



HAL
open science

Avant-propos. Peut-on manger sans risques ? Acteurs et instruments de la sécurité sanitaire

Laure Bonnaud

► **To cite this version:**

Laure Bonnaud. Avant-propos. Peut-on manger sans risques ? Acteurs et instruments de la sécurité sanitaire. *Sociologies pratiques*, 2020, 2/2020 (41), pp.1-7. 10.3917/sopr.041.0001 . hal-03132364

HAL Id: hal-03132364

<https://hal.inrae.fr/hal-03132364>

Submitted on 5 Feb 2021

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 - NoDerivatives 4.0 International License

AVANT-PROPOS

[Laure Bonnaud](#)

Presses de Sciences Po | « Sociologies pratiques »

2020/2 N° 41 | pages 1 à 7

ISSN 1295-9278

ISBN 9782724636635

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-sociologies-pratiques-2020-2-page-1.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour Presses de Sciences Po.

© Presses de Sciences Po. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Laure BONNAUD¹

Vingt ans après la crise de la vache folle, où en est la recherche en sciences sociales sur la sécurité sanitaire de l'alimentation ? Tel était le fil directeur de l'appel à contributions qui a donné naissance à ce numéro. Aujourd'hui encore, il s'avère en effet impossible d'envisager la recherche sur la sécurité sanitaire de l'alimentation sans faire référence à la crise de l'encéphalite spongiforme bovine, ou ESB, apparue à la fin des années 1990. Les décès de personnes de tous âges, affectées par une maladie jusque-là inconnue, le « nouveau variant » de la maladie de Creutzfeldt Jakob ; les interrogations sur les relations entre les savoirs scientifiques et les décisions politiques ; le constat de l'inadaptation des réponses gouvernementales ; la mise à mal des filières de la viande bovine en Europe ; l'absence de solidarité entre États membres de l'Union... toutes ces dimensions de la crise ont marqué durablement à la fois les acteurs, les instruments et les politiques de sécurité sanitaire, mais également la recherche en sciences sociales qui les a analysées (Chateauraynaud et Torny, 1999 ; Krapohl, 2003 ; Alam, 2009).

L'action publique de prévention et de gestion de crise

La crise de l'ESB intervient à un moment où la sociologie des risques collectifs et des crises se développe en France ; elle en devient un cas emblématique. Les notions d'alerte, de controverse, d'imputation de responsabilité, de déssectorisation, etc. souvent élaborées dans d'autres contextes, confirment leur pertinence comme outils d'analyse de la crise. Les enjeux de la décision politique et la gestion des incertitudes, entre santé publique et intérêts économiques de l'agriculture, acquièrent une visibilité inédite, d'autant que l'information et la participation des citoyens dans des modèles d'action délibératifs sont envisagées (Borraz, Gilbert et Joly, 2005). La crise permet également de relancer l'intérêt des recherches en histoire. Des travaux comme ceux de M. Ferrières (2002) ou A. Stanziani (2005) rappellent que la qualité de l'alimentation a toujours constitué un enjeu pour les gouvernants, au même titre que la disponibilité des denrées, et que les enjeux économiques n'ont jamais été absents de la réglementation sanitaire. Surtout, la crise de la vache folle entraîne des

1. Chargée de recherche INRAE, IRRISO, Université Paris-Dauphine.

transformations durables de l'organisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation, ce qui a constitué un cadre propice pour développer des travaux de recherche, au moins pendant une dizaine d'années. Ainsi, en 2002, l'adoption par l'Union européenne de la *General Food Law Regulation* entend tirer les conséquences de la crise de la vache folle. Elle marque le début d'une série de réformes importantes au niveau européen comme dans les États membres. La *Food Law*, puis le « Paquet hygiène », une série de règlements européens entrés en vigueur en 2006, marquent une évolution des principes de l'action publique européenne (séparation de l'expertise et de la décision, nécessaire communication sur les risques), transforment les institutions en charge de la sécurité de l'alimentation (création des agences, *European Food Safety Authority* – EFSA au niveau européen, « Agence française de sécurité sanitaire des aliments » – AFSSA en France) et annoncent une nouvelle répartition des rôles entre acteurs économiques et autorités publiques, avec l'affirmation de la responsabilité des industries de l'alimentation quant aux produits qu'elles mettent sur le marché (Ansell et Vogel, 2005). De nombreuses recherches ont été menées sur les institutions nouvellement instaurées au début des années 2000, en particulier sur les agences d'expertise comme l'AFSSA et l'EFSA (Besançon et Benamouzig, 2007 ; Besançon, 2010), le travail d'expertise (Granjou et Barbier, 2010) ou sur la définition des nouveaux instruments d'action publique, par exemple la méthode HACCP² (Demortain, 2006), ou la mise en place de la traçabilité (Granjou, 2003).

