniprésent dans l'entreprise et devient même un axe de communication externe. Le consommateur ne comprend pas toujours ce discours sur la qualité. Mais, puisque c'est pour la qualité, il veut bien écouter ce qu'on lui dit... Malheureusement le mot qualité n'a pas vraiment le même sens pour lui et pour les experts. Pour lui la qualité, c'est simplement et naïvement « quand les choses sont bonnes ». Commence alors un formidable malentendu. Il découvre peu à peu un univers industriel très différent de celui qui jusque là régnait sur les emballages. On lui promet des contrôles bactériologiques pour réduire les risques d'intoxication alimentaire et il entend que : si l'on prend autant de précautions, c'est bien la preuve que le risque existe, ce dont il n'avait pas toujours conscience. Il pensait simplement que ne pas s'intoxiquer en mangeant un produit acheté à un industriel ou un restaurateur était un minimum. On lui assure le contrôle des matières premières, quand il n'imaginait même pas qu'elles aient pu ne pas être contrôlées et encore moins de « mauvaise qualité ». Dans un curieux effet boomerang, plus la sécurité et la qualité s'étalent dans le discours des entreprises ou des pouvoirs publics, plus l'inquiétude se déploie chez les consommateurs. Le raisonnement implicite fonctionne sur le mode : « si l'on prend tant de précautions, c'est donc que c'est bien dangereux ! ». « Paradoxalement, les crises qui surgissent aujourd'hui doivent beaucoup à l'efficacité même des systèmes de surveillance qui sont mis en place » (Champagne 2000, 278).

Cette situation conduit les industriels et les responsables politiques à questionner les sociologues sur le mode « comment faire comprendre aux consommateurs tous les efforts que nous faisons ? ». Les mêmes effets se produisent avec l'information relative aux produits. Fortement réclamée par les associations de consommateurs, perçue par les industriels comme une façon de jouer carte sur table, sans aucun doute nécessaire, l'information ne semble cependant, pas capable d'endiguer l'anxiété et de rassurer le consommateur. Franck Cochoy (1999) analyse ce paradoxe et montre que la diffusion d'informations participe à la construction d'une « expertise des consommateurs ». Celle-ci les rassure, car elle leur donne des critères de choix, de sélection et d'orientation dans l'offre alimentaire, mais, dans le même temps, leur fait prendre la mesure de nouvelles zones inconnues qui deviennent des sources d'inquiétude. Avec l'information du consommateur, le voile se lève sur un univers méconnu des « cuisines » industrielles. Et c'est l'ère du soupçon qui commence, avec sa compagne habituelle, la rhétorique du scandale. « On ne nous dit pas tout ! On nous cache quelque chose !... »

## **1.2 Risque statistique, risque vécu**

La sociologie du risque pointe les décalages entre les modalités d'évaluation profanes et scientifiques des risques. Les experts utilisent des outils statistiques, et raisonnent en

termes probabilistes. La perception des risques par les profanes est soumise à l'influence de certains facteurs sociaux. C'est ainsi que le risque est perçu avec plus d'acuité dans les groupes sociaux éloignés du pouvoir et des centres de décision (Douglas et Wildavsky 1982), que la familiarité des technologies entre en jeu, (une technique nouvelle et inconnue est jugée plus dangereuse qu'une technologie traditionnelle, c'est le cas par exemple, de l'ionisation des aliments considérée comme plus risquée que la conserve appertisée). Le sentiment de maîtrise et de contrôle personnel est également déterminant ; prendre l'avion est ressenti comme plus dangereux que de conduire soit même une automobile, alors que le risque statistique est beaucoup plus faible (Slovic 1987, 1993). Enfin, pour le domaine alimentaire, il semble que les femmes « manifestent plus d'anxiété que les hommes » et ceci dans des pays aussi divers que la France, le Japon, la Belgique ou la Hollande (Rozin et col.). 1999).

De plus si l'analyse scientifique du risque se concentre sur la mesure des conséquences négatives d'une action, la pensée profane met en balance les avantages éventuels et les risques dans un calcul coûts - bénéfices. A cause de ces profondes différences, le dialogue entre les spécialistes de la qualité ou de la sécurité et les consommateurs est souvent difficile, les premiers ayant l'impression que les seconds sont irrationnels et refusent le progrès. Dans une telle situation, les experts sont tentés soit de se réfugier dans des arguments d'autorité, soit de vouloir éduquer « le bon peuple », pour lui faire comprendre la vérité scientifique.

Pour sortir de cette impasse, il faut prendre en compte les conflits stratégiques qui se nouent autour du risque et accepter de voir dans ces décalages un affrontement de rationalités (Beck 1999). Claire Marris met l'accent sur la dimension qualitative de l'analyse du risque, par le public. Alors que les experts se « focalisent sur la probabilité d'un évènement néfaste et en mesurent les conséquences en termes quantitatifs, en se fondant presque exclusivement sur la mortalité... les profanes intègrent dans leur définition du risque des critères plus qualitatifs, s'intéressant plus à la nature des conséquences qu'à leur probabilité. Ils accordent, en outre, une importance particulière aux circonstances qui entourent l'exposition au risque, et aux types de personnes concernées » (Marris 1999, 47). La perception profane est structurée, peut être quantifiée - selon le paradigme psychométrique par exemple (Marris et al.). 1998)-, et, dans une certaine mesure, prévisible. Elle n'est donc pas irrationnelle, mais plus complexe que celle des experts. La prise en compte de la perception du public se justifie alors, par sa capacité à éclairer certains aspects du problème laissés dans l'ombre par l'évaluation scientifique. Les analyses strictement fondées sur la science excluent certaines dimensions sociales du risque (enjeux identitaires, choix de société...) qui sont justement celles qui reviennent au centre des conflits et des controverses sociales.

Le modèle psychométrique peut être utilisé pour comprendre, sinon la soudaineté, au moins l'accélération du sentiment de crise alimentaire. Les profondes transformations de l'organisation de la filière, son étirement, sa concentration dans des entreprises de taille de plus en plus grande, éloignent les mangeurs de l'origine naturelle des produits alimentaires, les coupe de leur environnement naturel et social traditionnel. Ainsi la nature même du risque alimentaire se serait-elle transformée. Il serait devenu « subit », l'activité culinaire étant partiellement prise en charge par l'industrie. La concentration de la production dans des unités de plus en plus importantes, le rendrait susceptible de toucher un très grand nombre de personnes. L'acuité des outils d'évaluation et les

politiques d'observation et d'évaluation des risques sanitaires pointeraient l'alimentation comme porteuse de nouvelles menaces immédiates, comme les TIAC, ou différées, comme avec les effets d'accumulation des métaux lourds, ou des maladies à prions. Le sommet de cette transformation est atteint dans le secteur de la restauration collective scolaire où les consommateurs sont le véritable sanctuaire de la nation, et considérés comme incapables de produire des choix.

Des chercheurs britanniques de l'*Economic and Social Research Council*, ayant travaillé sur le risque OGM, considèrent donc que « le public n'est pas stupide et ignorant dans son approche du risque, mais qu'il a au contraire une compréhension élaborée des principaux problèmes ». Ils en concluent que la prise en compte des perceptions des profanes est indispensable, dans les processus d'évaluation des risques, parce qu'elle aide à expliciter et à questionner les savoirs et les postulats implicites des scientifiques, ainsi que le cadrage réductionniste qui en résultent (ESRC 1999). Ainsi l'analyse des risques redonne-t-elle à la pensée profane une noblesse et au débat démocratique une certaine légitimité.

## **2. Les perspectives de la sociologie de l'alimentation**

### **2.1 Les formes de rationalité alimentaire et leur légitimation**

La sociologie compréhensive a très tôt porté un intérêt aux formes de rationalité. Max Weber () a cherché à repérer les formes logiques supposées articuler les décisions et les pratiques des acteurs sociaux. Dans *Le savant et le politique*, il distinguait plusieurs grandes formes de rationalité que nous nous proposons de contextualiser dans le domaine de l'alimentation.

#### **La rationalité en finalité**

Dans cette logique, le but recherché est supposé déterminer les décisions et les actions qui en découlent. Dans le cas de l'alimentation le but en question qui est l'horizon de la décision, peut être la recherche de la santé, la recherche de l'esthétique corporelle, un but spirituel ou économique. Ils correspondent aux propositions suivantes :

« *Je mange ou ne mange pas ceci pour grossir ou ne pas grossir* »

« *Je mange ou ne mange pas ceci parce que c'est bon ou ce n'est pas bon pour la santé* »

« *Je mange ou ne mange pas ceci parce que c'est cher ou ce n'est pas cher* »

« *Je mange ou ne mange pas ceci parce que c'est bon ou ce n'est pas bon pour mon âme* »

« *Je mange ou ne mange pas ceci parce que c'est gustativement bon...* »

Construire une décision en finalité suppose de la part de l'individu une conscience plus ou moins claire d'un lien entre : alimentation et santé, alimentation et esthétique corporelle, alimentation et état spirituel, alimentation et plaisir, et enfin l'existence et la conscience d'une pression sur la part du budget consacrée à l'alimentation. Les logiques en finalité sont compatibles avec une rationalité « scientifique » ou rationaliste mais également une rationalité de type « magique ». C'est ainsi que la santé peut être recherchée en mobilisant des connaissances nutritionnelles scientifiques ou une diététique « profane » fonctionnant sur le symbolique.

### **La rationalité en valeur**

Dans cette seconde forme de rationalité, l'accent est mis ici sur la connexion entre l'alimentation et une ou des valeur(s) morale(s). La décision s'appuie sur le respect des valeurs en question au détriment éventuel des conséquences. L'aliment est consommé parce qu'il est autorisé, parce qu'il est légitime. L'analyse des processus de légitimation a été développée dans un autre contexte social par Weber (sociologie de l'autorité)<sup>1</sup> mais s'avère transférable dans le domaine de la décision alimentaire. La légitimation peut être définie comme le processus par lequel un acteur social accepte de se soumettre au pouvoir d'une autre personne, en le considérant comme normalement acceptable. Plus largement, la légitimation d'une règle est le processus par lequel l'acteur accepte de se soumettre à une ou des règles qui peuvent plus ou moins l'empêcher d'atteindre un but, (c'est à dire qui lui impose des contraintes et des détours) et qu'il considère comme normales. On peut repérer quatre formes de légitimation : le type charismatique, traditionnel, rationaliste ou légal.

*La légitimation charismatique* consiste à déléguer la décision à une instance reconnue comme porteuse d'une vérité transcendante. Étymologiquement le charisme est un pouvoir qui s'enracine dans le divin ; sont mobilisées pour l'alimentation un ensemble de valeurs révélées qui constituent l'appareillage des codifications religieuses de l'alimentation. Une forme dégradée de ce type de légitimation consiste à l'attribuer à un certain nombre de vedettes (show business, mannequins ...)

*La légitimation traditionnelle* consiste à mettre en œuvre une pratique au nom du « on a toujours fait ça ». Une série d'analyses contemporaines renouvellent cette forme de légitimation, il s'agit de la sociologie des routines développée par les anglo-saxons.

*La légitimation de type rationaliste* dans laquelle les valeurs mobilisées sont d'ordre scientifique « la science a démontré que tel produit est bon pour... », mais l'importance n'est pas ici le « pour » mais le lien entre la science et le « bon ». Le discours diététique est une référence nutritionnelle. Cette forme de rationalité n'a pas besoin d'être comprise, ce sont les valeurs de la science, incarnées par certains de ces acteurs (vétérinaires, nutritionnistes ...) qui justifient l'action.

*La rationalité de type légal bureaucratique* : l'accent est mis ici sur la légitimité d'un certain nombre de prescriptions, de discours tenus par des instances technico-politiques supposées s'étayer sur des expertises scientifiques.

### **2.2 Le risque comme un invariant de l'alimentation humaine**

La sociologie de l'alimentation considère que le risque alimentaire se pose en des termes particuliers, liés au processus d'incorporation qui accompagne sa consommation et participe à la construction des identités sociale (Fischler 1998). En investissant les formes de rationalités et les niveaux d'analyse mobilisés par les mangeurs, elle permet de compléter la compréhension de la perception profane. Les mangeurs mettent en œuvre un mode de fonctionnement intellectuel que les anthropologues ont baptisé « la pensée magique » et que l'on croyait, au début de la discipline, être une caractéristique des sociétés primitives. Aujourd'hui nous savons que les primitifs n'existent pas et que cette fameuse pensée magique est présente au cœur des raisonnements du mangeur contemporain et cohabite avec d'autres formes de rationalité. Les lois de la pensée magique sont simples à formuler : les qualités symboliques de tout ce qui entre en contact

---

<sup>1</sup> Max Weber, 1959, *Le savant et le politique*, PUF.

avec des aliments, que se soient des outils, d'autres produits naturels ou non, des emballages mais aussi les individus qui les produisent, les manipulent, les cuisinent, les vendent... les qualités donc de tous ces objets et individus se transmettent par « contamination symbolique » aux aliments eux-mêmes. Le psychosociologue américain Paul Rozin a démontré expérimentalement ce phénomène de contamination symbolique. Il suffit de posé sur un verre de lait un cafard mort et désinfecté - donc bactériologiquement sûr – puis de le retirer pour rendre imbuvable ce produit, pourtant consommable d'un point de vue strictement objectif. Pire, si l'on propose à un individu d'écrire lui même sur une étiquette « cyanure attention danger » et de la coller sur un verre, puis de remplir celui-ci d'une boisson quelconque, pour un grand nombre d'individus la dite boisson devient inconsommable (Rozin 1994). Élargissons le problème au contexte alimentaire contemporain. Toutes les interventions technologiques : les manipulations, les transformations culinaires, les opérations qui accompagnent la commercialisation... mais aussi tous les professionnels qui les assurent ont des conséquences symboliques sur l'identité des aliments qu'il convient donc d'étudier pour tenter de les maîtriser. En mangeant, nous faisons entrer en nous un aliment qui participe à notre vie corporelle intime. Il franchit la frontière entre le nous et le monde. Il nous reconstruit et nous transforme ou peut nous transformer. C'est pourquoi l'alimentation nous donne d'une certaine façon le sentiment de « contrôle de notre vie quotidienne » (Ledrut et col. 1979). On comprend mieux alors pourquoi les incertitudes, les craintes sur les aliments exacerbent, en écho, les incertitudes sur l'avenir du mangeur lui-même.

### **2.2.1 Les ambivalences de l'alimentation humaine**

Paul Rozin (1976), puis Claude Fischler (1990) ont développé l'idée que l'opposition entre « néophilie » et « néophobie » résulterait de la contradiction entre l'obligation biologique de consommer une alimentation variée et la contrainte culturelle de ne pouvoir manger que des aliments connus, socialement identifiés et valorisés. Cette double contrainte caractéristique de la situation de l'omnivore humain, qu'ils nomment le *paradoxe de l'omnivore*<sup>2</sup>, serait la source d'une anxiété fondamentale de l'alimentation humaine. L'anxiété alimentaire n'est donc pas nouvelle ou conjoncturelle elle est permanente et doit être sans cesse régulée. Pour Fischler c'est le rôle du « système culinaire », sous-ensemble du système culturel composé d'une série de règles définissant l'ordre du mangeable, les conditions de préparation et de consommation.

