



**HAL**  
open science

## Santé et Alimentation

Florence Bergeaud Blackler, Matthieu Duboys de Labarre

► **To cite this version:**

Florence Bergeaud Blackler, Matthieu Duboys de Labarre. Santé et Alimentation. Face à face Regards sur la santé, 2001. hal-02949469

**HAL Id: hal-02949469**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02949469>**

Submitted on 25 Sep 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.

## Santé et Alimentation

Florence Bergeaud Blackler et Matthieu De Labarre

---



**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/faceaface/559>

ISSN : 1298-0390

**Éditeur**

UMR 912 SE4S

Ce document vous est offert par INRAE Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement



**Référence électronique**

Florence Bergeaud Blackler et Matthieu De Labarre, « Santé et Alimentation », *Face à face* [En ligne], 3 | 2001, mis en ligne le 01 mars 2001, consulté le 25 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/faceaface/559>

---

Ce document a été généré automatiquement le 25 septembre 2020.

Tous droits réservés

---

# Santé et Alimentation

Florence Bergeaud Blackler et Matthieu De Labarre

---

- 1 Le choix du thème « santé et alimentation » semble particulièrement approprié voir racoleur en ses temps culinaires troublés où nos assiettes semblent de plus en plus menacées par de multiples dangers (crise de la vache folle, maïs transgénique, poulets à la dioxine et autres langues en gelées à la salmonelle.). Pourtant, il ne sera pas ici question de dénoncer les dérives et conséquences sur la santé de la « mal bouffe ». En effet, malgré l'effervescence médiatique, il est bon de rappeler avec les nutritionnistes, que globalement, les pays industriels n'ont jamais connu une alimentation aussi équilibrée autant du point de vue de la qualité nutritionnelle des aliments que de celui de la sécurité sanitaire.
- 2 Nous nous concentrerons ici sur deux caractéristiques conférant à la thématique alimentation un attrait scientifique indéniable. D'une part l'alimentation est un objet « frontière », relevant de plusieurs dimensions (biologiques, culturelles et sociales). De ce fait il constitue un formidable « laboratoire » pour la pratique de l'action et de la recherche pluridisciplinaire. D'autre part, les comportements alimentaires (choix des aliments, prise alimentaire, échanges) constituent ce que Marcel Mauss définit comme un fait social total. De ce point de vue leur analyse est un puissant révélateur des structures et des évolutions des rapports sociaux et culturels.
- 3 La première caractéristique, sans doute la plus intéressante, est l'imbrication du social et du biologique à laquelle nous renvoie toute tentative d'analyser l'activité culinaire. Les sciences de la vie (médecine, nutrition et épidémiologie) tout autant que les sciences humaines (anthropologie, sociologie et psychologie) étudient les pratiques alimentaires. Mais elles le font sans jamais s'interpeller l'une l'autre. De chaque côté de la « grande muraille », l'ignorance réciproque reste souvent de mise. Or, on peut raisonnablement penser que dans ce domaine peut-être plus que dans d'autres, toute progression significative de la connaissance passera par une collaboration multidisciplinaire entre sciences biologiques et sociales.
- 4 La seconde caractéristique est liée à la première et ouvre encore des perspectives de collaborations scientifiques. L'alimentation est trop souvent déconnectée de la

technologie employée pour la produire. Les crises alimentaires aujourd'hui ne témoignent pas tant d'une méfiance vis-à-vis de l'aliment lui-même que d'une perte de confiance vis-à-vis des procédés de sa fabrication. Ce qui y est dénoncé est l'hyper productivisme, l'égoïsme, l'argent. Ce qui est mis en évidence est une « crise du lien social » que nous, anthropologues, analyserions plutôt comme une crise de l'échange. Le producteur n'a aucune idée d'où va ce qu'il produit, le mangeur ne sait plus d'où vient ce qu'il absorbe. Or s'il est clair que les hommes ont toujours transformé la matière pour fabriquer leurs aliments (ceux-ci ne sont jamais « naturels »), qu'ils ont employés pour cela les techniques les plus ingénieuses, la division du travail dans les sociétés industrielles, l'inégalité face à la maîtrise des technologies, l'allongement de la distance du producteur au consommateur a rendu l'entreprise risquée. L'étude du fait alimentaire doit donc intégrer celle des technologies de production, des économies et des politiques alimentaires.

