



HAL
open science

Les peurs alimentaires entre raison et émotion

Jocelyn Raude

► **To cite this version:**

Jocelyn Raude. Les peurs alimentaires entre raison et émotion. *Innovations Agronomiques*, 2012, 24, pp.113-119. 10.17180/tjc3-j304 . hal-02642203

HAL Id: hal-02642203

<https://hal.inrae.fr/hal-02642203v1>

Submitted on 28 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Les peurs alimentaires entre raison et émotion

J. Raude¹

¹ Ecole des Hautes Etudes en Santé Publique, Rennes, Université Sorbonne Paris Cité. Avenue du Professeur Léon Bernard, 34043 Rennes, France.

Correspondance : jocelyn.raude@ehesp.fr

Résumé :

Bien que notre alimentation soit objectivement bien plus sûre qu'elle ne l'était autrefois, les phénomènes de crises alimentaires se sont multipliés dans les sociétés développées. Ainsi, la perception dominante des occidentaux est paradoxalement que les risques alimentaires sont aujourd'hui beaucoup plus élevés qu'ils ne l'étaient dans le passé. Au-delà de l'irrationalité apparente du comportement des consommateurs, cet article se propose d'examiner à partir de la littérature récente les fondements anthropologiques et sociologiques des peurs alimentaires contemporaines, ainsi que leurs grandes évolutions à travers l'histoire. Il cherche également à mettre en évidence les principaux facteurs institutionnels et contextuels – en lien avec les mutations sociales – qui tendent à amplifier les phénomènes de crises alimentaires. Enfin, il passe en revue les politiques publiques qui ont été mises en œuvre ces dernières décennies pour restaurer autant que possible la confiance des mangeurs dans l'innocuité de leurs aliments.

Mots-clés : Peurs alimentaires, perception du risque, sociologie et anthropologie

Abstract : Emotion and reason in food risk perception

Although food supply is objectively safer than it was in the past, the frequency of food crises has considerably increased in the developed societies. Paradoxically, the dominant perception of the western consumer is that the food risks are much more important today than they were in the past. Beyond the apparent irrationality of the behavior of the consumers, this article examines from the recent literature the anthropological and sociological foundations of the contemporary food-related fears, as well as their main evolutions throughout history. It also aims to underline the main institutional and contextual factors - in relation to the social transformations - which tend to increase the phenomena of food scares. Finally, it reviews the public policies which were implemented during the last decades to restore as much as possible the consumers' trust in the safety of their food.

Keywords : Food scares, risk perception, sociology & anthropology

Introduction

Les systèmes alimentaires européens et américains – comme la plupart des systèmes alimentaires des pays développés – ont été confrontés au cours des dernières décennies à une succession impressionnante de crises sanitaires plus ou moins graves. L'exposition des consommateurs aux risques alimentaires mis en évidence à l'occasion de contaminations bactériennes (salmonellose, listérioses, etc.) ou chimiques (dioxine, hormones, etc.), mais aussi à l'occasion de différentes épizooties (encéphalopathie spongiforme bovine, fièvre aphteuse, grippe aviaire) a fait l'objet d'une médiatisation et d'une attention croissante dans les sociétés les plus avancées (WHO, 2002). Ces alertes répétées ont donné lieu à des controverses durables et à des inquiétudes manifestes sur les questions de sécurité sanitaire des aliments.

Dans ce contexte anxiogène, la multiplication des crises alimentaires a été interprétée par de nombreux analystes – le plus souvent des journalistes ou des experts de la sécurité alimentaire – comme une démonstration magistrale de l'irrationalité des consommateurs (Yeung et Morris, 2001). Dans l'affaire de la « vache folle », le point de vue de certains économistes est particulièrement représentatif de cette approche des crises alimentaires. Ainsi pour le lauréat du Prix Nobel 1992, Gary Becker (Becker et Rubinstein, 2003), cette affaire illustre parfaitement ces phénomènes *de peur extrême causée par des événements à très faible probabilité* – au même titre que la peur du terrorisme ou de maladies infectieuses – pour lesquels la théorie classique des choix rationnels ne permet plus de rendre compte des raisons *pour lesquelles des changements négligeables dans les probabilités des états de nature sous-jacents produisent de tels effets sur les comportements individuels*.