Il permet ainsi l'acceptation d'un aliment nouveau en le « marquant » gustativement, en l'assaisonnant littéralement « à la sauce » d'un espace culturel. L'introduction récente des avocats en France, en est un bon exemple. Ils sont consommés accompagnés de sauce mayonnaise ou de vinaigrette, deux marqueurs gustatifs de la cuisine française (au point que cette dernière est désignée dans le monde anglo-saxon par l'expression « french dressing »). Le système culinaire fixe également les règles d'associations des aliments permettant ainsi de créer de la variété à partir d'un même aliment de base. La cuisine classique française du 19<sup>ème</sup> siècle compte, par exemple, plusieurs centaines de recettes d'œufs, les associant à une multitude d'aliments secondaires. Le système culinaire définit enfin les combinaisons des plats à l'intérieur d'un menu. Inséré dans une culture, le mangeur n'a donc que très peu de décisions à prendre. C'est le système culinaire de sa

---

<sup>2</sup> Voir chapitre

société qui les lui dicte. Le système culinaire dénoue le « double bind » ou injonction paradoxale, propre au statut d'*Homnivore*.

La modernité alimentaire et les angoisses qui l'accompagnent sont alors interprétées comme une crise de la fonction régulatrice des systèmes culinaires. L'affaiblissement des contraintes sociales qui pèsent sur le mangeur, associé d'une part à la montée de l'individualisme, et d'autre part à l'industrialisation de la production, de la transformation et de la commercialisation alimentaire qui coupent le lien entre l'homme et ses aliments, génèrent un contexte dans lequel domine « l'anxiété alimentaire ». « Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, nous ne savons pas ce que nous allons devenir mais aussi ce que nous sommes » (Fischler 1990, 70).

Les travaux de Beardsworth (1990, 1995 et Beardsworth et Keil 1992), de Paul-Lévy (1997), de Lahlou (1999), ainsi que certaines publications récentes de Claude Fischler lui-même (1997-2, 1989-2) invitent à approfondir le paradoxe de l'omnivore. Il semble possible de distinguer, avec Beardsworth, différentes dimensions de l'ambivalence de l'alimentation humaine auxquelles correspondent des formes particulières d'anxiété.

L'ambivalence du *plaisir-déplaisir*, est la première dimension. Elle rend compte du fait que l'alimentation peut être, tout à la fois, une source de sensualité, de plénitude, d'intense plaisir sensoriel, mais peut également provoquer toute une palette de sensations désagréables, allant du simple « déplaisant », jusqu'au dégoût révoltant capable de provoquer des malaises, voire le vomissement. L'anxiété est alors à composante sensorielle et hédonique.

La seconde ambivalence est liée à la complexité du lien entre l'alimentation est la *santé ou la maladie*. Elle s'enracine dans le fait que la nourriture est une source d'énergie, de vitalité, de santé et en même temps, un vecteur d'intoxication, une cause potentielle de maladie, de troubles. L'anxiété qui accompagne l'incorporation est ici d'ordre sanitaire. Elle résulte de cette contradiction entre ces deux principes qui connectent l'alimentation et la santé, le premier formulé par Hippocrate, « *Des aliments tu feras ta médecine* » et le second par cet adage « *l'homme creuse sa tombe avec ses dents* ». Paul-Lévy suggère l'idée que les angoisses d'empoisonnement pourraient également s'enraciner dans le fait que pour un omnivore ce risque est bien réel y compris lorsque l'on consomme des produits culturellement identifiés et donc pas seulement d'ordre symbolique. L'histoire de l'alimentation est aussi, écrit elle, « une longue histoire d'empoisonnements involontaires et volontaires » (Paul-Lévy 1997).

La troisième ambivalence s'enracine dans les *rapports à la vie et à la mort*. Elle tient dans le fait que l'acte alimentaire est une nécessité absolue et incontournable pour vivre, mais qu'il implique la mort des animaux qui sont considérés comme comestibles. Certaines cultures lèvent ce paradoxe en posant un interdit sur les aliments qui nécessitent la mort d'un animal en préconisant le végétarisme. Dans la plupart des cas, le meurtre alimentaire est encadré d'un ensemble de rituels de protection ou de dispositifs sociaux dont la fonction est de légitimer la mise à mort de l'animal. L'anxiété provient alors du conflit moral entre le besoin de manger de la viande et le fait de devoir pour cela imposer des souffrances à des animaux et de leur prendre la vie.

Manger est donc un acte qui impose de faire des choix, mais aussi de prendre des risques objectifs et symboliques. Ces différents paradoxes génèrent trois formes d'anxiété spécifiques que les cultures alimentaires tentent de gérer. La régulation de l'ambivalence du *plaisir-déplaisir* est assurée par la culture culinaire, ce que Fischler (1990) nomme

« le système culinaire ». C'est à dire l'ensemble de règles sociales définissant les formes de préparation, de cuisson, d'assaisonnement. Les aliments nouveaux sont introduits dans une culture en les apprêtant selon des modes de cuisson, de préparation ou encore en les associant avec des assaisonnements fortement identifiés, ce qui rassure le mangeur en donnant à ces produits un goût familier. Plus largement, un mode de préparation ou d'assaisonnement connu à des effets de réassurance en insérant l'aliment nouveau dans l'appareil normatif alimentaire.

La gestion de la seconde ambivalence *santé-maladie* est une des questions les plus intéressantes de l'anthropologie de l'alimentation. La capacité des sociétés humaines à construire de la connaissance pour simplement ne pas s'empoisonner et assurer leur survie est une véritable énigme cognitive. Comment, par exemple, des hommes ont-ils pu imaginer et mettre au point le complexe technologique qui consiste à râper, puis faire tremper des racines de manioc pour les débarrasser de la manibotoxine qu'elles contiennent à l'état naturel ? Les connaissances empiriques relatives à la production, la préparation et la consommation des aliments, accumulées à travers des générations, constituent un immense corps de connaissances et de techniques basées sur l'expérience, au sens de la méthode d'essai et d'erreur, qui invite à voir dans la pensée alimentaire l'origine de la science et à repenser l'histoire même de la pensée scientifique (Paul-Lévy 1997). Elles reposent la question des ethno-sciences dont Lévi-Strauss a montré la pertinence.

Toutes les cultures disposent d'une diététique profane fonctionnant sur une science des catégories qui structure l'ordre du mangeable. Elle peut s'organiser sur un système binaire comme : le yin et le yang de la macrobiotique, sur les catégories du « chaud », du « froid », de « l'humide » ou du « sec » utilisées dans des espaces culturels aussi différents que celui de l'Europe médiévale (Flandrin et Montanari 1996), des pêcheurs de la péninsule malaise (C. Wilson 1981), des indigènes de l'Amérique centrale (Messer 1987), ou de certaines ethnies indiennes (Mahias 1985 et Pool 1987) ou encore les 5 éléments de l'ordre naturel chinois (Poulain 1997-1). L'appartenance à ces catégories confère aux aliments des qualités particulières qui justifie leur consommation dans certains contextes ou les recommande à certains des individus. Ces diététiques profanes permettent de penser le lien entre alimentation et santé. Ces connaissances se présentent souvent sous la forme de raisonnements magiques, dont les travaux de Claude Fischler (1994, 1998) et Paul Rozin (1994) ont non seulement montré la permanence chez le mangeur contemporain. Leurs analyses suggèrent que ces connaissances apparemment irrationnelles pourraient bien avoir des qualités adaptatives.

La troisième ambivalence *de la vie et de la mort* pose la question de l'acceptation morale de la mise à mort des animaux, notamment de ceux qui, munis de système nerveux, sont capables de ressentir la douleur et de la manifester. Sur ce point les différentes formes d'organisation sociale ont développé des modes de régulations variés. Dans les sociétés de chasseurs les exemples sont nombreux de rituels, de prières ou encore d'excuses adressées à l'âme ou l'esprit de l'animal. Chez les agriculteurs ou éleveurs, l'animal domestique est très souvent utilisé avec l'autorisation divine. Dans la tradition judéo-chrétienne, après la chute du paradis, l'autorisation est explicitement donnée aux hommes dans l'ouverture de la genèse de consommer des animaux : « Tout ce qui se meut et qui vit vous servira de nourriture ; de même que la verdure des plantes, je vous donne tout, seulement vous ne mangerez pas la chair avec son sang » (Genèse 9. 3., voir Soler 1973).

Le Judaïsme y associera toute une série d'interdits, comme l'association du lait et de la viande. « Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère » (Deutéronome 14. 21) et précisera les animaux mangeables (purs) et non mangeables (impurs) par le « peuple consacré à Yahvé ». Le sang est également l'objet d'un interdit parce que support de l'esprit de l'animal. L'abattage des animaux se fait sous le contrôle du religieux, un rabbin contrôlant la procédure de mise à mort et labellisant « casher » l'aliment. Comme dans l'Islam, où la viande ne peut être « halal » que si l'abattage a été réalisé selon un rituel précis et en présence d'un Imam. L'intérêt de ces rituels est d'opérer une réassurance du mangeur en rendant la mort des animaux moralement acceptable. Dans l'univers chrétien le sacrifice du fils de Dieu fait homme rend inutile les autres formes de sacrifice et rejette le meurtre alimentaire dans l'univers profane. Le contrôle s'opère alors sur des valeurs scientifiques et sera confié aux vétérinaires.

**Tableau 1 : Les dimensions positives et négatives des trois paradoxes de l'alimentation**

Positif	Négatif
Aliment procure du plaisir gustatif	Aliment peut provoquer du dégoût, des nausées
Aliments procure de l'énergie et la santé	Les aliments peuvent rendre malades (support d'intoxications alimentaires d'origines chimiques ou micro biologiques, mais aussi sources de maladies chroniques)
L'acte alimentaire est nécessaire au maintien de la vie	L'acte alimentaire entraîne la mort des organismes consommés

*D'après A. Beardsworth (1995)*

Cette analyse en termes de triple ambivalences ouvre une voie vers la compréhension des formes logiques du raisonnement alimentaire. Elle présente l'intérêt de distinguer des niveaux du paradoxe, de permettre l'étude des différentes formes de rationalités alimentaires et d'engager une décomposition de la complexité de la dimension socialement construite de l'alimentation.

### **2.2.2 L'exacerbation du risque comme érosion des modes de gestion des ambivalences de l'alimentation humaine**


Les crises alimentaires contemporaines peuvent être lues comme le résultat d'une érosion des modes de régulation de l'anxiété alimentaire (Beardsworth, 1990 et 1995, Fischler 1997). La globalisation des marchés, la massification et l'industrialisation de la production, l'apparition dans la restauration collective des cuisines centrales de plus en plus importantes, capables de produire 10 000, 15 000 voir 30 000 repas par jours tendent à réduire les marqueurs gustatifs propres à certaines cultures en homogénéisant les goûts. Dès lors les particularismes culinaires et les goûts spécifiques qui les accompagnent, ne jouent plus avec la même force leur fonction d'identification (Fischler 1990, Poulain et Neirinck 2000). Les mutations des pratiques alimentaires quotidiennes (la simplification des repas, les nouvelles formes de l'alimentation hors repas...), le déplacement d'un ensemble de décisions vers l'individu, sont vécues souvent sur le mode de la dégradation,



d'une « déstructuration » des principes d'une bonne alimentation (Poulain 1998) et réactivent l'anxiété de type 1 : plaisir-déplaisir.

Les liens entre alimentation et la santé, mais aussi, entre alimentation et maladie, sont mis en avant par le discours médical moderne. Les progrès des méthodes d'analyse scientifique permettent de connaître de mieux en mieux l'origine des intoxications alimentaires et les agents chimiques ou microbiens qui en sont responsables (Pascal, 1997). L'exposition sur la scène médiatique de ces « accidents alimentaires » présentés comme nouveaux, sans que l'on sache vraiment si le phénomène s'amplifie, ou bien, si simplement notre lisibilité s'est améliorée, réactive les angoisses associées à ce second type d'ambivalence. L'épidémiologie pointe de plus en plus fréquemment des liens, sur le long terme, entre des pathologies et des pratiques alimentaires (Hercberg 1991, Desjeux et Hercberg 1996) comme pour les maladies coronariennes ou le cancer. Même si pour ce second cas les données sont fragiles et ne vont guère au-delà de la mise en évidence d'un lien négatif, entre la consommation de fruits et légumes et les taux de cancers. Le développement de la médicalisation de l'alimentation et la diffusion du discours nutritionnel scientifique participent à l'érosion des diététiques profanes pointées comme des « idées fausses ». Cependant la diététique moderne scientifique est traversée par des courants théoriques divergents et se trouve largement soumis à des effets de mode, laissant le mangeur dans un état de relative incrédulité (Poulain 1998).

L'apparition de la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeld-Jakob qui semble transmise à l'homme par la consommation de bovins atteints d'encéphalite spongiforme bovine (ESB) et développe une anxiété d'autant plus importante que l'évaluation du risque est imprécise variant de quelques cas à plusieurs dizaines de milliers le nombre de victimes possibles. Les avancées de la biologie moléculaire permettent aujourd'hui d'intervenir sur les programmes génétiques des plantes et des animaux suscitant à la fois des espoirs et des craintes. Ces nouveaux risques alimentaires participent à l'exacerbation de l'anxiété de type 2 (Apfelbaum 1998, Fischler 1997 et 1998).

La crise de « la vache folle » a ouvert une brèche dans les modes de gestion du meurtre alimentaire. Elle peut être l'objet d'une analyse en termes de transgression catégorielle. Alors qu'il croyait manger du bœuf, le consommateur constate qu'il s'agit très souvent de vache. Alors qu'il pensait ces animaux herbivores, il découvre qu'ils mangent sous forme de « farine », des produits d'origine animale provenant, de plus, d'animaux de la même espèce. C'est ainsi qu'émerge l'imaginaire de la « vache cannibale » (Kilani 1996, Lambert 1997, Cazes-Valette 1997). Mais elle renforce la culpabilité du meurtre alimentaire. A l'heure des naux d'informations entrent, dans les foyers, des images d'abattoirs, de têtes de vache, de carcasses alignées dans des salles de réssuage... rappelant aux populations urbaines que pour manger de la viande, il faut tuer des animaux. Des travaux déjà anciens avaient pointé le mode de gestion particulier adopté par les sociétés occidentales laïques, comme par exemple la mise à l'écart du regard social des abattoirs rejetés en périphérie urbaine, l'organisation taylorisée de l'abatage qui dilue la responsabilité du meurtre en morcelant le processus technique de mise à mort (Vialles 1987, Méchain 1992, Kilani 1996). En une vingtaine d'années, l'imaginaire des relations entre l'homme et les animaux s'est profondément transformé. Les animaux de compagnie se sont anthropomorphisés (Digard 1999). Les progrès de l'éthologie et des sciences du comportement animal, les présentent aujourd'hui comme capables de sensations et d'intelligence, gommant chaque jour un peu plus la frontière entre les

hommes et les animaux (Poulain, 1997-1, Fischler 1997). Se sont ainsi développées des revendications pour un plus grand confort des conditions d'élevage, (Burgat et Dantzer 1997). Plus encore qu'un « déclin de la pensée sacrificielle », comme le suggère Mondher Kilani (1996), la crise de la « vache folle » peut être interprétée comme le résultat d'une crise de confiance dans les valeurs de la science.

