

Olivier LEPILLER
Master Recherche en Sociologie
Année 2005/2006
Université de Toulouse 2

Manger et faire manger la nature

Une approche sociologique de la valorisation par la naturalité et du travail de
naturalisation des aliments modernes

Sous la direction de Franck Cochoy et de Jean-Pierre Poulain

Introduction

Alors qu'elle occupe une place de choix dans la production du savoir depuis au moins deux siècles et demi, nous ne sommes toujours pas prêts d'en avoir fini avec la question de la nature. D'autant que la prise de conscience contemporaine sur les conséquences de l'action humaine sur son environnement la convoque plus que jamais sur le devant de la scène sociale. Mère nourricière, marâtre impitoyable, déesse païenne, livre ouvert, règne de la matière et maintenant maison globale en position de vulnérabilité, les figures de la nature sont multiples, et la notion est instable. Elle désigne tout à la fois un domaine sous l'empire de la causalité et de la nécessité, qui est extérieur au sanctuaire de liberté de la société humaine, et l'ensemble des deux, puisque la société est issue de la nature (Descola, 1996).

Depuis quelques décennies, notamment à la faveur de la prise de conscience écologique, mais aussi des nouvelles connaissances accumulées en génétique et en sciences du comportement animal, ce n'est plus seulement la nature, mais l'ontologie naturaliste qui est devenue un objet d'étude et de réflexion.

Que ce soit en politique, en économie, en philosophie, en anthropologie ou en sociologie, de nombreux travaux ont été produit sur les thèmes¹ de la relation à notre environnement et des figures de la nature, témoignant d'une prise de conscience réflexive sur notre propre façon d'organiser le monde. Ces réflexions, bien entendu, sont reprises dans le « sens commun ». En témoigne, par exemple, la place prise par les questions environnementales dans le débat politique, même s'il reste trop souvent borné aux périodes campagne. Ou encore, l'importance de ce « marché de la naturalité » évoqué par les spécialistes du marketing et qui se développe dans de nombreux secteurs, et particulièrement dans le secteur alimentaire.

Quelle place occupe la nature dans l'offre alimentaire des grandes surfaces ? Nous avons essayé de répondre à cette question dans ce mémoire, pour préparer un travail de recherche plus approfondi par la suite.

¹ Nous donnons ici quelques exemples réunis un peu brutalement : on peut penser aux travaux des économistes du Club de Rome dans les années 70, du psychosociologue Serge Moscovici (1972), du philosophe Michel Serres (1987), de l'anthropologue Descola (1986, *La nature domestique. Symbolique et praxis dans l'écologie des Achuar*) et du sociologue Latour (1991).

Nous avons tout d'abord essayé de mieux comprendre le fonctionnement de cette ontologie moderne dans les termes de laquelle nous pensons. Les travaux de Latour (1991, 1999) et Descola (1996, 2005) nous ont beaucoup aidé dans cette tâche de prise de recul, seule capable de nous amener à comprendre la place du domaine ontologique de la nature et les relations complexes entretenues avec elle. Mais la plupart des travaux de sciences humaines sur notre conception de la nature ont été basés sur l'étude de la production scientifique, or, la nature du sens commun est sans doute aussi intéressante, complexe et parfois paradoxale que celle qui est élaborée par l'activité scientifique.

Le marché alimentaire aussi fait vivre la nature et est un lieu de sa construction. Il est d'autant plus intéressant d'étudier la naturalité sur ce marché que les aliments impliquent une relation d'incorporation avec notre environnement, avec la chose mangée qui devient notre corps, et pas seulement notre corps. Ils nous relient également aux hommes. Dans ce sens, les aliments sont typiquement des objets hybrides, qui nous mettent en relation avec des humains et des non humains, dont il faut avouer que nous nous passerions bien, parfois. La perte de confiance dans certains acteurs de l'alimentation moderne, liée à de multiples facteurs que nous présenterons, pousse le mangeur à privilégier des aliments mieux identifiés, dont les ramifications dans la filière du manger (Corbeau, 2002) sont plus visibles. Ou plus courts.

La valorisation par la naturalité des aliments peut sans doute jouer un rôle sécurisant dans la modernité alimentaire, et on verra que le travail de naturalisation s'appuie sur différents ressorts ontologiques.

Pour les étudier, nous n'avons pas cherché à déterminer *a priori* un domaine de la naturalité alimentaire. En fait, pour ce travail, nous n'avons considéré que des aliments explicitement naturalisés, dont les emballages ou les dispositifs publicitaires et de communication font mention explicite de qualités de naturalité. Nous avons ainsi pu faire ressortir les grands thèmes du travail de naturalisation, les garanties qu'il apporte à la naturalité et les motifs de sa valorisation par les mangeurs sur lesquels il anticipe. C'est un panorama des résultats du travail de naturalisation que nous avons obtenu, et qui pourra nous servir de point de départ pour élaborer des outils de recherche par la suite, notamment en direction des mangeurs et de leur jugement de la naturalité.