Comme pour d'autres crises récentes, le principal argument développé par les partisans de la thèse de l'irrationalité est que les peurs collectives ne sont pas proportionnelles aux risques objectifs. La perception des consommateurs n'aurait aucun rapport avec la réalité statistique des menaces auxquelles ils sont confrontés. L'évaluation subjective serait déconnectée de l'évaluation technique et rationnelle des risques alimentaires. Dans cette perspective, le rétablissement des « faits » constitue l'objectif prioritaire de toute politique de gestion de crise. On cherchera par des campagnes d'information ou d'éducation à combler le déficit de connaissance qui – conformément à la doctrine du « people enlightenment » – conduirait à la multiplication de comportements de consommation aberrants (Wynne, 2005). Cette approche très réductrice mais classique des phénomènes de peurs alimentaires fait toutefois l'objet de nombreuses critiques. La plupart des chercheurs en sciences sociales ne partagent pas la thèse de la déraison alimentaire. Comme nous allons le voir, leurs travaux permettent de mettre en perspective et de mieux comprendre les continuités et les changements dans les rapports que les mangeurs contemporains entretiennent avec les risques alimentaires.

1. Une perspective historique

A quelques rares exceptions, les sociétés humaines semblent avoir toujours été confrontées à travers l'histoire à des phénomènes de peurs alimentaires plus ou moins récurrents (Ferrière et Gladding, 2005). Dans nos sociétés développées, les notions de risque et de sécurité alimentaire n'ont toutefois pas le même sens qu'autrefois. Pendant des siècles, l'expérience sociale du risque alimentaire a en effet été façonnée – pour l'essentiel – par les disettes et les famines récurrentes (Burnett, 1989, Rotberg et Rabb, 1983). La peur de manquer a été pendant longtemps au moins aussi importante que la peur de l'empoisonnement. Il convient de noter par ailleurs que l'expérience du risque alimentaire reste encore dominée dans de nombreuses régions du monde par les problèmes de sous-nutrition et de malnutrition. Les risques toxiques et infectieux qui retiennent depuis quelques années l'attention des médias et des citoyens étaient incommensurablement plus élevés autrefois, mais ils suscitaient sans doute moins d'inquiétude (Levenstein, 2003).

Les travaux des historiens de la santé montrent en effet que les populations étaient régulièrement décimées par la contamination de l'eau (choléra, dysenterie, fièvre typhoïde) ou des aliments (saturnisme, ergotisme, botulisme), mais que les mangeurs restaient globalement protégés par les traditions culinaires et les systèmes d'approvisionnement locaux. Au début du XXe siècle, on estimait encore à plusieurs dizaines de milliers, le nombre de décès lié aux problèmes de sécurité sanitaires des aliments. Aujourd'hui, on ne recense plus dans les pays développés que quelques centaines de cas, en moyenne, chaque année (Adak *et al*, 2005, Mead *et al*, 1999). Au cours de cette période, l'espérance de vie des hommes et des femmes a été pratiquement multipliée par deux. Malgré un ralentissement significatif dans les années soixante, la durée moyenne de la vie poursuit inéluctablement sa progression. Les progrès de l'hygiène et la médecine, l'industrialisation de la production agro-alimentaire constituent sans aucun doute les principaux vecteurs de cette diminution spectaculaire des risques sanitaires (Rozin, 2001).

Toutefois, si les risques « objectifs » liés à l'alimentation n'ont probablement jamais été aussi faibles dans l'histoire, leur place dans l'imaginaire collectif semble avoir été sensiblement modifiée. Comme l'ont souligné certains auteurs, les éléments de confiance interpersonnelle qui prévalaient dans les systèmes alimentaires traditionnels ont disparu dans le circuit industriel et commercial contemporain, et n'ont été que partiellement remplacé par la confiance dans des dispositifs et des symboles institutionnels que sont les marques, les certificats ou les labels de qualité (Kjaernes *et al*, 2007). Au cours des dernières années, plusieurs enquêtes ont montré que la perception dominante de nos concitoyens était paradoxalement que les risques alimentaires n'ont jamais été aussi élevés qu'aujourd'hui.

Ainsi, les évolutions des systèmes alimentaires semblent faire varier le niveau du risque objectif et le niveau du risque perçu dans des sens diamétralement opposés. Cette tendance n'est toutefois pas spécifique à l'alimentation. Dans une série d'études remarquables, Paul Slovic et ses collègues (1992) avaient identifié dès le début des années 80 le même type d'attitude dans le domaine des risques technologiques et industriels.