Le contrôle sanitaire assuré par des vétérinaires a une fonction objective, il protège la société du risque de mettre sur le marché de la consommation des animaux malades. Mais, il a aussi des fonctions symboliques, en encadrant le meurtre alimentaire des valeurs et des rationalités de la science. L'incapacité (momentanée ?) à comprendre et à enrayer l'épidémie d'ESB abîme le prestige de la science. Dès lors, le contrôle « sanitaire » assuré par des vétérinaires en blouse blanche perd de son efficacité symbolique. Dans les interviews et entretiens non directifs, la vache folle est toujours associée à « l'affaire du sang contaminé » qui, d'une certaine façon, sert d'arrière plan à sa compréhension profane (Champagne 2000). La crise ouverte par cette affaire a atteint de plein fouet le prestige du corps médical et affaibli la confiance dans le couple formé par les politiques et les experts scientifiques censés les conseiller. Le prestige de la science affaibli, les fonctions symboliques du vétérinaire contrôlant le processus d'abattage et « labellisant » la viande comme mangeable, sont atteintes. Si dans les pays anglo-saxons, ce contexte participe au développement du végétarisme (Beardsworth et Keil 1996), en France le très fort attachement à la viande, notamment la viande de bœuf, comme marqueur du « bien manger », accentue encore la dimension anxigène de cette forme d'ambivalence. Rappelons qu'en 1998, dans une enquête sur les seniors, à la question « qu'est ce qui représente pour vous le bien manger à la française ? », 95 % des répondants citaient un plat de viande et plus 50 %, un plat à base de bœuf (Poulain 1998-2).

Ainsi, la multiplicité des horizons de l'acte alimentaire montre que l'évaluation du risque ne saurait se réduire à ses strictes dimensions sanitaires objectives. Elle se déploie également dans les univers gustatifs et symboliques. Rappelons que les qualités gustatives d'un aliment restent, pour les Français, le premier critère de choix d'un produit alimentaire, bien avant ses effets sur la santé. Enfin, elle s'inscrit également dans l'ordre symbolique. Elle prend en compte des positions éthiques, issues de conceptions philosophiques définissant la place de l'homme dans la nature, soit sur le mode révélé, soit sur le mode rationaliste. L'évaluation du risque, et plus largement la construction d'une décision alimentaire, s'opère sur le mode de l'analyse coûts - bénéfices intégrant une série de critères pouvant être hiérarchisés de multiples façons. Mais, à ces différents niveaux de la raison alimentaire correspondent également une multiplicité des formes de rationalité. La stricte rationalité en finalité, prenant en compte les conséquences d'un acte qui est le modèle de la pensée probabiliste scientifique sur le risque, n'est pas la seule forme de raisonnement alimentaire. Elle cohabite avec des raisonnements en valeurs, c'est à dire une forme de rationalité dans laquelle le respect de certaines valeurs est plus important que les conséquences de la décision elle-même. Pour être respectables et respectées ces valeurs doivent être considérées comme légitimes ce qui mobilise des arrière plans aussi divers que la science, le religieux, le révélé, le symbolique. L'intérêt d'investir la complexité du raisonnement alimentaire et de l'évaluation du risque apparaît ainsi pleinement.

Les modèles alimentaires peuvent être lus comme des ensembles agrégeant de multiples expériences, réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine en relation avec son environnement. Ils sont des condensés d'expériences, des points d'équilibre entre les différentes dimensions de l'alimentation et une forme originale de hiérarchisation des différents critères de gestion des trois ambivalences que nous venons d'étudier. Comme de plus, les modèles alimentaires sont des éléments centraux de la transmission des codes sociaux et de construction des identités sociales, toute remise en cause est vécue sur le mode d'une atteinte identitaire. C'est pourquoi la question du fromage au lait cru qui agite la communauté européenne ne se réduit pas à de simple question de sécurité sanitaire. Les réglementations internationales, qui résultent de négociations arbitrées par des logiques sanitaires et le respect du principe de la libre circulation des marchandises, sont profondément réductionnistes. Elles peuvent déboucher sur des formes « d'ethnocides » et sont vécues comme proprement scandaleuses. Dès lors les réactions violentes, qu'elles provoquent, ne doivent pas être lues comme des pathologiques, mais comme des mécanismes de défenses au sens positif du terme.

L'étude des modèles alimentaires peut aussi être engagée sur le mode scientifique, à la manière des ethnosciences étudiant la pharmacopée ou les pratiques médicales de groupes ethniques traditionnels. C'est le point de vue de l'anthropologie écologique qui cherche à mettre au jour l'intérêt de certains choix empiriques. Sciences modernes et modèles alimentaires dans cette perspective s'enrichissent et leurs relations peuvent être envisagées sur de nouvelles modalités. Ce n'est pas à la science de dicter ce qui est « bon à manger » sur de simples raisons sanitaires. Les connaissances scientifiques peuvent être mises au service du respect et de l'amélioration d'un modèle alimentaire, en tentant de comprendre les conditions de réduction des risques sanitaires, dans le respect des dimensions gustatives ou symboliques. En termes simples, s'il y a des risques à manger des fromages au lait cru, il convient, plutôt que de les interdire purement et simplement, d'étudier dans le détail leur nature. Les connaissances acquises permettront ensuite soit d'intervenir sur l'amélioration des techniques de production, soit de repérer les populations à risque et de développer des politiques d'information en direction des groupes concernées.

## Bibliographie

- Apfelbaum M., dir., 1998, *Risques et peurs alimentaires*, Paris, O. Jacob.
- Aron J.-P., 1997, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », in *Cultures, Nourritures*, Internationale de l'imaginaire, Babel/Actes Sud, 13-37.
- Beardsworth A., 1995, « The management of food ambivalence : Erosion an Reconstruction ? », in Maurer D. et Sobal J., *Eating agendas. Food an Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.
- Beardsworth A., Keil E.T., 1997, *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Routledge, London.
- Beck Ulrich, 1986, *Risiko Gesellschaft*, Suhrkamp.
- Beck Ulrich, 1999, *World risk Society*, Polity press.
- Burgat F. et Dantzer R., 1997, « Une nouvelle préoccupation le bien être animal », *Autrement*, n° 172,
- Champagne P., 2000, « L'affaire de la « vache folle » (ESB) : les nouveaux risques de santé publique et leur gestion », in Garrigou A. *La santé dans tous ses états*, Biarritz, Atlantica,
- Cochoy F., 1999, *Une histoire du marketing*, Paris, La Découverte.
- Desjeux J.-F. et Hercberg S., (dir.), 1996, *La nutrition humaine, la recherche au service de la santé*, INSERM-Nathan.
- Digard J.-P., 1999, *Les Français et leurs animaux*, Paris, Fayard.
- ESRC, 1999, *The politics of GM food : risk, science and public trust*. Global environment change Programme, Special briefing n° 5, University of Sussex, cité par Marris 1999.
- Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Odile Jacob.
- Fischler C., 1994, « Magie, charme et aliments », in *Manger Magique, Autrement*, n° 149, 10-19.
- Fischler C., 1997, « Le consommateur partagé », in *Le mangeur et l'animal, Autrement*, n° 172, 135-148.
- Fischler C., 1998, « Raison et déraison dans les perceptions des risques alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 33, 5, 297-301.
- Flandrin J.-L. et Montanari M., édité., 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Giddens A., 1991, *Modernity and self-identity*, Cambridge, Polity.
- Hercberg Serge, 1991, « Les défis de l'approche épidémiologique dans le domaine de la nutrition dans les pays industrialisés », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 26, 5.
- Kilani M., 1996, « La vache folle ou le déclin de la raison symbolique », *Allez savoir*, n° 6, Université de Lausanne, 46-48.
- Lahlou S., 1998, *Penser manger*, Paris, PUF.
- Lambert J.-L., 1997, « Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La « Vache folle » va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néo-végétarisme ? », *Revue de Droit Rural*, 252, 240-243.
- Le Breton D., 1991, *Passion du risque*, Paris Métaillé.
- Le Breton D., 1995, *La sociologie du risque*, Paris, PUF.
- Ledrut R., (dir.), en col. avec Clément S., Forne J., Saint Raymond O., 1979, *L'alimentation naturelle, les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel*, Toulouse, CERS.

- Marris C. et Joly P.-B., 1999, « La gouvernance technocratique par consultation ? interrogation sur la première conférence de citoyens en France », in « Risque et démocratie savoirs, pouvoir participation... vers un nouvel arbitrage ? », *Les cahiers de la sécurité intérieure*, 38, 97-124.
- Marris C., 1999, « OGM : comment analyser les risques ? », *Biofutur*, déc. 99, 44-47.
- Marris C., Langford I. H., O'Riordan T., 1998, « A quantitative test of the cultural theory of risk perceptions : comparison with the psychometric paradigm », *Risk Analysis*, 18, 5, 635-647.
- Méchin C., 1992, *Bêtes à manger*, Presses universitaires de Nancy.
- Pascal G., 1997, « L'évaluation de la sécurité alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 32, 1, 17-18
- Paul-Lévy F., 1997, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », in Poulain J-P éd., *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, Études vietnamiennes n° 3-4 1997, 163-204..
- Pool R., 1987, « Hot and cold as an explanatory model : The exemple of Bharuch district in Gurajat, India », *Social Science and Medecine*, 25, 4, 389-399.
- Poulain J.-P. et Neirinck E., 2000, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de tables en France du moyen âge à nos jours*, Paris, Lanore, 1<sup>ère</sup> édition 1988, rééd. 1992, 1997, traduit en japonais, 1994 et 1997, espagnol et portugais, 2000.
- Poulain J.-P., 1997-1, « Le goût du terroir à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, XXVII, 18-26.
- Poulain J.-P., 1997-2, « La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts, Réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire », in *Cultures, Nourriture*, Internationale de l'imaginaire, n° 7, Paris, Babel Actes-Sud, 115-139.
- Poulain J.-P., 1997-4, « Mutations et modes alimentaires », Autrement, *Le mangeur et l'animal*, 172, 103-120.
- Poulain J.-P., 1997-5, « La cuisine, c'est plus que des recettes » in Poulain J.-P., dir. *Pratiques alimentaires et identités culturelles, Les études vietnamiennes*, n° 125 et 126, Actes du Colloque « Le patrimoine gastronomique du Vietnam », Hanoi, p. 31-126.
- Poulain J.-P., 1998-1, « La modernité alimentaire : pathologie ou mutations sociales ? », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 33, 6, 351-358.
- Poulain J.-P., 1999, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 34, 5, 271-280.
- Poulain J.-P., 2000, « Les dimensions sociales de l'obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, Expertise collective, Paris, INSERM, 59-96.
- Poulain J.-P., et Tibère L., 2000, « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire, de l'intérêt du « laboratoire » réunionnais », *Bastidiana*, n° 31-32, 225-241.
- Rozin P., 1976, « The selection of food by rats, humans and other animals », in J. Rossenblat, R.A. Hide, C. Beer, E. Shaw éd., *Advances in study of behaviour*, vol. 6, New York, Academic Press, 21-76.
- Rozin P., 1994, « La magie sympathique », *Autrement*, n° 149, 22-37.
- Rozin P., Fischler C., Imada S., Sarubin A., Vrzsniewski A., 1999, « Attitudes to food and the role of food in life in the USA, Japan, Flemish Belgium and France : Possible implications for the diet-health debate », *Appetite*, 33(2), 163-80.
- Slovic, P. 1987, « Perception of risk », *Science*, 236, 280-285.

- Slovic, P. 1993, « Perceived risk, trust and democracy », *Risk Analysis*, 13, 6, 675-682.
- Soler J., 1973, « Sémiologie de la Nourriture dans la Bible », *Annales ESC*, 943-955.
- Vialles N., 1987, *Le sang et la chair - Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.
- Wilson C. S., 1981, « Food in medical system : Prescriptions and proscriptions in health and illness among Malays », in A. Fenton and T. M. Owen, (ed.), *Food in perspective : Proceedings of the Third International conference on ethnological food research*, Cardiff, Wales, 1977, Edinburgh, John Donald Publishers.

# ALIMENTATION ET SANTÉ : LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'ART CULINAIRE AU MOYEN-AGE

**Dorothee Rippmann**

Dr. Historienne et muséologue

Privatdozentin für mittelalterliche Geschichte, Universität de Zürich

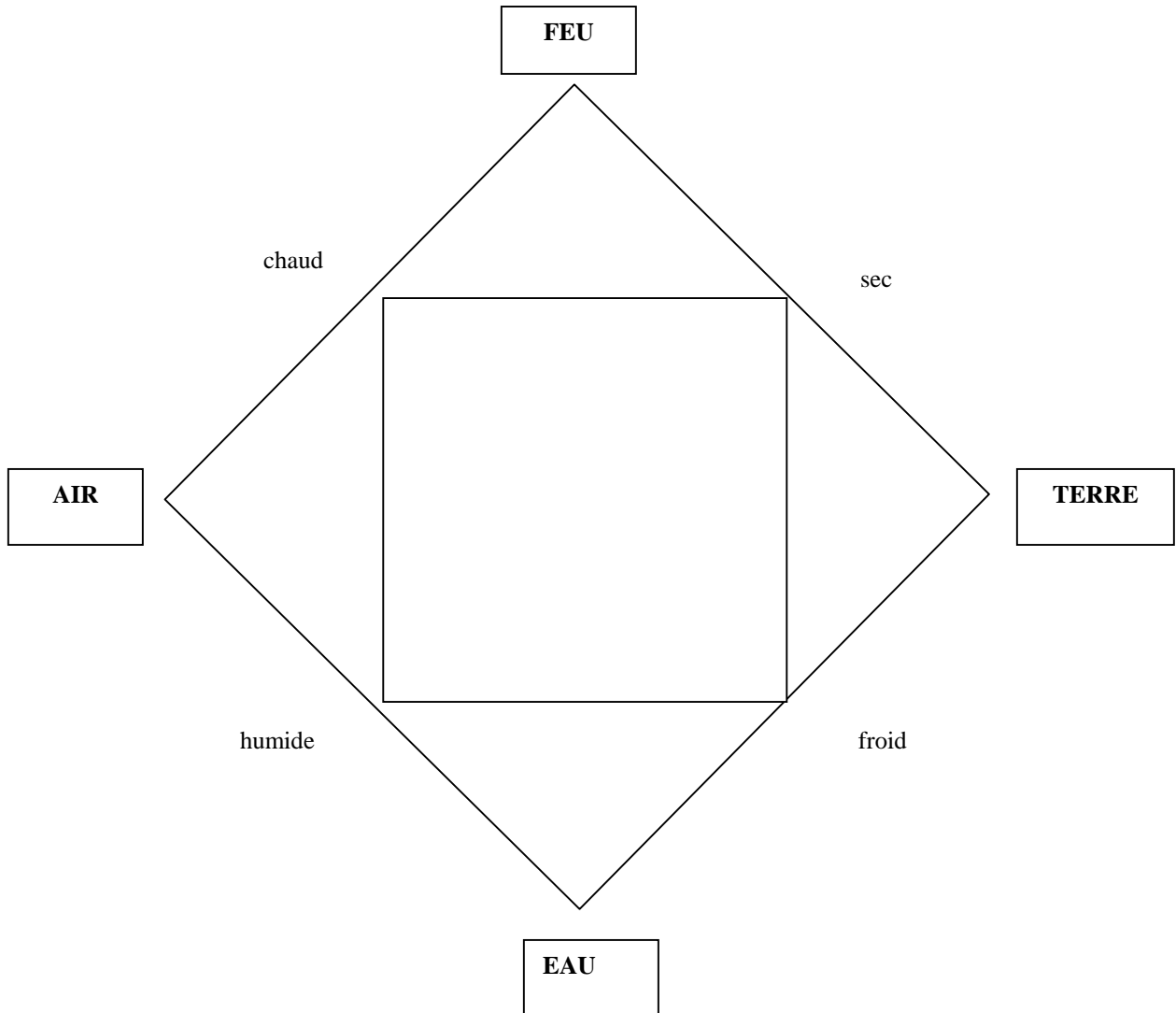
Depuis l'Antiquité il existe des liens étroits entre les idées du corps et celles de la physiologie humaine d'un côté et les prescriptions médicales pour une alimentation saine de l'autre côté. Le domaine de la „diététique“ faisait partie des disciplines de la médecine, avec comme premier but la prévention. Il s'agissait pour le médecin de donner des conseils, de recommander un mode de vie garantissant la santé. Les témoignages sur les normes d'une alimentation saine se trouvent dans les livres de recettes, dans les „Regimen sanitatis“, les sermons, les ordonnances ecclésiastiques (concernant le jeûne) et d'autres sources écrites.