Pour clore ce mémoire, nous avons esquissé notre projet de thèse, dans la prolongation de ce travail, avec le dispositif de recherche qui l'accompagne.

1/ La nature comme argument de vente

Nous voulons d'abord donner un aperçu de la place importante de la nature dans la valorisation marchande, notamment dans le secteur alimentaire, ainsi que les questions soulevées par cette valorisation pour les acteurs concernés. Pour cela, nous donnerons des exemples, à titre d'illustration, de la mobilisation du thème de la nature dans quelques-uns des principaux secteurs où elle apparaît fréquemment.

Exemples de valorisation par la nature dans différents secteurs marchands

Secteurs marchands	Marque et « mention de naturalité »
Mobilier	Edéa : « De la forêt tropicale à votre intérieur. », « Alliant subtilement matières naturelles et lignes pures, Edéa vous invite dans son univers Naturel & Contemporain. » Pic-Epeiche : « Le mobilier nature pour les bébés et les juniors. »
Décoration	Côté-Nature : « Décoration naturelle », « Réveillez votre côté nature : pour vos cadeaux ou pour vous faire plaisir, nous vous proposons une large gamme de créations naturelles uniques. »
Matériaux de construction	Eco-logis : « Pour une maison naturelle, saine, adaptée à ses occupants, nous vous proposons des matériaux écologiques absolument sans danger pour la santé, dans le respect de notre environnement. Osez la bioconstruction ! » Ylahe , distributeur agréé de Thermo Chanvre : « Experts de nature », « Isolant naturel, enfin une isolation saine et durable » Bien-Etre Matériaux : « Des matériaux naturels pour une construction saine »
Produits de jardin	La Semeuse : « Engrais vert naturel » Penn'ty bio : « Des insecticides qui respectent l'homme et la nature. », « Insecticides 100% naturels, 100% non toxiques » CE BioEnvironnement : « Nous proposons des solutions naturelles efficaces pour limiter les excès d'infestations d'insectes. » Le Jardinier Naturel (produits phytosanitaires biologiques)
Petite enfance	bebe-au-naturel.com : « Spécialiste en produits naturels pour bébés & enfants. », « S'éveiller et grandir naturellement. » bebenature.ca : « Produits écologiques et naturels pour le bien être de bébé et de maman »
Cosmétique	Laboratoire Léa Nature : « Le pionnier de la cosmétique naturelle en grande surface » Natessance : « La beauté et le bien-être au naturel »
Hygiène	Ushuaïa Gels Douches : « La recherche Ushuaïa étudie la Nature, vaste réservoir d'ingrédients », « Elle associe cette haute technologie de la Nature à des formules innovantes pour en faire partager les bienfaits » DOP Gel Douche-Crème Douceur Mûres : « Les mûres de Bretagne donnent un extrait naturel qui est source de bienfaits. »
Parfumerie	Yves Rocher Parfums : « La nature, premier parfumeur. » Parfums Eau Jeune Senteurs Fraîches : « Une cascade de senteurs naturelles »
Pharmacie	Arkopharma : « La santé, naturellement », « Les Laboratoires Pharmaceutiques ARKOPHARMA veulent répondre aux attentes des consommateurs : offrir des médicaments naturels, destinés tant aux soins qu'à la prévention. » Laboratoires Lehning : « L'homéopathie, c'est notre nature », « Au détour d'une petite route de la campagne messine se situe l'un des plus importants laboratoires homéopathiques français : Lehning. Quoi de plus normal pour un homéopathe que de se trouver immergé en pleine nature ! »
Compléments alimentaires	Laboratoire Biofloral : « La nature est pleine d'amour pour nous. Elle nous propose diverses plantes médicinales à des époques précises dans l'année. » Groupe Alban Muller International : « le Natural Product Designer®. (...) vous propose une approche globale du Naturel. » Laboratoires Vitarmony : « Exigeants de nature », « Priorité aux actifs naturels et sélection rigoureuse de tous les ingrédients. » Juvaflorines de Juvamine : « Le bien être... Naturellement. »
Alimentation générale	Kellogs' Country Store : « Country Store, généreux par nature. Un muesli si généreux, seule la nature pouvait nous l'offrir ! » Lune de Miel : « Le miel est le produit pur et naturel élaboré par les abeilles. » Ricola , bonbons : « Elaboré à partir du fameux mélange de plantes Ricola des montagnes suisses : un bienfait de la nature. » Bonduelle (conserves) : « Les légumes nous apportent tous les bienfaits de la nature »