Aux Etats-Unis, un certain nombre de travaux sociologiques consacrés à l'analyse de ces phénomènes ont conduit à l'émergence d'une théorie de « l'homéostasie du risque » (Wilde, 1982). Cette théorie sociologique repose fondamentalement sur l'idée selon laquelle plus le niveau de sécurité d'une activité particulière augmente, moins le risque résiduel associé à cette activité est considéré comme socialement acceptable. Au-delà des critiques que l'on pourrait formuler à l'encontre de cette théorie, cette dernière a le mérite de prendre en compte les représentations sociales du risque. Elle permet d'interroger l'approche institutionnelle dominante qui consiste le plus souvent à évaluer et éventuellement à réduire le risque ou à communiquer d'une manière ou d'une autre pour tenter de rassurer les populations. Dans le domaine de l'alimentation, on notera par ailleurs que de nombreux travaux en sciences sociales tendent à montrer que la peur de l'empoisonnement constitue probablement un invariant anthropologique.

2. Une perspective socio-anthropologique

Le risque peut être considéré comme un élément constitutif du rapport de l'homme à l'alimentation. Les phénomènes d'empoisonnement par des agents chimiques ou microbiologiques sont en effet une constante dans l'histoire des sociétés humaines. Au cours des siècles, les toxi-infections alimentaires (listérioses, salmonelloses, mycotoxines, etc.) ont constitué avec les épidémies et les famines endémiques l'une des principales causes de morbidité et de mortalité des populations humaines. Ainsi, comme le souligne certains auteurs (Satin, 2007), l'histoire de l'alimentation est aussi une longue histoire d'empoisonnements volontaires ou involontaires.

Dans nos sociétés modernes où la plupart des ménages sont équipés de réfrigérateurs ou de congélateurs, on a souvent tendance à oublier que les aliments – en particulier les aliments carnés – sont des produits biologiques aisément corruptibles. Ainsi, les travaux de Madeleine Ferrière (2005) tendent à démontrer que l'hygiène alimentaire – qui renvoie aujourd'hui à la notion de sécurité sanitaire des aliments – constitue une préoccupation socio-politique relativement ancienne.

De nombreux travaux anthropologiques ont également souligné que l'incorporation alimentaire était généralement une action intime dotée d'une certaine gravité qui tient notamment au fait qu'elle est susceptible de faire pénétrer dans le corps un produit potentiellement dangereux (Poulain, 2002). Dans cette perspective, la propension des individus à se méfier des aliments pourrait constituer un avantage adaptatif dans le processus de la sélection naturelle. Dans la littérature contemporaine, c'est toutefois à Rozin que l'on doit sans doute la réflexion la plus stimulante et la plus aboutie sur l'origine et la nature de l'anxiété alimentaire.

Pour Paul Rozin (1976), l'incorporation alimentaire serait génératrice d'une angoisse universelle et fondamentale qui résulte de contraintes contradictoires plus connues sous le nom de « paradoxe de l'omnivore ». Ce paradoxe est généralement présenté de la manière suivante : en raison de leur statut d'omnivore, les hominidés doivent prélever dans leur environnement un grand nombre de macro-nutriments (lipides, protéines, glucides) et de micro-nutriments (vitamines et oligo-éléments) que leur organisme ne sait pas synthétiser. Contrairement à de nombreuses espèces animales, les omnivores ne peuvent en effet assurer leur subsistance par la consommation d'un seul type d'aliments. C'est pourquoi les hominidés sont contraints de diversifier ou de modifier leur alimentation pour survivre. Dans le même temps, les omnivores sont incapables de distinguer – de manière spontanée ou instinctive – les nourritures et les poisons qui sont naturellement présents dans les écosystèmes. Cette « incompétence » biologique les expose à des intoxications ou à des carences alimentaires plus ou moins graves. Aussi, il y a sans doute une anxiété fondamentale dans le rapport de l'homme à ses aliments, une anxiété qui résulte non seulement de la nécessité de se méfier des aliments nouveaux ou inconnus, mais aussi et surtout de la tension entre les deux impératifs contradictoires et également nécessaires du double bind omnivore (Fischler, 1980). Dans cette perspective anthropologique, la peur apparaît comme une composante essentielle et universelle dans le rapport que les mangeurs entretiennent avec la nourriture.

Dans la mesure où ils ne disposent pas d'une connaissance innée de la comestibilité des produits qu'ils rencontrent dans leur environnement, on notera par ailleurs que les omnivores sont davantage portés que les autres animaux à expérimenter, à échanger des informations ou à définir des stratégies collectives. En d'autres termes, les humains partagent avec certaines espèces une faculté remarquable qui consiste à développer des « cultures » alimentaires. C'est pourquoi les hominidés présentent une capacité exceptionnelle à s'adapter à des environnements spécifiques ou à des changements environnementaux. Pour certains anthropologues, la culture culinaire – c'est-à-dire l'ensemble des normes sociales plus ou moins implicites qui organisent la sélection, la préparation et la consommation des aliments – exerce une fonction fondamentale de régulation de l'angoisse alimentaire (Fischler, 2001). Elle introduit une structure normative et des institutions sociales qui permettent de collectiviser et de diffuser la responsabilité des choix alimentaires, c'est-à-dire de dépasser ou, plus vraisemblablement, de minimiser l'anxiété fondamentale qui résulte du paradoxe de l'omnivore.