Dans la médecine scolastique on trouve les normes alimentaires qu'avaient formulées les médecins islamiques, chrétiens et juifs en Orient et en Espagne principalement aux 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> siècles. Ils développèrent leur pensée sur la base de la médecine antique; en premier lieu ils puisaient dans l'oeuvre de Galien. D'après les autorités, dont je ne nomme que Haly Abbas, Ibn Sina (Avicenne) et Ibn Butlan, le secret de la bonne cuisine réside dans la combinaison d'ingrédients de qualités contraires, un assortiment d'aliments et d'épices garantissant un mets parfaitement équilibré et digeste. Le bon équilibre et le juste milieu sont les propriétés que l'on exige d'un bon plat. Il fallait déguiser les denrées alimentaires en changeant leur couleur et leur saveur par des jus (de fruits) et des épices colorantes (p. ex. safran ou safflor, feuilles de persil etc.), en combinant le doux avec l'aigre, le salé avec l'acide ou le fruité... Il en résultait par exemple des mets de viande, servis avec une sauce épicée de jus de citron, gingembre et cannelle, par exemple la fameuse sauce cameline. On confectionnait les sauces avec du pain ou des amandes broyées. Une bonne cuisinière savait utiliser les ingrédients piquants, chauds (comme les aulx et les oignons et une bonne partie des épices: grains de paradis, poivre, gingembre) en bonne proportion pour „tempérer“ les ingrédients de qualité froide et insipide (comme certains fruits, le vinaigre et le verjus).

Cette philosophie culinaire repose sur la théorie des quatre humeurs (le sang, la bile jaune, la bile noire et le flegme) et des quatre éléments. Les médecins avancent l'idée que chaque individu a sa propre constitution physiologique (*complexio* en latin) et qu'une maladie résulte d'un déséquilibre des humeurs, voir d'un surplus d'une mauvaise humeur. Pour retrouver la santé, on connaissait plusieurs méthodes, comme la bonne diète, la phlébotomie, le vomissement ou le lavement.

Cette pensée, telle qu'exprimée par la diététique médiévale (d'origine arabe) porte des traits schématiques. Elle préfère organiser les qualités physiologiques des hommes (selon

leur tempérament ou complexion, leur âge, le climat de leur pays, la saison...) et les propriétés des aliments dans un cadre systématique de catégories définies, dont le nombre était très souvent quatre ou huit. Ainsi, selon la théorie des quatre humeurs – qui était en parfaite correspondance avec celle des quatre éléments – il fallait concevoir huit complexions principales des hommes et distinguer le chaud et humide / le chaud et sec / le froid et sec / le froid et humide. Le neuvième serait la l'équilibre parfait des qualités.



Il existe ainsi selon plusieurs auteurs depuis Aristote huit goûts, allant du „chaud“ au „froid“, selon leur action sur la digestion et le corps humain, action plus ou moins perceptible et forte. La diététique médiévale concevait un lien très fort entre l'homme et tout ce qui l'entourait et pouvait l'influencer, nous dirions aujourd'hui: entre l'homme et son environnement. Cependant elle admettait l'individualité des personnes, en conseillant aux cuisiniers de préparer pour leurs seigneurs des mets qui répondaient à leurs besoins spécifiques. C'est peut-être la raison pour laquelle les menus de la haute cuisine



médiévale ne prévoyaient pas une succession des plats comme nous la connaissons aujourd'hui; normalement plusieurs plats (en latin: *fercula*) étaient servis en même temps, en laissant à l'hôte la possibilité de faire son propre choix de mets.

Les traités (régimes de santé) relèvent d'un concept élitiste. Il reflète l'attitude d'une société portée sur les plaisirs de ce monde et heureuse de vivre. Les auteurs préconisent certes un mode de vie sain, équilibré, mais ils ne prêchent pas l'ascèse ni le renoncement à la chair. Ils insistent sur la variété et la diversité. Chaque individu devrait s'efforcer de maintenir sains son corps et son esprit et d'atteindre l'état d'harmonie (le „juste milieu“ – en latin: *mediocritas*). Les repas doivent être adaptés à sa nature individuelle. L'art culinaire a pour tâche d'harmoniser les contraires – il s'agissait de bien „tempérer“ les mets. Seule la vertu de la modération permet de rester en bonne santé, et la gloutonnerie étant à rejeter.

### **Petit choix bibliographique**

Bolens, Lucie, *La cuisine Andalouse, un art de vivre* (XIe-XIIIe siècle), Paris 1990  
Cogliati Arano, Luisa, *The Medieval Health Handbook TACUINUM SANITATIS*, New York 1992

Poirion, Daniel / Thomasset, Claude, *L'art de vivre au moyen âge*. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque Nationale d'Autriche, Paris, Editions du Félin, 1995

Rippmann, Dorothee, „Schachtafeln der Gesundheit: Präventive Medizin, Körpervorstellungen und Ernährung“, in: Rippmann, Dorothee / Neumeister-Taroni, Brigitta (Hg.), *Gesellschaft und Ernährung um 1000*. Begleitband zur Ausstellung „Les mangeurs de l'an 1000“ im Alimenterium, Musée de l'Alimentation, Vevey 2000, p. 114-129 (version française: D. Rippmann, „Les tables d'échecs de la santé dans l'exposition „Les mangeurs de l'an 1000““, in: D. Rippmann / B. Neumeister-Taroni (Ed.), *Les mangeurs de l'an 1000. Archéologie et alimentation*, Vevey 2000)

D. Rippmann, „Un aliment sain dans un corps sain: Santé et systèmes culinaires au moyen âge“, in: *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives Historiques*, éd. Françoise Sabban / Frédérique Audoin-Rouzeau, IEHA (Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation, Tours) (sous presse)

Kühn, Marlu / Rippmann, Dorothee, „Pflanzen in der Ernährung interdisziplinär: Kontraste der Umwelten und sozialen Milieus, Kontraste der Methoden“, in: *Kontraste im Alltag des Mittelalters*. Internationaler Kongreß Krems an der Donau 29. September bis 2. Oktober 1998 (Forschungen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der Frühen Neuzeit, Diskussionen und Materialien 5), Vienne 2000, p. 103-141

D. Rippmann, „Erste Ernährung: „Lac vere mulierum est optimum genus lactis, deinde azinarum...“. Konvivialität im Zeichen der Geburt und erste „kulinarische“ Erfahrungen von Kleinkindern im Mittelalter“, in: ROSA. Die Zeitschrift für Geschlechtergeschichte, 23, Universität Zürich, Oktober 2001, p. 22–25

Scully, Terence, *Le viandier de Taillevent*, Ottawa 1988

Scully, Terence, *The art of cookery in the middle ages*, Woodbridge 1995

Scully, Eleanor D. / Scully, Terence, *Early French Cookery. Sources, History, Original Recipes and Modern Adaptations*, Ann Arbor 1998

# A TABLE EN SUISSE ROMANDE AU XVIII<sup>e</sup> SIECLE

**François de Capitani**

Dr, Historien et Conservateur au Musée national Suisse de Prangins

Les sources écrites sur l'alimentation se multiplient à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle et nous permettent de mieux connaître et la vie quotidienne et les plaisirs des jours de fête. L'alphabétisation fait de grands progrès, surtout dans les milieux urbains et aisés. Peu à peu apparaissent des recueils de recettes et des décomptes précis des dépenses ménagères qui nous laissent entrevoir ce qu'était la cuisine de l'Ancien Régime. L'intérêt des nombreuses sociétés économiques et patriotiques pour la vie quotidienne dans les villes et les campagnes nous a également fourni de précieux récits. Et enfin, la naissance de la gastronomie moderne trouve son reflet dans une riche littérature spécialisée.

Nous connaissons donc assez bien l'alimentation des différentes couches de la société, des plus pauvres aux plus riches. Pour beaucoup, l'alimentation ne change guère; comme dans les siècles précédents, la soupe et le pain constituent la nourriture quotidienne. Mais quelques produits nouveaux apparaissent, comme la pomme de terre qui ne changera non seulement les habitudes culinaires, mais qui remettra en question tout un système agricole traditionnel.

Les changements sont plus sensibles sur les tables de la bourgeoisie ou de la noblesse. Les épices et le sucre qui coûtaient une fortune au Moyen Âge deviennent plus accessibles. D'une part les épices perdent un peu de leur prestige tout en restant présentes dans la cuisine bourgeoise, d'autre part le sucre à un prix abordable change fondamentalement les habitudes quotidiennes. Le café, le thé et le chocolat n'auraient pu avoir le succès spectaculaire qu'ils ont connu au XVIII<sup>e</sup> siècle. L'introduction de ces nouvelles drogues change les principes mêmes de la convivialité traditionnelle. Ce sont ces boissons qui accompagneront la naissance d'une nouvelle sociabilité dans les salles à manger et les salons du XVIII<sup>e</sup> siècle où désormais les hommes et les femmes passent leur temps libre ensemble.

Les produits venus de loin sont un signe de distinction dans un monde où chaque mauvaise récolte livre les pauvres à la misère et impose des restrictions même aux riches. Les citrons, les oranges, les câpres et les olives font la distinction entre la table aisée et celle des pauvres. Le poivre a perdu en grande partie son prestige. On le trouve dans les recettes de cuisine des hôpitaux et même dans l'ordinaire des soldats. Mais la muscade, la cannelle, les clous de girofle, le gingembre et d'autres épices restent très recherchés.

Il est impensable de mener un train de vie bourgeois sans servir régulièrement du café ou du thé. Une famille de la petite bourgeoisie dépense par année plus pour le café que pour le pain qui reste la base de leur nourriture.

A partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsqu'une cuisine plus relevée et plus prétentieuse se développe, l'ordre du service acquiert une forme qui restera plus ou moins la même jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. C'est le modèle français qui l'on adopte dans la plupart des salles à manger des élites européennes. En Suisse également, le « service à la française » devient la règle. Ce service se déroule en trois étapes; à trois reprises la table est dressée à nouveau avec une multitude de plats dont la combinaison nous surprend aujourd'hui. Plats sucrés et salés apparaissent souvent en même temps sur la table.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le grand repas est l'image d'une société complexe dans laquelle plusieurs hiérarchies de valeurs doivent être respectées. La naissance, les dignités et privilèges dictent encore le rang, mais à présent, la richesse devient peu à peu plus importante que la naissance. Le talent, l'érudition, la compétence artistique ou scientifique confèrent une valeur qui rivalise avec tous les privilèges traditionnels. Le « service à la française » est le miroir de cette société en transition; il permet de mettre en évidence toutes les subtilités de cet équilibre fragile des hiérarchies sociales.

Les collections de recettes – manuscrites ou imprimées – nous permettent de nous faire une image assez précise des idéaux gastronomiques de l'Ancien Régime. Evidemment, c'est une cuisine robuste. Souvent on cuisine encore au feu ouvert dans l'âtre; le potager maçonné apparaît dès le XVII<sup>e</sup> siècle, mais ne se répandra que lentement. Cuire à grand feu coûte cher en bois et demande une attention particulière ; on évite donc les plats vite faits, la cuisson « à la minute ». On privilégie les plats longuement mijotés à petit feu régulier. Les viandes sont soit rôties soit cuites sans grand raffinement; ce sont les sauces qui permettent d'en faire les plats sortant de l'ordinaire.

La cuisine de l'Ancien Régime est dominée par les odeurs que nous ne connaissons que lorsque l'on prépare les biscuits de Noël, où comme le veut la tradition, les épices jouent encore un rôle important. La muscade, le gingembre, la cannelle entrent régulièrement dans la préparation des mets. L'aigre-doux est omniprésent. Le citron a remplacé le verjus et le sucre le miel.

Cet Ancien Régime culinaire prendra fin dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce sont avant tout les exigences d'une cuisine toujours plus raffinée qui ont favorisé l'introduction du « service à la russe », celui que nous connaissons aujourd'hui. Avec ce type de service, les plats sont cuisinés à la minute et sont servis immédiatement. Pour chaque hôte, le menu est le même, ce qui permet une combinaison élaborée et équilibrée entre les plats et les vins. Des lois claires et précises règlent dès lors le comportement à table ; mais, en contrepartie, le repas a perdu l'aspect ludique propre à la sociabilité de l'Ancien Régime.

Enfin, le bateau à vapeur et le chemin de fer changeront profondément les habitudes alimentaires à partir de la seconde moitié du siècle. A partir de ce moment, ce sont les aliments de base comme les céréales et les huiles qui sont importés du monde entier à des prix avec lesquels les produits indigènes ne peuvent entrer en concurrence. Un nouveau chapitre de l'histoire de l'alimentation s'ouvre.

## **Bibliographie**

Michel Schlup, *Le mangeur neuchâtelois au temps des Lumières (1730-1800)*. Neuchâtel 2003

François de Capitani, *Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*. Lausanne 2002

Lucie Bolens, *Elixirs et merveilles. Un manuscrit inédit sur la cuisine bourgeoise en Suisse romande à la fin du XVIIIe siècle*. Genève 1984

# LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE, UN PHENOMENE DE SOCIETE

**Raphaël Carron**

Médecin psychiatre, Directeur de institutions psychiatriques  
du Valais romand

## **Comportements, habitudes et traditions alimentaires**

Il me paraît tout d'abord important de vous donner quelques indications psychologiques, centrées sur l'individu, en rapport avec le sujet qui nous préoccupe aujourd'hui : l'alimentation. Dans notre pratique quotidienne de médecin, on observe quasiment les mêmes phénomènes que pour les troubles du sommeil. On a tendance à oublier que le sommeil est un comportement ; en effet, de plus en plus de personnes prennent des somnifères dans le but de régler leur sommeil uniquement de manière quantitative.

