

Jean-Marc TOUZARD

Directeur de recherche, Institut national pour la recherche agronomique (Inra), unité mixte de recherche Innovation

Jean-Marc TOUZARD est ingénieur agronome et docteur en économie agricole et agroalimentaire. Il travaille sur les processus d'innovation dans les marchés et les organisations agroalimentaires. Ses recherches ont d'abord concerné les coopératives et les marchés du vin, puis se sont étendues à d'autres secteurs en étudiant comment l'innovation s'inscrit dans la coévolution d'une diversité de systèmes agroalimentaires. Il coanime actuellement le méta-programme de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) sur l'adaptation des vignobles au changement climatique et le projet européen GLAMUR sur les circuits courts et globaux dans l'agroalimentaire. Il dirige à Montpellier l'équipe « construction des marchés, qualité et territoire » de l'UMR innovation.

Les systèmes alimentaires alternatifs face aux enjeux sanitaires

L'objet de la communication est de montrer comment la coexistence et la combinaison d'une diversité de systèmes alimentaires est un trait de la globalisation et joue sur les enjeux, les pratiques, et les régulations sanitaires.

Il convient pour cela dans un premier temps de revenir sur la caractérisation et la typologie des systèmes alimentaires, telle que nous l'avons précisée dans le cadre de la prospective DUALINE, en retenant comme principales variables discriminantes les principes objectifs et les conventions sur lesquels se construit la qualité du produit alimentaire et son rapport aux technologies et enjeux de santé. On peut ainsi distinguer différents systèmes alimentaires : agroindustriel, domestique, de proximité (ex circuits courts), patrimonial différencié par l'origine (ex AOC), de qualité différencié par les rapports à la nature (ex bio)... A l'échelle mondiale, près de la moitié de l'approvisionnement alimentaire peut être associée au système agroindustriel et l'autre moitié aux autres systèmes qui selon les cas se réfèrent à des formes « traditionnelles » héritées ou à des formes « alternatives » (re)construites, souvent fortement médiatisées et soutenues par des mouvements sociaux (cf. local food movement aux USA). La globalisation alimentaire ne peut donc simplement se réduire à l'expansion du système agroindustriel, mais correspond plutôt à la généralisation de la coévolution d'une diversité de systèmes alimentaires, pouvant se combiner ou se renouveler à travers différentes formes d'interactions (techniques, économiques, politiques).

Les questions sanitaires peuvent alors être posées ou revisitées à partir de cette distinction entre systèmes alimentaires. Les principes objectifs qui fondent ces systèmes (les technologies, les états des aliments, leur circulation) entraînent des problèmes et risques sanitaires en partie spécifiques. Ces problèmes sont résolus par des pratiques, des connaissances et dispositifs qui associent (parfois de manière conflictuelle) les exigences d'un cadre normatif commun (la « politique sanitaire ») et des solutions et arrangements particuliers à chaque système. Cette tension entre normalisation et arrangements spécifiques s'exprime à travers de nombreuses controverses entre les acteurs du système agroindustriel et ceux de systèmes « alternatifs ». Les évaluations qui cherchent à s'appuyer sur une objectivation des risques et mesures sanitaires sont inscrites dans des épreuves de jugements qui renvoient à la confrontation, ou recherche de compromis, entre les différentes conventions de qualité associées à chaque système.

Une illustration de cette dynamique est proposée à partir de travaux de recherche sur deux types de « systèmes alternatifs » : Le système alimentaire patrimonial (produits d'origine signalés par une indication géographique - IG) et le système alimentaire de proximité, en distinguant ses deux variantes géographique (circuits locaux) et organisationnelle (circuits courts). Dans le cas des produits sous IG sera développée la question des risques sanitaires des fromages au lait cru pour les IG, en France et au Brésil. Dans le cas des circuits courts et ou locaux, une première analyse des enjeux et controverses est proposée autour de la question de la conservation des aliments. Au-delà des problématiques spécifiques à chaque système alimentaire et à la confrontation de leurs acteurs dans le champ politique, l'idée se dégage que la coexistence de la diversité de ces systèmes rend plus complexe les dispositifs de sécurité sanitaire, mais qu'elle peut être aussi une condition favorable à l'adaptation et à l'amélioration à long terme de ces dispositifs.