La multiplication des crises peut être aussi interprétée – dans une certaine mesure – comme le résultat de l'affaiblissement de la confiance que les mangeurs contemporains accordent aux systèmes de production et de distribution agroalimentaires. Comme le remarque plusieurs auteurs (Poulain, 2002), ce n'est donc pas le risque en tant que tel qui fait problème, ni même l'anxiété qui l'accompagne, mais les transformations sociales qui affectent ses modes de régulation. Le phénomène n'est toutefois pas aussi récent que l'on pourrait le croire. Dans ses travaux sur l'histoire des controverses sanitaires, Jean-Paul Gaudillière (2001) a en effet montré que les peurs alimentaires avaient eu tendance à se multiplier

dès le début du XX^{ème} siècle dans le contexte de l'industrialisation des filières alimentaires qui prenait son essor aux Etats-Unis.

Pratiquement, la plupart des recherches consacrées aux peurs alimentaires s'inscrivent dans une perspective diachronique qui permet d'expliquer les variations historiques dans la fréquence des crises alimentaires. Il reste toutefois encore à expliquer la forte variabilité interculturelle dans la manifestation des phénomènes de peur alimentaire. C'est sur ce nouveau chantier que travaillent nombre de socio-anthropologues contemporains. Il s'agit désormais de mettre en évidence – dans une approche plus institutionnelle des crises alimentaires – une relation causale entre certains phénomènes sociaux – comme la perception de l'efficacité gouvernementale, la réflexivité organisationnelle ou encore le sentiment de justice sociale – et la fréquence des peurs alimentaires au sein d'une population donnée (Kjaernes *et al*, 2007).

3. Une perspective sociopolitique

Dans la plupart des pays développés, la multiplication des crises alimentaires a été à l'origine de transformations institutionnelles importantes à partir de la fin des années 90. La méfiance croissante des consommateurs vis-à-vis des systèmes agroalimentaires modernes ayant été généralement identifiée comme l'un des principaux facteurs de crise, la réponse des pouvoirs publics au cours de la dernière décennie a consisté pour l'essentiel à mettre en œuvre deux types d'action publique qui sont souvent confondues en pratique mais qui méritent d'être distingués.

Si l'objectif commun à ces deux logiques d'intervention est de rétablir un climat de confiance, la première vise paradoxalement à institutionnaliser un principe de défiance à travers le renforcement des mécanismes de contrôle et de surveillance réciproque au sein du système de production et de distribution agroalimentaire (Kjaernes *et al*, 2007). Cette politique s'est notamment traduite par un développement substantiel de l'indépendance de l'expertise sanitaire, de la prévention des conflits d'intérêt et *last but not least* la réorganisation des services publics en charge des activités de contrôle et de surveillance. Les crises alimentaires ont en effet mis en évidence de nombreux problèmes de gouvernance liés à la dispersion des entités administratives responsables de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que leur manque d'indépendance vis-à-vis des principaux acteurs politiques et économiques.

En Europe, cette politique a ainsi conduit à des évolutions importantes du paysage institutionnel dans la mesure où de nombreuses agences nationales ou supranationales – comme l'*European Food Safety Authority* (EFSA) – ont été construites sur le modèle de la *Food and Drug Administration* aux Etats-Unis.

La seconde logique d'action – qui est souvent concomitante à la première – vise à réduire les phénomènes d'asymétrie d'information entre producteurs et consommateurs. Il s'agit principalement d'accroître la transparence sur la nature et l'origine des produits alimentaires, lesquels apparaissent de plus en plus difficile à identifier en raison de la diversification et de la globalisation croissante des produits agricoles, ainsi que de la demande grandissante des consommateurs pour les produits transformés par les industries agroalimentaires.

Ces changements peuvent être eux-mêmes associés aux transformations socio-économiques profondes qui affectent les sociétés contemporaines – comme l'urbanisation, la féminisation du travail ou l'aspiration au temps libre – et qui favorisent la délocalisation des activités culinaires de la cuisine vers l'usine.