Pour l'alimentation, nombre de spécialistes nous abreuvent de leur conseil sur le nombre de calories à ingérer quotidiennement. A mon avis, on fait la même erreur que pour le sommeil, en ne tentant compte que du nombre de calories, alors que l'alimentation est un comportement qui est déterminé de façon culturelle. Les médecins saturent leur patient de données quantitatives, sans tenir compte de cet élément comportemental essentiel, ceci sans beaucoup de succès d'ailleurs.

Au niveau des groupes humains, les habitudes et traditions alimentaires et culinaires acquièrent un caractère national et culturel. Elles font du foyer le synonyme de chaleur, de tendresse et de sécurité. Le souvenir des famines et la crainte de leur récurrence ont joué un rôle décisif dans l'aventure humaine souvent réduite à la quête de nourriture. Dans ce sens, certains considèrent l'obésité comme une défense contre cette terreur ancestrale : la faim. Pour la première fois dans l'histoire de l'humanité, on se trouve actuellement dans nos régions face au problème contraire, ce qui entraîne des règles et des nouveaux comportements à inventer. En Chine, par exemple, semble-t-il que dans les campagnes, lorsque l'on rencontre quelqu'un, au lieu de lui dire « Bonjour » on lui demande : « Avez-vous déjà mangé aujourd'hui ? ». Encore hanté par le spectre décharné des famines, l'homme considère le refus délibéré de nourriture comme un phénomène peu naturel, même si de nombreux rituels religieux ont prescrit et prescrivent encore le jeûne comme un moyen de purification du corps et de l'âme. La grève de la faim, par exemple, était autrefois utilisée comme une arme extrêmement redoutable, notamment au Japon.

M. Poulain a fait allusion à l'un des deux types de comportement alimentaire que l'on trouve chez les animaux : l'animal solitaire livré à lui-même absorbe çà et là de petites quantités de nourriture, ce que l'on peut appeler le vagabondage.

Chez l'homme, historiquement et phylogénétiquement, on retrouve cette manière de se nourrir, le « vagabond feeding » ou grignotage, qui fait opposition au repas familial traditionnel où notamment le chef de famille tient son rang et où la famille est rassemblée

pendant un long moment. Ceci pour montrer que différentes théories actuelles concernant l'anorexie tendent à analyser en partie ce comportement comme une régression, un retour au grignotage. Autrement dit, il s'agirait du renoncement, du refus actif de la part de l'anorexique du repas familial, moment où l'on réinstalle les règles du comportement social avec une organisation très stricte. Les répercussions des modifications des horaires de repas sont également significatives de nos jours ; de plus en plus de familles se rencontrent de moins en moins autour de la table. Ce type d'évolution se trouve très nettement sur-représenté parmi les patients qui nous consultent pour des troubles du comportement alimentaire.

Le comportement alimentaire des êtres humains dépend de l'interaction de nombreux mécanismes physiologiques, avec les variables de milieu : milieu physique, psychologique et social. On sait, du point de vue physiologique, que l'activité alimentaire spontanée suit une périodicité comparable à celle de la vigilance (période d'activité et période de repos), souvent synchronisée. Les états de tension, d'ennui ou d'anxiété, s'accompagnent de raccourcissements du cycle d'activité orale. Il passerait, selon certains auteurs, de 90 minutes à 60 minutes. Un tel raccourcissement de cycle oral semble être d'autant plus marqué que l'obésité est importante. Il peut s'observer de façon transitoire à la suite d'un stress mais il est permanent chez les sujets boulimiques. La plupart d'entre nous peut constater qu'en période de stress ou d'anxiété, on a tendance à manger plus vite et plus fréquemment. Ce comportement est donc poussé à l'extrême dans les cas de boulimie.

Contrairement à ce que l'on pense, si l'on prend le système digestif, c'est le cerveau qui est de loin l'organe principal de ce système. Il est le lieu de toutes les représentations, d'accès au symbolique.

### **Les facteurs individuels de la conduite alimentaire**

Le mode d'installation, dès le début de la vie, de la fonction alimentaire en détermine les régulations ultérieures, même sur le plan biologique. On sait que les enfants qui sont sur-nourris au stade du nourrisson auront par la suite des problèmes à maigrir lorsqu'ils seront devenus obèses en raison d'un nombre de cellules graisseuses plus élevé que chez les autres personnes. Le rôle des expériences alimentaires précoces ne saurait être envisagé que du seul point de vue nutritionnel. Lorsque j'ai commencé mes études de médecine, en pédiatrie, le nourrisson était présenté comme quelqu'un qui ne ressent pas la douleur et j'ai fini par détester le professeur de pédiatrie qui qualifiait le nourrisson de « tube digestif ». C'était l'époque où il était bon ton de déclarer que l'allaitement maternel représentait avant tout une source d'infection potentielle pour le bébé.

La clinique des anomalies alimentaires précoces donne une illustration frappante des effets de l'attitude de la mère ou de son substitut. Loin de n'être qu'une fonction autonome, l'alimentation est le terrain, le mode d'expression et souvent le révélateur de difficultés psychologiques, conscientes et inconscientes de la mère ou du couple parental. La colique du nourrisson, autrefois très fréquente, était souvent due à une perturbation de la relation précoce mère-enfant. On imposait un horaire d'alimentation très strict dans les maternités (contrairement à l'alimentation sur demande qui a trouvé son essor aux Etats-

Unis). Ce n'est pas par hasard si l'on trouvait beaucoup plus fréquemment que de nos jours l'anorexie mentale du nourrisson.

Actuellement on sait qu'il est fondamental de favoriser, grâce à un environnement familial et social adéquat (congé maternité), l'ajustement réciproque de la mère et de l'enfant, lors de l'allaitement notamment. Contrairement à ce que l'on a longtemps pensé, l'allaitement se co-construit, il se fait par tâtonnement dès les premiers jours, en fonction du style du nourrisson et de la mère. Il se crée une rythmicité de l'allaitement, un plaisir supplémentaire pour la mère comme pour l'enfant, certains enfants se contentant d'une tétée minimale, obligeant la mère à le stimuler, alors que d'autres montrent déjà une frénésie orale. Des études très intéressantes sont menées à ce sujet avec des éthologues. On peut observer durant les premiers mois de la vie d'un bébé un véritable accordage qui se met en place entre la mère et l'enfant, avec les compétences intrinsèques du nourrisson. Cela crée les bases pour un développement harmonieux, un plaisir partagé et des liens qui sont constitutifs d'une confiance fondamentale, « basic trust », souvent déficiente chez les personnes qui viendront se faire traiter pour des troubles alimentaires.

Une auteure de référence concernant l'anorexie a décrit un facteur qui est, selon elle, à l'origine de bien des obésités ou des anorexies mentales de l'adolescence : l'attitude stéréotypée de la mère répondant à toute demande de l'enfant par le don de nourriture. Une mère qui ne discrimine pas suffisamment les demandes du bébé, soit parce qu'elle n'a pas bien appris avec sa propre mère, soit qu'elle n'est pas dans un environnement psychologique suffisamment favorable. Chaque fois que l'enfant manifeste quelque chose, par peur de le frustrer, la mère répond uniquement par un apport de nourriture. L'enfant risque alors de développer un défaut d'intégration des sensations qui permettraient normalement au sujet de connaître la faim et la satiété, puis d'accéder le plus rapidement possible à une dimension symbolique. En résumé, il ne pourra pas faire la différence entre l'appétit ou l'appétence pour quelque chose. Les réponses immédiates empêche un temps d'attente, de latence nécessaire à l'émergence d'affects positifs ou négatifs. Chez ces futurs adultes qui conservent ce que nous appelons dans notre jargon, un « caractère oral », on observe une grande sensibilité au principe du plaisir par rapport au principe de réalité ; ils présentent aussi bien sur le plan de l'alimentation que sur le plan psychologique et relationnel, une très grande avidité, une difficulté à différer le plaisir ou à supporter l'attente. Ils ont un manque de tolérance à la frustration et auront tendance à avoir un comportement d'emprise sur les autres, des problèmes affectifs et en viendront facilement à consommer des médicaments ou à boire de l'alcool.

### **La conduite alimentaire comme communication**

La conduite alimentaire de l'enfant prend valeur de message dans la relation à ses parents. Elle est un moyen d'expression particulièrement efficace, qui évite le recours à la parole, permettant que se joue en toute innocence apparente, demande d'amour, agression, demande de protection. Ce qui s'y manifeste prend une valeur consciente et inconsciente, pour l'enfant comme pour ses parents, aboutissant à des systèmes d'interaction parfois solidement installés.

Toute une pathologie du caractère peut s'établir à partir des conduites alimentaires devenues le lieu du conflit avec l'entourage. On a ainsi pu décrire la manipulation de l'adolescente anorexique vis-à-vis de ses parents, notamment par la contradiction dans le message transmis : l'adolescente demande à travers son amaigrissement plus ou moins exhibé et dangereux, parfois mortel, amour et prise en charge, tandis que son discours revendique l'autonomie et l'indépendance. Surtout peut-être dans les familles où l'alimentation est particulièrement investie, et parfois liée à l'activité professionnelle de l'un ou l'autre des parents, l'anomalie a une redoutable efficacité ; elle transforme toute l'existence de la famille. Dans l'optique systémique telle qu'on l'aborde pour traiter ces cas difficiles, on voit bien que, dans la plupart des situations, si l'on interagit pas avec l'ensemble du système familial, on n'arrive à aucun résultat.

Il peut s'agir d'une suppression des aspects sexués du corps, avec revendication d'une supériorité sous forme d'un idéal du moi ascétique (que l'on retrouve à travers l'histoire). La déssexualisation de l'apparence corporelle a pour but d'échapper à la culpabilité ou au désir de l'autre qui peut être ressenti, à un niveau inconscient, comme dangereux.

### **Les rituels et offrandes alimentaires**

Les humains sont des êtres sociaux. Le camarade est celui avec qui l'on partage sa chambre ; le compagnon est celui avec qui l'on partage son pain. Il faudra que notre société trouve le moyen, si les repas familiaux sont fragmentés ou de plus en plus dérégulés, de trouver dans les familles des espaces de partage où l'on peut retrouver la mise en scène symbolique des rituels sociaux, organisés autour du récit familial et des histoires racontées à table. Cela est indispensable à l'étayage de l'identité du futur adulte par son ancrage dans un espace-temps culturel structuré.

### **Les aspects cliniques**

L'esthétique de la minceur est largement répercutée dans les médias où l'on véhicule l'image d'une sexualité supposée « libérée », voir débridée. Actuellement, l'angoisse et la culpabilité sont comme déplacées sur les plaisirs de la table et c'est la raison pour laquelle de plus en plus de patients viennent consulter les médecins pas tellement pour une demande personnelle, mais beaucoup plus sur la pression de l'entourage ou des médias. M. Poulain a très bien évoqué le « terrorisme » qu'il y a autour de certaines modes qui sont souvent pseudo-scientifiques concernant les acides gras. Dernièrement, une émission télévisuelle indiquait que certaines substances étaient à la fois très bonnes et très mauvaises, car elles contenaient très peu de lipides, mais de très mauvais lipides. Alors que faire ? Soit on s'abstient de les manger, soit, si ces aliments ont vraiment bon goût, on outrepassé l'interdit et on en profite pour transgresser, avec un certain plaisir qui renforce encore le goût !

J'aimerais à ce sujet citer un auteur qui est décédé il y a une dizaine d'années ; c'était un médecin généraliste qui a longtemps tenu une chronique médicale dans le « Nouvel Observateur », M. Norbert Ben Saïd, qui disait :



*« Quand la médecine se comporte comme une mère inquiète et étouffante, ne nous condamne-t-elle pas à souhaiter une mère libérale et hypocrite, ou à être des enfants qui ne songent qu'à transgresser les interdits ».*

Pour conclure je laisse la parole à Jules Romains:

*« Il faut admettre qu'il est parfois malaisé de se retrouver comme médecin face à cet être mi-chair mi-poisson que vous appelez un homme bien portant ».*

# VARIATIONS GOURMANDES AUTOUR DU RESULTAT DE RECHERCHES EUROPEENNES SUR LES PRODUITS DU TERROIR



**Dominique Barjolle**

Ingénieur-agronome, Directrice du Service romand de Vulgarisation agricole, Lausanne

**Martine Jaques-Dufour**

Géographe et ethnologue, Association suisse AOC-IGP



**REPAS-DEGUSTATION COMMENTE PAR**

**DOMINIQUE BARJOLLE ET MARTINE JAQUES-DUFOUR**

*Carpaccio avec quelques fines lamelles de  
Jambon de Parme AOC,  
Viande séchée Valais IGP,  
Sbrinz AOC,  
Parmigiano Reggiano AOC.*

*Pains de seigle valaisan AOC,  
de Champsec,  
du Gros de Vaud,  
Tessinois (générique !).*

**AOC-IGP: Enjeux d'une protection et mise en place du mouvement ORIGIN  
(Martine Jaques-Dufour)**



Les Appellations d'origine contrôlée (AOC) et les Indications géographiques protégées (IGP) préservent des ressources, des régions, un patrimoine culturel. Reflets de la volonté de producteurs dynamiques qui ne veulent pas voir leur production délocalisée, les AOC et les IGP jouent un rôle important dans notre paysage rural et dans le maintien d'une agriculture vivante. En s'inscrivant dans une démarche de qualité, de goût, d'origine et d'authenticité, les AOC et les IGP cristallisent les attentes des consommateurs qui cherchent à travers leur alimentation à se faire plaisir et à renforcer leur lien aux terroirs d'aujourd'hui.

La Suisse possède une **base légale** pour les AOC et IGP depuis 1997 et a vu sa première appellation être enregistrée en janvier 2000 (Etivaz AOC). Dans l'Union Européenne, le règlement 2081/92 existe depuis 1992, tandis qu'en France c'est en 1905 que la loi a confié à l'administration le soin de délimiter les zones de production viticoles pouvant bénéficier d'une appellation et en 1919 que la loi a complété ce lien territorial par une notion de savoir-faire des hommes.



*Les notions d'**appellation d'origine** et d'**indication géographique** sont définies dans l'ordonnance fédérale du 28 mai 1997 concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des produits agricoles transformés ([RS 910.12](#)). L'ordonnance sur les **AOC** et les **IGP** ne concerne pas les appellations des vins qui sont régies par l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la viticulture et l'importation de vin ([ordonnance RS 916.140](#)).*

**Appellation d'origine** (art. 2)

*Peut être enregistrée comme appellation d'origine le nom d'une région ou d'un lieu qui sert à désigner un produit agricole ou un produit agricole transformé:*

- a. originaire de cette région ou de ce lieu;*
- b. dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels ou les facteurs humains; et*
- c. qui est produit, transformé et élaboré dans une aire géographique délimitée.*

**Indication géographique** (art. 3)

*Peut être enregistrée comme indication géographique le nom d'une région ou d'un lieu qui sert à désigner un produit agricole ou un produit agricole transformé:*

- a. originaire de cette région ou de ce lieu;*
- b. dont **une** qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristiques peut être attribuée à cette origine géographique; et*
- c. qui est produit, transformé ou élaboré dans une aire géographique délimitée.*

*Selon ces définitions, un produit doit être entièrement issu de sa zone d'origine pour pouvoir être protégé par une **AOC**, tandis que pour être protégé par une **IGP** un produit peut n'avoir qu'une seule phase de sa fabrication (transformation ou production de matière première) qui prend place dans la région qui lui donne son nom. Le lien au terroir est donc plus fort pour une **AOC** que pour une **IGP***

Ces bases légales sont en premier lieu des outils juridiques pour **protéger une appellation contre les usurpations et les contrefaçons**.