Par la suite, la mise en œuvre du « Paquet hygiène » a donné lieu à des recherches sur le travail dans les services en charge de la sécurité sanitaire des aliments, dans une perspective où la référence à la crise n'est plus centrale, mais qui articule sociologie du travail et sociologie de l'action publique (Bonnaud et Coppalle, 2009 ; Labregère, 2015). Les abattoirs ont constitué un lieu privilégié d'observation (Muller, 2002 et 2009 ; Bonnaud et Coppalle, 2008 et 2013). Progressivement, de nouveaux enjeux se greffent sur la prévention des risques sanitaires pour l'alimentation, par exemple la santé au travail pour les agents de l'État en charge de l'inspection (Gautier, 2017). Les recherches abordent les pratiques et l'organisation du travail, le rapport au droit des agents de l'État, ainsi que la nature et les conditions des interactions entre contrôleurs et contrôlés, dans un contexte parfois tendu avec les professionnels inspectés. Plus récemment, l'intérêt pour les fondements conceptuels des réformes de l'État en Europe a également permis de porter l'attention des politistes sur les outils d'analyse des risques utilisés par les services de sécurité sanitaire de l'alimentation, dans une perspective de comparaison européenne. (Borraz, Merle et Wessling, 2017 ; Borraz *et al.*, 2020).

L'intérêt pour l'action des acteurs marchands

Dans ces recherches, que ce soit pour l'analyse de la crise de l'ESB ou pour les travaux développés ultérieurement, les acteurs industriels ou artisanaux du secteur agroalimentaire apparaissent au second plan. Les travaux d'historiens publiés au début des années 2000 avaient permis de

2. Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise).

rappeler que la répartition des responsabilités entre acteurs publics et privés a souvent varié, si l'on songe à la forte implication des guildes au Moyen-âge (Ferrières, 2002 ; Descamps, 2017) ou à l'intérêt marqué des États à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle (Blum 2018 ; Cohen 2019). La co-régulation actuellement en place dans l'Union européenne consacre les entreprises agroalimentaires comme les acteurs incontournables de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Pourtant, les sciences sociales ne leur ont pour le moment pas accordé un intérêt à la hauteur de cette responsabilité, et l'on sait peu de chose des stratégies concrètes des firmes pour la production de la sécurité sanitaire (Courvalin et Koenig, 2001). Les établissements d'abattage font figure d'exception : observés par S. Muller dès le milieu des années 2000, ils font l'objet d'un regain d'intérêt depuis quelques années. Des témoignages de salariés et des reportages journalistiques au long cours en ont décrit la vie quotidienne, en s'intéressant cependant moins aux questions sanitaires qu'au traitement des animaux et des salariés en leur sein (Geffroy, 2016 ; Le Guilcher 2017 ; Mokiejewski, 2017 ; Ponthus, 2019). Du côté des sciences sociales, les stratégies de firmes de certains secteurs agroalimentaires, mises en cause en raison de la composition de leurs produits, ont également fait l'objet de recherches, par exemple les utilisateurs d'acides gras trans (Schleifer, 2013), d'additifs (Jas, 2012) ou les producteurs de sel (Déplaud, 2013 et 2015). Enfin, les conséquences pour les restaurateurs de l'application de la réglementation sanitaire ont suscité quelques travaux (Mascini et Wijk, 2009 ; Hutter 2011). Ces recherches s'inscrivent plus largement dans les réflexions sur les destinataires de l'action publique (Étienne, 2010).