L'une des stratégies privilégiées par les acteurs publics au cours des dernières décennies a été de développer des systèmes d'information obligatoires ou volontaires des consommateurs par l'étiquetage

et/ou la labellisation. En pratique, ces informations concernent autant la nutrition que l'origine géographique des produits alimentaires ou leurs modes de production (agriculture conventionnelle ou biologique, traditionnelle ou de masse, etc.).

Plus récemment, de gros efforts ont été demandés à l'industrie agroalimentaire pour assurer une connaissance de plus en plus précise de l'itinéraire des produits selon le principe de la traçabilité *de la fourche à la fourchette*¹. D'une manière générale, il semblerait toutefois que cette politique de transparence ait commencé à atteindre ses limites dans la mesure où des effets de saturation sont de plus en plus fréquemment observés par rapport au volume d'informations disponibles sur les emballages alimentaires (Fine, 1998). Ainsi, seul l'avenir proche pourra nous dire dans quelle mesure les politiques alimentaires récentes auront permis de restaurer la confiance des consommateurs et de réguler les peurs alimentaires contemporaines.

Références bibliographiques

- Adak G.K., Meakins S.M., Yip H., Lopman B.A. and O'Brien S.J., 2005. Disease Risks from Foods, England and Wales, 1996–2000. *Emerging Infectious Diseases* ; 11(3):365-372.
- Becker G., Rubinstein, Y., 2003. Fear and the Response to Terrorism: an Economic Analysis. (http://sapis.tau.ac.il/papers/sapis_conferences/Yona%20Rubinstein%20paper.pdf).
- Brun J.P., 2005. *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*. Paris : Errance,
- Burnett J., 1989. *Plenty and Want : a social history of food in England from 1815 to the present day*. London: Routledge.
- Ferrieres M., Gladding J., 2005. *Sacred Cow, Mad Cow : a History of Food Fears*. New York: Columbia University Press.
- Fine B., 1998. *The political economy of diet, health and food policy*. London: Routledge
- Fischler C., 1980. Food-Habits, Social-Change and The Nature-Culture Dilemma. *Social Science Information*,19(6): 937-953.
- Fischler C., 2001. *L'omnivore*, Paris : Odile Jacob.
- Gaudillière J.P., 2001. Echos d'une crise centenaire, *La Recherche*,10 : 14-18.
- Kjaernes U, Harvey M, & Warde A., 2007. *Trust in Food: A Comparative and Institutional Analysis*. London: Palgrave Macmillan.
- Levenstein H.A., 2003. *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*. LA : University of California Press.
- Mead P.S., Slutsker L., Dietz V., McCaig L.F., Bresee J.S., Shapiro C., et al, 1999. Food-related illness and death in the United States. *Emerging Infectious Diseases*. 5:607–25.
- Poulain J.P., 2002. The contemporary diet in France: "de-structuration" or from commensalism to "vagabond feeding". *Appetite* 9(1): 43-55.
- Rotberg RI & Rabb, TK. (eds), 1983. *Hunger & History*. Cambridge: Cambridge University Press,
- Rozin P., 1976. The selection of foods by rats, humans, and other animals, in J.S. Rosenblatt et al (ed.), *Advances in the study of behavior*, p. 21-76, New York: Academic Press.
- Rozin P., 2001. Technological stigma: Some perspective from the study of contagion. In J. Flynn, P. Slovic, & K. Kunreuther (Eds.), *Risk, Media, and Stigma: Understanding Public Challenges to Modern Science and Technology* (pp. 9–27). London: Earthscan.

¹ Il convient de noter que ce principe de traçabilité n'est pas totalement nouveau puisqu'il existait déjà, dans une large mesure, sous l'empire romain pour de nombreux produits alimentaires comme le vin ou l'huile (Brun, 2005).

Satin M., 2007. *Death in the Pot: The Impact of Food Poisoning on History*. Amherst: Prometheus Books.

Slovic P., 1992. Perception of risk: Reflections on the psychometric paradigm. Dans S. Krimsky & D. Golding (Eds.), *Social theories of risk*. New York: Praeger, p. 117-152.

Wilde G., 1982. The Theory of Risk Homeostasis: Implications for Safety and Health. *Risk Analysis*, 2:209-225.

World Health Organization. 2002. *WHO global strategy for food safety: safer food for better health*. Geneva: The Organization.

Wynne B., 2005. Reflexing complexity: Post-genomic knowledge and reductionism returns in public science. *Theory, Culture & Society*, 22(5):67-94.

Yeung R. M.W., Morris J., 2001. Food safety risk: Consumer perception and purchase behaviour. *British Food Journal*. 103(3):170-186.