Ainsi l'ordonnance sur les AOC et les IGP (**art. 17**) prévoit que seul le produit respectant le cahier des charges et situé dans la zone délimitée a le droit d'utiliser l'appellation protégée. L'usage de la dénomination protégée accompagnée d'une formule comme « genre », « type », « selon la recette » est également interdite. L'ordonnance stipule aussi que la dénomination protégée ne peut pas être utilisée pour un autre produit si cette utilisation exploite la réputation de la dénomination protégée

Cette protection des noms géographiques est un **enjeu important** pour les vins et les produits agroalimentaires. Depuis plus d'un siècle, les viticulteurs et les agriculteurs se battent aux côtés des artisans pour garder aux produits leurs qualités spécifiques qui ont avec le temps conféré aux noms géographiques leur notoriété.

Des produits tels que le *jambon de Parme*, le *Parmigiano Reggiano* ou le *Pain de seigle du Valais* ont une réputation qui dépasse largement le cadre de leur région d'origine. Les qualités de ces produits aidées par les volumes de production ont depuis longtemps étendu l'aire géographique de leur consommation bien au-delà de celle de leur production.



Mais avec le temps, le succès de ces produits auprès des consommateurs inspirent des entreprises situées en-dehors de la zone d'origine. C'est ainsi que la Coop et la Migros ont commencé à vendre dans toute la Suisse du Pain de seigle parfois avec la mention d'une provenance valaisanne ou suggérant une provenance valaisanne, alors que ces pains provenaient d'entreprises en-dehors du Valais, que le seigle n'était pas valaisan. Or la dénomination « Pain de seigle du Valais » ou même le pain de seigle en lui-même, pour les consommateurs suisses, signifie encore aujourd'hui implicitement que ce produit est originaire du Valais. La confiance des consommateurs s'érode avec le temps si les caractéristiques explicites et implicites ne sont plus en correspondance avec leurs attentes. Cette confiance fait partie de la valeur du produit. C'est elle qu'il s'agit de préserver avec une possibilité de protection juridique.



Les filières du Jambon de Parme et du Parmigiano Reggiano dépensent pour leur part des centaines de milliers d'Euros chaque année (un million d'Euros pour le Consorzio del Prosciutto di Parma) pour lutter contre l'usurpation de leur appellation et de leur notoriété. Au Canada par exemple, l'entreprise Maple Leaf produit un jambon sous la dénomination Jambon de Parme ». Sa marque « Parme » a été déposée au Canada en 1964, un an après que le « Prosciutto di Parma » devenait une dénomination protégée en

Italie. Cette situation conduit à l'aberration suivante : les producteurs italiens ont le droit d'exporter le Jambon de Parme au Canada mais sous un autre nom. Autrement dit, le vrai jambon de Parme italien AOP, produit typique fabriqué dans la région d'Emilie-Romagne, ne s'exporte pas au Canada sous sa vraie appellation ! Il y a donc une très grande confusion. Les consommateurs canadiens trouvent chez eux du jambon de Parme qui n'a rien à voir avec le Prosciutto di Parma et ses qualités gustatives. Les consommateurs sont véritablement trompés. Cela porte également préjudice au niveau de l'image du Jambon de Parme et limite fortement la mise en valeur du Prosciutto di Parma au Canada. Dans d'autres pays comme le Brésil, on trouve beaucoup de jambons « tipo Parma », « Parma style » ou des mentions qui évoquent clairement l'Italie comme « Le Goût de l'Italie ». L'usurpation de la renommée du Jambon de Parme authentique est manifeste mais il est encore très difficile de lutter contre ces imitations trompeuses.

Le fait de pouvoir protéger des appellations est donc non seulement importante pour les **producteurs** qui doivent pouvoir commercialiser leurs produits dans un contexte de concurrence loyale mais aussi pour les **consommateurs** qui veulent des garanties quant à l'authenticité des appellations qu'ils achètent.



Inquiets devant l'amplitude des imitations et soucieux de protéger l'image et la réputation de leurs produits traditionnels auprès des consommateurs, des producteurs d'appellations du monde entier ont décidé de s'organiser pour contrer ce phénomène, notamment en réclamant des règles de protection claires au niveau international. Ils ont créé en juin 2003 le premier réseau international des producteurs d'indications géographiques<sup>3</sup> qui regroupe des dizaines de producteurs venus des quatre coins de la planète : ORIGIN.

Ce mouvement, dont le siège est à Genève, est conçu comme un réseau d'échanges qui poursuit les buts suivants :

- **Promouvoir** l'indication géographique en tant qu'**instrument de développement** et de protection de savoir-faire locaux.
- Exiger une **meilleure protection internationale** des IG (extension de la protection de l'art. 23 de l'Accord sur les ADPIC à tous les produits et création d'un registre multilatéral). Cette revendication doit toutefois faire face à de nombreux pays partisans farouches de la libéralisation des échanges qui considèrent que les noms des produits traditionnels sont génériques.

---

<sup>3</sup> La définition de l'indication géographique (IG) est donnée dans l'art. 22 de l'Accord de l'OMC sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce de 1994 (Accord sur les ADPIC). Les IG servent à identifier un produit comme étant originaire d'un territoire déterminé dans le cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique (Antigua Coffee, Darjeeling tea, Gruyère, Roquefort, Tequila, Jambon de Parme, Sbrinz, couteaux de Solingen, Soie de Thaïlande, etc.). Cette définition de l'IG recouvre les notions d'appellations d'origine contrôlée (AOC) et d'indications géographiques protégées (IGP) telles que nous les connaissons en Suisse et en Europe. Elle ne se limite cependant pas aux produits alimentaires.

Etre une plate-forme permettant aux membres de partager leur expérience, à l'image des partenariats qui ont été mis en place entre les producteurs d'Ananas de Guinée et d'Etivaz AOC, le café d'Antigua et les pruneaux d'Agen, l'huile d'Argane du Maroc et le Comté. De plus en plus de pays s'intéressent en effet au dispositif des Indications Géographiques : le Vietnam et la Thaïlande sont entrain de développer un système de protection pour les IG, l'Inde a adopté une loi, plusieurs pays africains et certains pays d'Amérique du Sud y travaillent, tandis qu'en Amérique du Nord, le Québec fait cavalier seul dans ce sens.

### **La protection juridique n'est pas garante du succès d'un produit ! (Dominique Barjolle)**

On pourrait croire que la protection du nom géographique en elle-même apporte le succès commercial aux produits et aux producteurs. En étudiant les produits dont l'usage de la dénomination est réservé aux producteurs qui respectent le cahier des charges enregistré, et ceci dans plusieurs pays européens, nous avons cependant démontré que certains gardent la confiance des consommateurs et une valeur élevée sur le marché tandis que d'autres ont un prix de vente bas qui ne rémunère pas la matière première agricole plus que dans le cas d'un quelconque produit industriel banalisé.

Dans le cadre de deux **projets européens** successifs, avec des chercheurs d'une dizaine de pays, nous avons recherché **les facteurs qui expliquent le succès des AOC et des IGP** auprès des consommateurs et dans leur territoire. Quatre facteurs sont apparus en fin de compte comme déterminants du succès commercial. Le premier facteur, le plus important, est la **collaboration des acteurs** autour de leur produit. Mettre le produit au centre des discussions et des stratégies, s'entendre entre agriculteurs, artisans, industriels parfois, dans le sens d'une qualité optimale du produit, de la préservation des caractéristiques qui le rendent uniques pour les consommateurs, est un facteur essentiel de réussite. Le second facteur que nous avons mis en évidence est la **typicité du produit**. La typicité est l'ensemble des caractéristiques qui font le lien entre le produit et son terroir. La différenciation du produit par rapport à des produits similaires et concurrents n'est possible que si la typicité est forte. Un troisième facteur de succès est le **soutien institutionnel** dont bénéficie le produit et sa filière, au plan local dans sa région, mais aussi au plan national. La défense du Champagne par le président de la république française est connue en Suisse ! C'est vrai que la France mène une vraie défense de ses prestigieuses appellations, au bénéfice de ses viticulteurs et agriculteurs, de ses artisans et de ses entreprises dans leurs régions. L'**attractivité du produit** AOC ou IGP sur le marché est le quatrième facteur qui contribue de manière significative au succès du produit. En effet, il est facile de comprendre intuitivement qu'un produit bien différencié sur un marché globalement porteur se portera mieux qu'un produit mal différencié, très concurrencé, sur un marché saturé et en stagnation ou en régression.

*Lentilles vertes du Puy AOC*

*Saucisson VD ou boutefas*

*Saucisson NE IGP*

*Saucisse d'Ajoie IGP*

## **Le lien au terroir dans sa dimension physique (D. Barjolle)**

La typicité des produits est un facteur clef de réussite. Cette typicité se compose d'une série de caractéristiques qui traduisent le lien du produit avec le terroir. Le **lien au terroir** est donc déterminant dans la démarche AOC. Il a été exploré par de nombreux chercheurs sous deux angles complémentaires : le lien avec les composantes physiques et le rôle joué par le facteur humain, par les savoir-faire et les gestes ancestraux.

En ce qui concerne le **lien physique**, c'est-à-dire le **rôle de la nature des sols et du climat** sur les qualités particulières et uniques d'un produit, les recherches ont été pour l'instant plus poussées sur les vins que sur les autres produits.

L'exemple des **lentilles vertes du Puy** est intéressant pour illustrer le lien au terroir.

L'aire de culture "Lentille verte du Puy" est limitée à l'ouest par la vallée de l'Allier, à l'Est par la chaîne phonolitique du Meygal, au Nord par une série de monts isolés (Mont Bar, Fix) et au Sud par les Monts du Vivarais.

L'originalité de la Lentille verte du Puy par rapport aux lentilles vertes cultivées ailleurs, aussi bien en France qu'à l'étranger, réside dans ses caractéristiques physiques et chimiques : le tégument de la Lentille verte du Puy est comparativement plus fin, le rapport du poids des téguments par rapport à la graine entière est également moindre. La Lentille verte du Puy possède en outre la plus faible teneur en amidon et en protides. L'ensemble de ces caractéristiques confère à cette lentille une peau fine et une amande non farineuse qui permettent une cuisson rapide, ainsi qu'un goût délicat.

La Lentille verte du Puy est une lentille que les conditions climatiques ont empêché de mûrir tout à fait, bien qu'étant arrivée au terme de son développement. La région du Puy est célèbre pour ses volcans et ses plateaux basaltiques. Si l'on explique volontiers la qualité particulière de la Lentille du Puy par la nature volcanique du sol, on s'aperçoit néanmoins que certaines zones non-volcaniques incluses dans la zone d'origine présentent les mêmes qualités. Il semblerait que le climat soit en fait l'élément essentiel qui fait l'unité du milieu dans lequel pousse la Lentille verte du Puy.

La Lentille verte du Puy entre en phase de dessiccation avant d'avoir atteint sa maturité complète, ceci en raison de paramètres climatiques propres à l'aire de production:

- une faible pluviométrie
- un ensoleillement et une forte chaleur
- un déficit hydrique important lié au phénomène de Foehn sur le plateau du Velay

Pour préciser encore les limites de la zone d'origine, il ne faut pas oublier la tradition, soit le facteur humain, qui veut que l'on y cultive la lentille depuis des temps immémoriaux.

Depuis quelques années, des recherches sont menées en vue de mettre en évidence le lien entre les caractéristiques sensorielles du fromage et la flore du lait. Ces recherches ont pour objet la microflore naturelle du lait, c'est à dire la flore qui n'est pas apportée volontairement par le fromager mais qui provient du sol, de la végétation, de l'animal, des installations de traite, de l'équipement de la fromagerie.

Grâce à des études où du fromage est fabriqué une fois à partir de lait cru, une fois à partir de lait pasteurisé, on peut mettre en évidence des différences microbiologiques dans la composition du lait d'abord, puis de la pâte, ainsi que des différences d'arômes dans le produit fini. La corrélation entre la microflore naturelle et la flaveur des fromages est ainsi établie, mais le rôle précis de cette microflore dans la production du goût n'est pas encore connu. Par ailleurs, on ne sait pas dans quelles mesures c'est la microflore du sol, de la végétation, du terroir agronomique qui est déterminante, par opposition à la microflore du lieu de traite ou de l'atelier de fabrication<sup>4</sup>, voire par opposition à d'autres critères que la flore microbiologique.

Un certain nombre de recherches ont pour objet la mise en évidence de composés chimiques que l'on retrouve à la fois dans le produit fini et dans la matière première, sa provenance ou le lieu de fabrication. Le vaste programme interdisciplinaire mené par les stations fédérales de recherche de Changins et Liebefeld en Suisse est exemplaire d'une telle démarche: les résultats de Bosset et alii (1997) permettent de mettre en évidence une forme de lien entre le fromage et la provenance de son lait.

Un premier volet d'étude a montré que certain *terpènes*, composés volatils odorants que l'on trouve dans certaines plantes notamment en montagne, se retrouvent dans les crèmes et les fromages fabriqués en montagne, mais qu'ils sont en revanche absents dans les produits issus de prairies de plaine pauvres en espèces végétales. Il s'est aussi avéré que les fromages de montagnes avaient un goût plus piquant, corsé et animal que les fromages de plaine.

Ces résultats permettent à Bosset d'affirmer que le "goût de terroir n'est pas seulement une belle et bonne image publicitaire". Certes, mais ces composés chimiques, *ces traceurs d'origine*, ne sont pas mis en relation avec des terroirs précisément délimités et caractérisés. Seule la distinction plaine/montagne est démontrée. D'autre part on ne sait pas si ces composés ont une importance plus significative que d'autres variables qui ont aussi pu intervenir dans la formation du goût. Une forme de lien au terroir est montrée, mais elle ne donne pas de réponse à la question du "goût du terroir".

Ceux qui veulent démontrer un effet terroir liés à des facteurs pédo-climatique ou édaphique délimitent des portions de territoire homogènes. Les travaux de référence en la matière sont ceux de Morlat, qui s'appliquent au terroir viticole et qui cherchent à découper le territoire en Unités de Terroir de Base (UTB) où le plus grand nombre de paramètres serait invariant. L'UTB est pour Morlat la plus petite portion de territoire dans

---

<sup>4</sup>Marie-Thérèse Letablier a pu mettre en évidence le rôle majeur des micro-organismes indigènes des caves, des équipements [Marie-Thérèse Letablier, *L'art et la matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*, Dossier du Centre d'Etudes de l'Emploi n°11, 1997]



la quelle la réponse de la vigne est homogène. Elle doit aussi être caractérisée par des spécificités géologiques, pédologiques et paysagères homogènes. L'UTB ne dira toutefois pas lesquelles de ces caractéristiques sont déterminantes dans la manière dont la vigne va réagir.