Les consommateurs, enfin, constituent le dernier type d'acteurs concernés par la sécurité sanitaire de l'alimentation. La crise de l'ESB avait mis sur le devant de la scène la consommation de viande en période de crise, ses fluctuations temporaires, les changements de régimes alimentaires, etc. (Raude, 2008). Elle a également permis de découvrir la variété des circuits de distribution des produits alimentaires : les acheteurs de la restauration collective, les restaurateurs, les acteurs de la transformation... tous ces acteurs contribuent à élargir l'analyse au-delà des seules catégories du « consommateur » ou des « ménages », ce que la sociologie de l'alimentation ne cesse de rappeler. Pour J.-P. Poulain (2017), les crises des années 1990 et la crise de l'ESB ont accru la légitimité de l'alimentation dans les sciences sociales. L'articulation entre les recherches sur les consommateurs, leurs attentes et leurs pratiques, et l'enjeu sanitaire s'est opérée principalement autour des politiques nutritionnelles, en particulier par l'intermédiaire des questions d'étiquetage et de labels (Cardon, Depecker et Plessz, 2019). L'information du consommateur compte en effet parmi les techniques de gouvernement des industries agroalimentaires. Le principe en est que les consommateurs informés se détourneraient des produits risqués pour leur santé et que les industriels recomposeraient leur offre à cette aune. Les citoyens-consommateurs sont ainsi en première ligne de l'action publique de sécurité sanitaire et invités à se gouverner eux-mêmes (Frohlich, 2012).

Au cours des vingt dernières années, on observe finalement un affaiblissement des recherches selon les catégories d'analyse des crises, au profit de travaux qui marquent un élargissement à la fois thématique (grande variété des risques, biologiques et chimiques, et des effets sanitaires, qui ne sont plus seulement immédiats ou à court terme) et analytique. La

sociologie de l'action publique voisine désormais avec la sociologie des marchés, les *Science and Technology Studies* et la sociologie de l'alimentation...

Dans ce numéro

Les articles qui composent ce numéro 41 de *Sociologies pratiques* reflètent ces différentes évolutions de la recherche en sciences sociales sur la sécurité sanitaire de l'alimentation.

Le texte de Marine Boisson, Rémy Ponge et Baptiste Legros s'inscrit dans la tradition d'une sociologie de l'action publique au concret. Il suit le travail au quotidien des inspecteurs de restaurants de la Préfecture de police de Paris et met en évidence comment ils parviennent à ménager un espace d'autonomie pour un jugement professionnel malgré les instructions extrêmement strictes qui encadrent leur travail.

La mise en œuvre des normes d'hygiène est également au cœur de l'article de Evander Eloï Krone, Renata Menasche et Lucas Braunstein da Cunha, qui s'intéressent à la façon dont ces prescriptions transforment les façons de travailler des artisans de Pelotas, au Brésil. Les trois auteurs montrent comment les confiseurs adaptent leurs modes de production et de commercialisation à cette nouvelle donne. Certains abandonnent les méthodes et ustensiles traditionnels, comme les chaudrons en cuivre, les cuillères de bois et le séchage à l'air libre, pour maintenir leurs ventes dans les circuits légaux de commercialisation. D'autres choisissent de ne pas modifier leurs façons de travailler et se retirent du marché, ce qui les conduit à écouler leur production en vente directe dans des réseaux d'interconnaissances.

Le travail artisanal est également au cœur de la recherche de Raphaëlle Héron. En prenant part à une formation d'artisans charcutiers, elle analyse la manière dont les risques alimentaires leur sont présentés. Ce cas est particulièrement intéressant car la charcuterie doit faire face à des risques microbiologiques (prévention des contaminations bactériennes) et à des risques chimiques liés à la présence d'additifs cancérigènes. Elle montre que les attentes des futurs professionnels pour plus de débat et des recettes adaptées aux évolutions des connaissances scientifiques sont mal prises en compte par des institutions dont les contenus de formation n'évoluent pas.

L'article de Marc-Olivier Déplaud et Thomas Depecker s'attache également à comprendre les stratégies des professionnels de l'alimentation. Partant de l'analyse d'un livre de la Fondation française pour la nutrition (FFN), ils décortiquent les stratégies des entreprises agroalimentaires, réunies au sein d'une fondation, pour faire accepter l'intensification chimique de leurs produits.

Enfin, le texte de Bastien Soutjis se penche sur les applications mobiles à destination des consommateurs pour évaluer les produits alimentaires en scannant leurs codes-barres. Il met en évidence les conceptions plurielles du bien-manger qu'elles véhiculent et s'interroge sur l'articulation entre ces multiples initiatives privées et l'information des consommateurs par les pouvoirs publics.