- 5 Nous voulons, dans ce numéro 3 de *Face à Face*, apporter notre contribution au décloisonnement disciplinaire et montrer qu'une collaboration entre les sciences du vivant et les sciences de l'homme et de la société peut se révéler pertinente aussi bien en ce qui concerne l'action (développement, santé publique) que la recherche scientifique.
- 6 Concernant la recherche médicale et épidémiologique, le lien, qui est scientifiquement établi, entre les pratiques alimentaires et la prévalence de certaines pathologies (tel que les cancers hormonaux dépendants, les maladies cardiovasculaires mais aussi les problèmes de mal ou de sous nutrition), ne peut-être analysé de manière convaincante qu'avec une connaissance fine des pratiques et du quotidien alimentaire des populations observées. Or les sciences humaines offre une panoplie méthodologique particulièrement appropriée pour obtenir de tel type de données. Tout cela, à condition de savoir travailler ensemble ! C'est ce que nous explique l'anthropologue Annie Hubert, militante convaincue de la multidisciplinarité et qui compte parmi les tous premiers spécialistes de l'alimentation en France. Ses travaux en collaboration avec des médecins et biologistes ont permis notamment la découverte des facteurs alimentaires à l'origine d'une prévalence élevée du cancer du rhinopharynx chez certaines populations. Son témoignage inaugure une rubrique « interview » dans *Face à Face* spécialement consacrée aux personnalités scientifiques qui seront invitées à raconter un moment important de leurs parcours professionnels et à situer leur inscription particulière dans le monde de la recherche anthropologique.
- 7 Même si la collaboration scientifique donne des résultats probants, la science se heurte pourtant au problème de son application. Certains chercheurs témoignent de cette difficulté dans la mise au point de solutions concrètes comme ici Denis-Vanlerberghe, Rosemary Fleury-Téchoueyres et Isabelle Téchoueyres. Partant d'un constat sanitaire, ils démontrent que la prise en compte du contexte socioculturel autour de l'acte alimentaire permet d'éviter les « transferts de concept » et de lancer un programme d'action sur des bases solides.
- 8 In fine, les sciences humaines sont amenées à jouer un rôle non négligeable dans la phase d'évaluation d'un projet de développement. Là encore, comme nous le montre Jean François Bouville une approche qualitative globale permet de démêler les facteurs de réussites ou d'échec d'une telle entreprise.
- 9 Au delà de ses caractéristiques qui en font un objet pluridisciplinaire par excellence, l'acte alimentaire, tout particulièrement le rapport qu'il entretient avec la santé, est un puissant révélateur des logiques socioculturelles qui animent nos sociétés. Comme le

montre Jean-Pierre Corbeau, dans un article foisonnant d'idées et d'images, se nourrir implique bien plus qu'un simple acte d'ingestion. Cet acte n'est qu'un moment, une étape parmi d'autres de toute « la filière du manger » qui va « de la fourche à la fourchette ». Il nous persuade à travers de nombreux exemples que la prise en considération de cette multi-dimensionnalité de l'acte alimentaire permettrait sans doute d'améliorer la vie du malade en milieu hospitalier, le soulagerait et au mieux participerait de sa guérison.

- 10 Evaluer l'impact des discours nutritionnels ambiant et la manière dont ils sont appropriés par les populations qui en sont la cible permettent à Claude Wisner-Bourgeois, C. van Dyk, F. Poiroux et M. Watiez de mieux comprendre le poids des différents facteurs qui rendent compte de la construction sociale de l'acte alimentaire dans son lien avec la santé.
- 11 Les dimensions symboliques et immatérielles du lien alimentation sont également considérées ici par Faustine Régnier-Bohler qui s'appuyant sur des extraits de magazines français et allemands nous décrivent comment, par quels procédés, l'alimentation saine va se rattacher dans notre imaginaire à l'ingestion d'aliments étrangers. Enfin, la gestion de notre santé au travers de nos pratiques alimentaires peut participer de processus de domination et d'inégalité. Matthieu de Labarre nous montre, au travers du discours de professionnels du rapport alimentation/santé que sont les diététiciens, comment les comportements alimentaires participent de la distinction de la gestion du corps en fonction des genres.
- 12 Le thème « Santé et Alimentation » que nous vous présentons ne se lasse pas de faire couler beaucoup d'encre et autant de salive. Dans cet élan, ceux qui ont le plaisir d'avoir conçu et dirigé ce numéro de Face A Face attendent, avec appétit, vos réactions pour nourrir les débats et enrichir la table de nos réflexions.