Les études qui cherchent un lien physique direct entre le terroir et ce qui est en issu nécessitent de pouvoir décrire précisément le goût, les saveurs, les arômes, la texture du des produits. Cette exigence conduit à élaborer des évaluations sensorielles qui permettent d'apprécier les propriétés gustatives d'un produit. De telles analyses sont par exemple menées par le laboratoire d'analyse sensorielle à l'Institut technique du gruyère à Bourg en Bresse ou au département des Industries alimentaires à l'Université de Trás-os-Montes e Alto Douro au Portugal. Elles permettent d'identifier les qualités organoleptiques et la texture du produit (acide, salé, cassant, granuleux, etc.), d'évaluer l'intensité de ces caractéristiques et d'apprécier le plaisir du consommateur.

Un *guide d'évaluation olfacto-gustatif des fromages à pâte dure ou semi-dure* a ainsi été élaboré par une équipe plurinationale dans le cadre d'un programme européen auquel la Suisse a participé. Cette grille d'évaluation permet d'objectiver scientifiquement la notion de profil sensoriel, de mettre fin aux imprécisions dans la caractérisation des arômes des fromages. Les résultats d'un jury de dégustateurs sont désormais reproductibles, ce qui est un maillon essentiel pour caractériser la chaîne qui va du terroir à la typicité.

### **Lien au terroir dans sa dimension humaine (savoir-faire et leur ancrage historique) (M. Jaques-Dufour)**

La qualité finale d'un produit est le résultat de plusieurs phases techniques, de savoir-faire qui peuvent être plus importants que l'effet terroir naturel ou que les caractéristiques de la matière première. Le fait qu'un même territoire puisse donner naissance à des produits différents (par exemple le Vacherin Mont d'Or et le Gruyère dans le Jura vaudois) confirme l'importance des gestes, des techniques et des recettes qui sont aussi des composantes du terroir.

#### ***Des produits issus de savoirs collectifs***

Ces techniques nécessitent une expérience, des savoir-faire qui se sont affinés et affirmés au cours du temps. Leur inscription dans un lieu précis, nous permet de parler d'un *ancrage* à la fois *social* et *local* du produit dans son aire de production.

L. Bérard et P. Marchenay insistent sur la *dimension collective* de ces savoirs, sur leur partage au sein d'un groupe dans un espace donné. Ces pratiques collectives reflètent une société dans son organisation, ses valeurs, ses usages, ses goûts. Transmis souvent depuis des générations, ces savoirs donnent au produit une profondeur *temporelle* et *patrimoniale*. Inscrit dans un lieu, ils lui donnent sa dimension *spatiale*.

#### ***Importance des enquêtes de terrain***

Les savoir-faire sont donc un élément essentiel pour comprendre le lien d'un produit à son origine géographique et historique, à son terroir. Ces *savoirs spécifiques*, qui

répondent à des exigences culturelles et naturelles, peuvent être mises en évidence grâce à des enquêtes ethnologiques de terrain, à des recherches historiques, à des travaux agronomiques. Toutes ces démarches visent à *expliquer* pourquoi une appellation s'est implantée dans un lieu précis, pourquoi elle est produite selon ces techniques plutôt que d'autres, pourquoi les phases de production ont évolué ou au contraire sont restées inchangées.

### ***Des pratiques variables autour d'un même produit***

Ces recherches ne visent pas à trouver un mode de production qui soit uniforme pour une appellation donnée. Des variantes sont possibles, les techniques peuvent changer quelque peu d'un producteur à un autre. Ce qui est important, c'est d'isoler les constantes que l'on retrouve chaque fois, les étapes et les ingrédients indispensables pour donner au produit une spécificité qui se reconnaît et qui lui permet de se différencier de ses substituts.

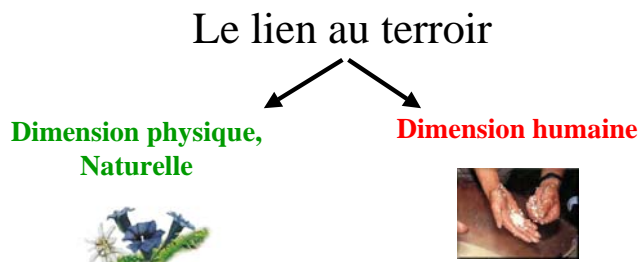
### ***Une tradition qui évolue***

La question des savoir-faire est intimement associée à celle de tradition et de la **continuité** des pratiques. La tradition est à comprendre comme une "permanence du passé dans le présent", comme "un message culturel enfoui dans des pratiques" (Lenclud, 1987). Cette tradition, comme nous le rappelle P. Bérard et L. Marchenay, "n'est pas figée, elle se transmet, évolue, mais dans limites qu'il faut identifier et qui constituent le *noyau dur* de leur identité".

Même si l'ordonnance suisse sur les AOC ne demande pas explicitement qu'un produit soit traditionnel, cette condition semble sous-jacente à l'exigence d'un lien au terroir dans ses dimensions historique et spatiale. La tradition implique que des usages se sont transmis au cours du temps, mais elle ne signifie pas que le produit soit exactement le même qu'autrefois.

### ***La consommation traditionnelle***

Prouver qu'un produit est traditionnel ne se limite pas forcément à montrer que les procédés de fabrication ont été hérités du passé, légués par les anciens et réappropriés par les plus jeunes. La dimension traditionnelle d'une appellation peut aussi s'apprécier par la consommation qu'on en fait localement. Les consommateurs devront avoir un discours sur ce produit, sur la place qu'il a dans la cuisine familiale, sur la manière dont on peut l'apprêter, sur son rôle dans les recettes quotidiennes ou festives.



*Etivaz AOC*

*Raclette du Valais (deux sortes)*

*Tomme de Bruson*

*Tomme de chèvre du Valais*

### **Les enjeux culturels, environnementaux, sociaux et territoriaux de l'AOC : l'exemple L'Etivaz et le cas Raclette (D. Barjolle et M. Jaques)**

Les AOC et IGP ont des enjeux qui ne limitent pas au seul aspect juridique de la protection de leur nom. La politique des AOC et des IGP peut aussi contribuer à remplir des objectifs environnementaux. En liant un produit à son territoire, en inscrivant les pratiques loyales de fabrication dans un cahier des charges contrôlé, les AOC et les IGP peuvent devenir un outil pour garantir le respect de l'environnement, maintenir des paysages cultivés et entretenir des zones agricoles menacées par le retour de la forêt ou les friches.



L'exemple de L'Etivaz AOC illustre bien ces propos.

L'Etivaz est un petit village de montagne situé dans le Pays-d'Enhaut (canton de Vaud), non loin de la ville de Gruyères. La fabrication de fromages durant l'été sur l'alpage remonte à plusieurs siècles. Chaque printemps les vaches montent à l'alpage et la fabrication du fromage au lait cru s'effectue dans les chalets traditionnels à plus de 1000m d'altitude. Le produit est artisanal et saisonnier. C'est un produit typique de montagne dont la fabrication est liée au tempo spécifique de vie à l'alpage durant l'été.

En 1932, pour faire face à une diminution constante de la production et à des problèmes de qualité récurrents, 30 producteurs constituent « l'association des producteurs de fromage d'alpage de l'Etivaz ». En 1934, des caves sont construites pour affiner le fromage des membres. Au fil des ans, la zone de production s'étend dans les Alpes vaudoises. En 1974, l'augmentation de la production conduit l'association à modifier ses statuts et à devenir une coopérative.

En 1985, la fermeture des caves de la fédération laitière (Orlait) en plaine, où est désormais affinée une partie des fromages, conduit à une crise grave. Les membres de la coopérative décident alors de construire de nouvelles caves dans le village et de confier la commercialisation du fromage à la coopérative. En 1988/89, la coopérative enregistre une marque déposée « L'Etivaz ® » avec un logo protégé, assorti d'un règlement strict. La demande d'enregistrement AOC est déposée en 1996 et le produit est reconnu en 2000.

Actuellement, la production est d'environ 300 tonnes, volume qu'il convient de comparer au 26'000 tonnes de Gruyère (également AOC). Elle concerne 80 petits producteurs, 200

alpages, 1 coopérative. En 2003, la coopérative a décidé un nouvel agrandissement des caves (facteur limitant la production à ce jour) pour accueillir de nouveaux producteurs désireux de la rejoindre.

Le cas du fromage l'Etivaz est intéressant pour différentes raisons. La production est très petite par le volume mais l'initiative est exemplaire par ses retombées. L'organisation collective autour d'une coopérative concilie discipline et souplesse. Les effets sur le développement rural de la région du Pays-d'Enhaut sont essentiels.

Le fromage obéit à un cahier des charges très strict, mis en place lors de la constitution de la marque déposée. Ce cahier des charges a été confirmé et amendé lors de l'enregistrement AOC. Ce cahier des charges a pour objet de maintenir le mode de production typique du produit, caractérisé par une production artisanale et saisonnière (zone de production entre 1000 et 2000 mètres, fabrication entre le 10 mai et le 10 octobre, herbages naturels de l'alpage, aucun transport du lait, lait cru chauffé au feu de bois dans cuves en cuivre, affinage long)

L'enregistrement AOC a été demandé principalement pour renforcer la réputation du produit et l'installer durablement sur le segment des fromages haut de gamme. L'objectif était de donner un signal positif fort aux producteurs, de diminuer l'incertitude quant au futur et d'encourager ainsi la pérennité des exploitations. Le risque d'un abandon de la production, notamment lors des successions, est un véritable risque, avec toutes ses conséquences négatives sur le territoire.

La production est limitée et il n'y a pas de problème de surproduction. La coopérative fixe les prix chaque année et négocie les quantités avec les acheteurs. Ceux-ci connaissent le producteur et l'alpage où le fromage a été fabriqué. La centralisation des ventes par une coopérative unique ne pose pas de problème légal au regard du droit de la concurrence. Les membres de la coopérative ont l'autorisation de vente directe. Ceci est lié à l'importance du tourisme pédestre dans la région. En outre, il est estimé que la vente directe est cohérente avec l'image du produit.

La fabrication du fromage est effectuée directement par les producteurs. Le fromage fait vivre directement 80 producteurs et leurs familles, quelques salariés agricoles et les 12 employés de la coopérative. C'est à la fois peu et beaucoup, à l'échelle d'une région de montagne.

Par contre, l'activité fromagère a un effet de levier certain sur le tourisme de la région. Les alpages suisses sont réputés dans le monde entier. La randonnée est un loisir très développé, aussi bien pour les résidents, les citadins qui « montent » le week-end et les vacances que les touristes. La vie saisonnière à l'alpage avec la montée des animaux au printemps et la descente à l'automne, l'accueil à l'alpage durant l'été sont des animations appréciables. La production d'un produit typique à forte saveur contribue à créer l'identité sociale et culturelle de la région. La construction de « la Maison de L'Etivaz » a permis de mieux accueillir et informer les visiteurs. Enfin, les animaux pâturent durant l'été sur les pistes de ski, au bénéfice des stations de sports d'hiver.

La promotion de la région s'appuie sur l'activité fromagère, qui lui permet d'avoir une forte identité et de se distinguer des autres régions. La contribution du fromage L'Etivaz à l'émission de France 3 "la carte au trésor", diffusée en prime time en France et en Suisse

en août 2003 montre ce qu'un produit labellisé d'origine peut apporter en matière de promotion régionale.

Au-delà des effets économiques directs et indirects, la production de fromage génère des fonctions non-marchandes essentielles à la vie de la montagne. Les bovins sont considérés par les biologistes comme la meilleure solution pour préserver la bio-diversité végétale (en particulier des flores alpines rares), en maintenant des espaces ouverts. La production d'Étivaz permet de mettre au travail un nombre important de vaches à faible production laitière qui pâturent en extensif, ce qui est bénéfique à la montagne.

En outre, l'entretien de la montagne et la lutte contre la friche permet de maintenir le paysage typique « jardiné » de la Suisse, connu dans le monde entier. Elle est un rempart irremplaçable pour éviter et limiter les catastrophes naturelles (incendies).

Ceci étant, à chaque transmission d'exploitation, se pose la question du maintien de l'adhésion à l'alliance. Le renouvellement des générations est un problème constant dans les régions de montagne où le nombre d'agriculteurs tend à diminuer très vite, les enfants choisissent d'autres métiers, souvent encouragés par leurs parents. Les enjeux de la mondialisation, les incertitudes quant à l'évolution de la politique agricole, les problèmes d'identité des agriculteurs génèrent des inquiétudes qui freinent l'installation des jeunes. L'appellation apporte une certaine visibilité sur le futur, qui se construit sur la notoriété du produit. Ceci peut rassurer les familles et permettre aux jeunes qui le souhaitent de vivre au pays, avec ses effets bénéfiques sur la vie de la montagne.



Quant au cas Raclette, il montre bien que les enjeux économiques sous-jacents à une démarche AOC peuvent rapidement créer des tensions entre les producteurs sis dans la zone d'appellation et ceux qui en sont rejetés. Ces tensions seront d'autant plus exacerbées que les enjeux économiques s'accompagnent souvent d'enjeux plus culturels, d'enjeux identitaires de la part de ceux qui se battent pour protéger une appellation qu'ils considèrent comme leur.

Pour les Valaisans, « Raclette » est la dénomination traditionnelle du fromage valaisan dont l'origine est incontestable. Si les structures d'affinage et de commercialisation ont évolué au fil du temps, la production se déroule toujours d'une manière décentralisée et traditionnelle à partir de lait cru dans plus de 35 fromageries villageoises et sur quelques 130 alpages. Le marquage au talon, tradition purement valaisanne, a été conservé pour assurer au produit sa traçabilité. Une étude prouvant que 55% des consommateurs associe raclette au Valais permet d'affirmer que raclette n'est pas un nom générique.

Pour les opposants, raclette est un terme générique que le Valais ne peut pas s'approprier. Près de 85% du fromage à râcler suisse est produit en dehors du Valais, une bonne raison pour ne pas réserver le terme de raclette aux seuls Valaisans (le Valais produit environ 1700 tonnes tandis qu'une vingtaine de sociétés disséminées dans le reste du pays en

mettent sur le marché environ 12000 tonnes, pour l'essentiel pasteurisés). Selon certains recourants, la dénomination Raclette ne désignerait pas un produit mais un met et la dénomination ne serait pas traditionnelle. Pourquoi avoir alors tant utiliser l'image et les symboles valaisans (Mazot, Raccard, etc.) pour vendre ce fromage ? Raclette Suisse peut par ailleurs se prévaloir d'avoir déposé une marque autour de laquelle est faite un marketing intensif.

Fort de l'étude consommateurs prouvant que la dénomination est encore associée au Valais par la majorité des consommateurs et ne pouvant s'appuyer sur l'importance des parts de marché pour justifier ou non une AOC, l'Office fédéral de l'agriculture a reconnu l'appellation d'origine contrôlée pour le Raclette valaisan. Aujourd'hui le dossier est à la Commission de recours car les opposants n'acceptent pas la décision de l'OFAG.