Deux entretiens complètent ce numéro. En écho au texte de Marine Boisson, Rémy Ponge et Baptiste Legros, nous avons rencontré Sébastien Gardon, à l'École nationale des services vétérinaires (ENSV), qui présente

l'actuelle formation des futurs responsables de la sécurité sanitaire des aliments, les inspecteurs de la santé publique vétérinaire. Il revient en particulier sur la place des sciences sociales dans cette formation. Par ailleurs, un entretien avec Louis-Georges Soler, directeur scientifique à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), expose les modalités par lesquelles se construit un programme de recherche sur l'alimentation dans un institut de recherche spécialisé. Il dessine donc de nouvelles pistes de recherche pour les années à venir, autour des questions de santé et d'environnement, et plus largement dans l'articulation entre production agricole, préservation de l'environnement et de la santé. Puissent ces grandes lignes susciter de nouvelles recherches dans des perspectives renouvelées !

laure.bonnaud@inrae.fr

Références bibliographiques

- ALAM Th. (2007), « Quand la vache folle retrouve son champ. Une comparaison transnationale de la remise en ordre d'un secteur d'action publique », thèse de doctorat en science politique, Université de Lille 2.
- ANSELL C., VOGEL D. (eds) (2006), *What's the Beef ? The Contested Governance of European Food Safety*, Cambridge (Mass.), MIT Press.
- BENAMOZIG D., BESANÇON J. (2007), « Les agences, alternatives administratives ou nouvelles bureaucraties techniques ? », *Horizons stratégiques*, 3 (1), p. 10-24.
- BESANÇON J. (2010), « L'institutionnalisation de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments comme organisation-frontière », thèse de doctorat en sociologie, IEP de Paris.
- BLUM D. (2018), *The Poison squad. One Chemist's Single-Minded Crusade for Food Safety at the Turn of the Twentieth Century*, New York (N. Y.), Penguin Press.
- BONNAUD L., COPPALLE J. (2008), « La production de la sécurité sanitaire au quotidien : l'inspection des services vétérinaires en abattoir », *Sociologie du travail*, 50 (1), p. 15-30. <https://doi.org/10.1016/j.socotra.2007.12.001>
- BONNAUD L., COPPALLE J. (2009), « Les inspecteurs vétérinaires face aux normes privées », *Revue d'études en agriculture et environnement*, 90 (4), p. 399-422.
- BONNAUD L., COPPALLE J. (2013), « Co-Regulation in Practices : The Hygiene Package in French Slaughterhouses », *Sociologia Ruralis*, 53 (4), p. 479-495. <https://doi.org/10.1111/soru.12021>
- BONNAUD L., JOLY N. (dir.) (2012), *L'alimentation sous contrôle*, Paris/Dijon, Quae/Educagri.
- BORRAZ O., GILBERT C., JOLY P.-B. (2005), « Risques, crises et incertitudes : pour une analyse critique », *Cahiers du GIS Risques collectifs et situations de crise*, Grenoble, Publications de la MSH-Alpes.
- BORRAZ O., MERLE I., WESSELING M. (2017), « Les risques de l'inspection. Les stratégies de défense des inspecteurs face aux changements du droit », *Droit et société*, 96 (2), p. 289-304. DOI : 10.3917/drs.096.0289
- BORRAZ O., BEAUSSIER A.-L., WESSELING M., DEMERITT D., ROTHSTEIN H., HERMANS M., HUBER M., PAUL R. (2020), « Why Regulators Assess Risk Differently : Regulatory Style, Business Organization, and the Varied Practice of

- Risk-based Food Safety Inspections across the EU », *Regulation & Governance*. DOI : 10.1111/rego.12320
- CARDON P., DEPECKER T., PLESSZ M. (2019), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin.
- CHATEAURAYNAUD F., TORNAY D. (1999), *Les sombres précurseurs, une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*, Paris, Éditions de l'EHESS.
- COHEN B. (2020), *Pure Adulteration. Cheating on Nature in the Age of Manufactured Food*, Chicago (Ill.), The University of Chicago Press.
- COURVALIN C., KOENIG G. (2001), « Sécurité alimentaire et apprentissage organisationnel : de la difficulté de concevoir et d'appliquer des règles », *Revue française de gestion*, 136, p. 145-153.
- DÉPLAUDE M.-O. (2013), « Une conformité par surcroît. Réception et usages des normes nutritionnelles dans le secteur agroalimentaire », dans T. Depecker, A. Lhuissier, A. Maurice (dir.), *La juste mesure. Une sociologie historique des normes alimentaires*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François Rabelais, p. 349-371.
- DÉPLAUDE M.-O. (2015), « Minimising Dietary Risk : the French Association of Salt Producers and the Manufacturing of Ignorance », *Health, Risk & Society*, 17 (2), p. 168-83. <https://doi.org/10.1080/13698575.2015.1033151>
- DEMORTAIN D. (2006), « Mettre les risques sous surveillance : l'outillage de la sécurité sanitaire des médicaments et des aliments en Europe », thèse de doctorat en sociologie, École normale supérieure de Cachan.
- DESCAMPS B. (2017), « Pourquoi faire corps et communauté ? », *Rives méditerranéennes*, 55. <https://doi.org/10.4000/rives.5301>
- ÉTIENNE J. (2010), « La conformation des gouvernés », *Revue française de science politique*, 60 (3), p. 493-517. <https://doi.org/10.3917/rfsp.603.0493>
- FERRIÈRES M. (2002), *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du xx^e siècle*, Paris, Seuil.
- FROHLICH X. (2012), « Accounting for Taste : Regulating Food Labeling in the "Affluent Society," 1945-1995 », *Enterprise and Society* 13 (4), p. 744-761. <https://doi.org/10.1093/es/khs028>
- GAUTIER A. (2017), « Douleurs en chaîne : une approche multi-niveaux de la santé au travail des agents de l'État en abattoir », thèse de doctorat en science politique de l'IEP de Lyon.
- GEFFROY S. (2016), *À l'abattoir*, Paris, Seuil.
- GRANJOU C., BARBIER M. (2010), *Métamorphose de l'expertise*, Versailles, Quae.
- GRANJOU C. (2003), « L'introduction de la traçabilité dans la filière de la viande bovine », *Cahiers internationaux de sociologie*, 115, p. 327-42. <https://doi.org/10.3917/cis.115.0327>
- HUTTER B. (2011), *Managing Food Safety and Hygiene. Governance and Regulation as Risk Management*, Cheltenham, Edward Elgar Publishing.
- JAS N. (2012), « Santé publique et marché des agrumes dans la CEE des années 60 », dans L. Bonnaud, N. Joly (dir.), *L'Alimentation sous contrôle : Tracer, auditer, conseiller*, Versailles/Dijon : Quae/Educagri, p. 91-108.
- KRAPOHL S. (2003), « Risk Regulation in the EU Between Interests and Expertise : the Case of BSE », *Journal of European Public Policy*, 10 (2), p. 189-207. <https://doi.org/10.1080/1350176032000058991>

- LABREGÈRE R. (2015), « Le travail à l'épreuve de la communication. Les inspecteurs de santé publique vétérinaire entre injonctions de la com' et désir de communiquer », *Sociologies pratiques*, 30 (1), p. 33-42. DOI : 10.3917/sopr.030.0033
- LE GUILCHER G. (2017), *Steak Machine*, Paris, Éditions Goutte d'or.
- MASCINI P., VAN WIJK E. (2009), « Responsive Regulation at the Dutch Food and Consumer Product Safety Authority : An Empirical Assessment of Assumptions Underlying the Theory », *Regulation & Governance* 3 (1), p. 27-47. <https://doi.org/10.1111/j.1748-5991.2009.01047.x>
- MOKIEJEWSKI O. (2017), *Le peuple des abattoirs*, Paris, Grasset.
- MULLER S. (2008), *À l'abattoir : travail et relations professionnelles face au risque sanitaire*, Paris/Versailles, Éditions de la MSH/Quae.
- MULLER S. (2009), « Un ordre sanitaire non négociable ? Les habiletés relationnelles des techniciens vétérinaires », *Review of Agricultural and Environmental Studies/Revue d'études en agriculture et environnement*, 90 (4), p. 449-472.
- PONTHUS J. (2019), *À la ligne*, Paris, La Table ronde
- POULAIN J. (2017), « Socio-anthropologie du "fait alimentaire" ou *Food Studies*. Les deux chemins d'une thématization scientifique », *L'Année sociologique*, 67 (1), p. 23-46. DOI : 10.3917/anso.171.0023
- RAUDE J. (2008), *Sociologie d'une crise alimentaire : Les consommateurs à l'épreuve de la maladie de la vache folle*, Paris, Tec & Doc Lavoisier.
- SCHLEIFER D. (2013), « Categories Count : Trans-fat Labeling as a Technique of Corporate Governance », *Social Studies of Science*, 43 (1), p. 54-77.
- STANZIANI A. (2005), *Histoire de la qualité alimentaire (xix^e-xx^e siècle)*, Paris, Seuil.