Ce qui est certain, c'est que l'utilisation d'une même dénomination pour deux produits différents que sont d'une part le Raclette fabriqué artisanalement en Valais à partir de lait cru, et d'autre part un fromage presque exclusivement industriel fabriqué à partir de lait pasteurisé ne peut se justifier d'un point de vue marketing. En France la confusion est grande entre l'authentique Camembert de Normandie AOC et la profusion d'autres Camemberts sans lien avec le produit traditionnel. L'avantage d'avoir des appellations différentes pour des produits différents est certain. Les Valaisans ne cherchant pas à avoir l'exclusivité du fromage à racler, il suffirait au Raclette Suisse de trouver un autre nom... qui ne ferait d'ailleurs plus référence à l'action de racler un fromage puisque le Raclette Suisse n'est pas fait pour être raclé mais pour être fondu dans des petites poêles très près d'un corps de chauffe brûlant...

Mais la lutte risque d'être longue... Ce dossier finira presque assurément au Tribunal Fédéral. Il sera également confronté à la réalité européenne, puisqu'en France par exemple, la dénomination raclette est également largement utilisée, elle ne fait pas référence à une origine particulière et c'est en toute bonne foi que ses utilisateurs considèrent ce nom comme générique.



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

*Les signes des produits de caractère  
Die Zeichen für Produkte mit Charakter*

### **Le rôle des institutions, le développement local (D. Barjolle)**

Le projet européen DOLPHINS a exploré le rôle des institutions dans la mise en œuvre des règlements sur les AOC et les IGP. Il ressort clairement que la mise en œuvre du règlement européen est différente dans chaque pays et que la Suisse, bien que son ordonnance soit calquée sur le règlement européen, connaît une application qui lui est

propre. Les lacunes actuelles tiennent à des interprétations différentes des conditions à remplir pour bénéficier de la protection. Le lien au terroir n'est pas interprété de manière univoque dans tous les pays. La Suisse a mis en place une commission fédérale chargée de conseiller l'Office fédéral de l'agriculture pour la mise en œuvre de la protection. Les décisions prises par l'OFAG avec le conseil de cette commission a établi une certaine jurisprudence et par exemple, la Suisse examine la représentativité du groupement de producteurs qui dépose la demande d'enregistrement, ce qui n'est pas le cas dans la plupart des pays européens. En Suisse, il est impossible de faire enregistrer une AOC fromagère qui ne serait pas produite au lait cru ou dont les vaches seraient nourries à l'ensilage.

Cette faiblesse de l'hétérogénéité représente une force à l'échelle d'un pays qui fait des choix cohérent et qui peut ainsi présenter aux consommateurs une palette de produits enregistrés avec une ligne claire.

L'impact des produits sur le territoire en terme de prix de la matière première est important dans certains cas. Les recherches ont fait apparaître que les AOC fromagères de l'arc jurassien et du Nord des Alpes en France, les AOC de la région de Parme en Italie ainsi que les AOC suisses et des AOC telles que le vinaigre balsamique traditionnel de Modène ont des impacts significatifs sur le prix des matières premières payées aux agriculteurs. L'écart de prix est de 10 à 30 % . Il est justifié par des contraintes de production plus sévères pour les producteurs et de se stabilise à long terme qu'en fonction de la rémunération des coûts de production et de la valeur des produits aux yeux des consommateurs. En effet, dans les zones concernées, la concurrence est rude et les pressions pour augmenter la production permettent de stabiliser l'offre avec la demande au niveau de prix qui rémunère les coûts sans plus.

L'identification des externalités positives des productions protégées complètent l'analyse des impacts positifs en-dehors du cadre purement économique. Dans un pays comme le Valais, les paysages des vignobles en terrasse et les pâturages et alpages des vallées latérales explicitent les externalités des produits de qualité, l'intérêt de la localisation dans les régions décentralisées pour le riverain comme pour le touriste. Miser sur des produits de qualité et dont la réputation dépasse les frontières cantonales est une stratégie valaisanne par excellence depuis de longues années. Premier canton à introduire des AOC pour les vins, puis pour les autres produits, toujours en avance dans la compréhension des problématiques et des enjeux autour des produits locaux, le Valais se distingue maintenant dans son effort pour une promotion concertée entre les produits AOC, IGP, les autres produits locaux et le tourisme sous la marque ombrelle « Valais excellence ».

*Tarte au vin cuit*

*Meringue et crème de Gruyère*

*Pommes Maigold*

### **Autres valorisations de produits (M. Jaques-Dufour)**

Nous avons mis jusqu'à maintenant mis l'accent sur les AOC et les IGP. Le dispositif AOC-IGP n'est toutefois pas le seul outil pour mettre en valeur un produit traditionnel, un produit de terroir, une spécialité régionale. De nombreuses ressources de terroir, des recettes locales, des innovations à base d'ingrédients de la région ont aussi leur rôle à jouer dans la mise en valeur de notre agriculture et de nos territoires. Fleurissent ainsi les labels régionaux, les marques privées qui évoquent une région ou le terroir. Tous ces produits ne sont toutefois pas forcément traditionnels. Certains récupèrent un petit bout d'histoire régionale, un emblème, une légende pour se construire une identité qui sente bon le terroir. Les initiateurs de ces démarches l'ont bien compris, le terroir est à la mode, pourquoi ne pas l'exploiter ? Il répond à un besoin de sécurité de la part des consommateurs ébranlée par les scandales de la « malbouffe », des poulets à la dioxine, de la crise de la vache folle. Mais ils répondent aussi à un besoin de repères, d'ancrage à la fois au temps et à l'espace. L'attachement aux racines et l'intérêt apporté au local va ainsi au-delà d'une simple glorification des valeurs du monde rural, il résulte d'un besoin d'ancrage parce que dans ce monde où tout bouge très vite, nous cherchons un socle à notre identité.

Dans ce contexte, un inventaire du patrimoine culinaire suisse prend tout son sens...



# QUALITE, SECURITE ET AUTHENTICITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

**Jean-Claude Villettaz, Rudolf Schmitt, Umberto Piantini**

Professeurs, Filière & Institut Technologies du vivant, Haute Ecole valaisanne, Sion

## 1. Introduction

### Quelques constats :

- Les aliments n'ont jamais été aussi sûrs que de nos jours, pourtant le consommateur ne s'est jamais senti aussi insécurisé.
- Le consommateur s'intéresse de plus en plus à ce qu'il mange et souhaite avoir plus d'informations sur l'origine et sur les méthodes de production des aliments.
- Le consommateur exige un assortiment varié de produits alimentaires, de qualité constante et disponibles toute l'année, malgré le fait que les matières premières (produits agricoles) ne sont pas disponibles toute l'année et que leur qualité est variable selon les saisons et les zones de production.
- La durée de vie d'un produit alimentaire est de plus en plus courte. Les entreprises agroalimentaires doivent innover afin de s'adapter rapidement aux besoins changeants des consommateurs.

### Conséquence

Produire des aliments -en prenant pleinement en considération les vœux des consommateurs - relève d'un réel défi, défi que doit relever chaque jour l'industrie agroalimentaire en général et l'ingénieur agroalimentaire en particulier.

## 2. La formation et la recherche à la HEVs

La HEVs –au travers de sa filière Technologie du vivant –forme des ingénieurs pour répondre aux principaux besoins de l'industrie agroalimentaire.

Trois orientations (spécialisations) sont offertes :

- Agroalimentaire
- Biotechnologie
- Chimie analytique

### Orientation Agroalimentaire

Ces ingénieurs sont des généralistes, maîtrisant les diverses technologies de production ainsi que les concepts et les méthodes pour assurer et mesurer la qualité et la sécurité des aliments. Le génie alimentaire, la chimie alimentaire, la microbiologie alimentaire et l'analyse sensorielle constituent les principales branches techniques de cette formation.

### **Orientation Biotechnologie**

Ces ingénieurs sont également des généralistes maîtrisant les différentes étapes de production d'un produit biotechnologique ainsi que les concepts et méthodes pour assurer et mesurer la qualité des produits élaborés.

Les technologies de culture de cellules et de microorganismes, le pilotage de bio-fermenteurs, les techniques d'extraction et de purification ainsi que la bioanalytique constituent l'essentiel de leur formation technique.

### **Orientation Chimie analytique**

Ces ingénieurs maîtrisent les principales méthodes physiques, chimiques et biochimiques leur permettant de caractériser et de doser les différents composés entrant dans un produit chimique (pharmaceutique, cosmétique), un aliment ou un produit naturel.

L'analyse instrumentale, les techniques d'échantillonnage, le développement et la validation de méthodes constituent le coeur de cette formation technique.

### **La recherche au sein de la HEVs**

Dans toute institution universitaire, la recherche est indissociable de la formation. La recherche est de nature appliquée.

La formation est un important client de la recherche, dans la mesure où cette dernière permet d'actualiser en permanence le savoir dispensé et de construire des études de cas. Les activités de recherche et de développement sont réalisées au sein des instituts.

### **La Ra&D de l'institut Technologie du vivant**

La stratégie Ra&D de l'institut Technologies du vivant porte sur la «Qualité, Sécurité et Authenticité des aliments & Chimie des substances naturelles»

Cette stratégie est concrétisée au travers de projets de recherche. Certains de ces projets seront brièvement présentés dans le cadre du présent exposé.

## **3. La qualité des produits alimentaires**

La qualité est un terme à géométrie variable. Chacun a sa propre idée et sa propre perception de la qualité. La qualité est une notion difficile à définir. Dans notre cas, on s'intéresse à mesurer la qualité telle que perçue par le consommateur.

### **Les éléments de la qualité**

On distingue la qualité :

*Nutritionnelle* : quantité, nature et biodisponibilité des éléments nutritifs, absence de substances toxiques, de microorganismes pathogènes, d'allergènes

*Sensorielle* : vue, toucher/texture, odeur, goût (salé, sucré, amer, acide, umami)

### **Mesure de la qualité**

Constat de départ : les fraises n'ont plus de goût (avis du consommateur !!).

Qu'est-ce que le goût ?

Comment peut-on le mesurer objectivement, à l'aide de méthodes physiques et/ou chimiques ?

### **Fraises : démarche générale**

- Test hédonique : dégustation d'échantillons d'une même variété puis classement en 4 catégories (excellent, bon, moyen, mauvais).
- Analyses physiques et chimiques sur chacun des 4 lots constitués par les consommateurs.
- Analyse de la corrélation entre les valeurs analytiques obtenues et l'appréciation hédonique telle qu'exprimée par le consommateur.

### **Cas des fraises**

Nos études ont montré que le goût des fraises –tel que perçu par le consommateur –est directement corrélé avec :

- La teneur en sucre
- L'équilibre sucre-acide
- Le "parfum" du fruit

### **La mesure du «parfum»**

Si la mesure de la teneur en sucre ou en acide ne pose aucun problème, il n'existait aucune méthode pour mesurer le «parfum».

La HEVs s'est donc attelée à développer une méthode pour mesurer le «parfum». La méthode développée a été brevetée et est actuellement utilisée pour mesurer un certain nombre d'odeurs (poisson, emballages, plantes aromatiques, épices, eaux,..).

### **Cas de la petite Arvine**

Certaines arvines sont très typées (notes aromatiques rappelant les agrumes, les fruits exotiques, la rhubarbe), d'autres le sont beaucoup moins. Pourquoi ?

Pour répondre à cette question il faut

- Identifier quels sont les composés odorants responsables de cette typicité,
- Doser ces composés et finalement
- Trouver la/les corrélations avec l'analyse sensorielle.

### **Petite Arvine : démarche**

- Définition des descripteurs aromatiques (12 descripteurs sont proposés).
- Classement des échantillons de vin en fonction des descripteurs et de leur intensité.
- Extraction des arômes et analyse chromatographique & «sniffing».

### **Petite Arvine : résultats**

- L'arôme de la petite Arvine est très complexe. Plusieurs familles de composés chimiques jouent un rôle.
- Parmi les principaux composés, on trouve le 3-mercaptohexanol qui est responsable de la note rhubarbe et grapefruit.
- Une corrélation directe a été établie entre l'intensité de ces deux notes aromatiques et la typicité des vins. Une bonne corrélation a été trouvée entre ces deux notes aromatiques, ce qui indique qu'elles sont générées par la même substance chimique.

## 4. La sécurité des aliments

Les consommateurs scrutent ...

- la qualité
- la sécurité
- l'authenticité

... au moment de:

- l'achat
- la préparation
- la consommation

### Qu'est-ce qui met la santé en danger ?

#### Les intoxications alimentaires

- Substances chimiques: pesticides
- Poisons biologiques: amanite
- Micro-organismes: bactéries, virus, champignons, prions (?)
- Corps étrangers: brisde verre
- Substances allergéniques : noisette

#### Les conséquences

- diarrhée: salmonelles
- vomissement: staphylocoques
- cancer: aflatoxines
- lésion d'organes: ochratoxine
- fausse-couche: listériose
- arthrite: campylobactériose
- mort : botulisme

#### Causes des intoxications alimentaires

Intoxications en Suisse - Botulisme en Valais

1994 : la plus grande épidémie en Suisse depuis des dizaines d'années : 12 malades

Chance pour les malades :

- diagnostic rapide
- concentration faible de la toxine
- faible consommation de jambon
- prévention

## Raisons

Causes (rapport en %)	
Réfrigération insuffisante	46
Stockage trop long	21
Personnes infectées	20
Mauvaise cuisson	16
Mauvaise garde-à-chaud	16
Mauvais réchauffement	12
Matière crue contaminée	11
Equipement sale	7

## Les erreurs qui se produisent

### Présence de germes et toxines

- mauvaise hygiène
- inactivation insuffisante
- faible cuisson, pasteurisation, stérilisation
- inhibition inexistante
- trop chaud, pas sec, trop long, ...

En général, il s'agit d'une combinaison de plusieurs erreurs

### Le contrôle traditionnel des aliments

Laboratoires cantonaux

Inspection concernant la conformité avec les lois

+ Analyses des produits du marché

### La maîtrise du problème

Système HACCP

Exigences légales : conformité

Exigences du marché: certification (BRC, IFS, ...)

## 5. L'authenticité des aliments

Deux niveaux d'authenticité

- Conformité de la recette/composition
- Origine géographique

### Exemples :

- Vins
- Fromage
- Plantes médicinales et alpines
- Viandes
- Divers (miels, parfums, etc....)

**Techniques pour mettre en évidence l'authenticité d'un aliment**

- Identité
- GC-MS/GC-FID/HPLC-MS/Eléments de trace/PCR/teneurs des composants
- Origine
- Analyses isotopiques/analyses énantiosélectives

**Identité/composition**

- Préparation d'un échantillon
- Séparation des constituants de l'aliment
- «Emprunte digitale» de l'aliment
- Identification des composants

**GC-MS**

- Origine géographique
- Principe de la discrimination (répartition non uniforme des isotopes sur la surface de la terre)
- Détermination des teneurs isotopique d'un composant (IRMS, ICP-MS, RMN)
- Détermination des rapports énantiomériques d'un composé chiral

**Démonstration de l'authenticité d'un aliment**

- Méthodes pointues et lourdes
- Très efficaces mais réservées à des produits à forte valeur ajoutée ou à caractère émotionnel élevé.