Ce petit tour d'horizon nous montre que le thème de la nature est parfois utilisé au cœur de l'identité de marque, comme dans « Côté-Nature », « bébé-au-naturel.com », « Le

Jardinier Naturel » ou « Laboratoire Léa Nature », où les mots « nature » et « naturel » servent à construire son nom. Le lien à la nature, la naturalité sont valorisants pour les acteurs de l'offre parce qu'elle est aussi valorisée par les consommateurs. Mais quelles questions pose cette valorisation aux uns et aux autres ?

Pour les acteurs de l'offre qui y voient un intérêt, la question peut donc être ainsi résumée : comment faire (le) naturel ? Pour répondre à cette question, ils ont besoin de se tenir à l'écoute de ce qui peut faire entendre leurs arguments de naturalité aux consommateurs, de ce qui peut faire que leur produit soit pris comme/pour naturel. A première vue, deux grandes options sont alors possibles : on peut chercher à faire identifier le produit comme provenant de la nature, à mettre en avant, en quelques sortes, sa « nature naturelle » ; ou bien on peut chercher à faire identifier le produit ou la marque comme étant respectueux de la nature. On peut aussi, et c'est souvent le cas, combiner les deux.

Dans le secteur alimentaire, comme il n'existe pas de réglementation (excepté dans des cas très précis que nous évoquerons plus loin), les acteurs de l'offre disposent d'une grande liberté d'utilisation explicite du thème de la nature. Mais cette liberté est à double tranchant : si aucune réglementation ne fixe les conditions de référence autorisant l'utilisation du thème, alors il faut savoir juger à quelles conditions elle est crédible et efficace, notamment en fonction des autres composantes de l'identité de marque².

Les acteurs de l'offre sont donc amenés à développer des théories de la définition, de l'identification et des points d'appui du jugement du naturel par les consommateurs, afin que la naturalisation de leurs produits ou de leur marque rencontre du succès. Plus encore, ce sont les raisons avancées par les consommateurs pour fonder son choix sur le thème du naturel qui importent. En effet, si ces raisons sont profondes et durables, il y a tout lieu de penser que l'investissement dans la naturalisation sera profitable. Une enquête Ipsos de 2001 a ainsi montré que « Le consommateur se définit lui-même, pour la première fois de façon majoritaire, comme un "consommateur naturel". Nos concitoyens ont retenu la leçon, sont de plus en plus éduqués, aspirent à une parfaite transparence et à un retour à la naturalité. »³ On voit donc que les professionnels de l'offre alimentaire déploient des

² Par exemple, on peut trouver une étude dont l'objet est de « Réconcilier le sain, le naturel et le goût » dans la *Revue des Marques* n° 55 de juillet 2005, publication de Prodimarques, groupement de grandes marques dont l'objectif est de défendre leur notoriété.

³ Cinquième édition de l'enquête « Les Français et le goût », réalisée par Ipsos pour "Les Saveurs de l'Année" (un label de qualité dont l'obtention favorise beaucoup l'accès aux linéaires). (<http://www.ipsos.fr/CanalIpsos/articles/778.asp>, consulté le 11/06/2006)

moyens qui impliquent un travail réflexif⁴ sur la naturalité, pour faire naturel et fabriquer du naturel autour de leurs produits et de leurs identités.

Pour les consommateurs qui cherchent à consommer naturel, le problème posé est celui de l'identification, de la reconnaissance et de la crédibilité des arguments de naturalité qui leur sont proposés. La question de la confiance dans les arguments avancés, et donc dans celui qui les avance, est centrale, puisque le naturel offre souvent peu de prises à son identification. C'est par exemple typiquement le cas pour les aliments transformés, dont la composition et le mode de production ne se donnent pas immédiatement à voir. D'autant plus, donc, qu'aucun cahier des charges réglementaire n'encadre l'utilisation d'indications de naturalité, hormis pour un très petit nombre d'ingrédients de base (arômes, colorants par exemple). Pour pallier cela, certains acteurs de l'offre construisent des dispositifs d'information sur le mode de production, de transformation et sur la composition des produits⁵ à l'adresse du consommateur, ce qui permet de donner des points d'appui à la confiance. Les consommateurs se voient donc dans certains cas proposer des arguments secondaires qui soutiennent l'argument principal de naturalité, mais ce dernier est parfois seul. Dans ce cas là, il faut donc y croire, ou juger suffisante son expertise de consommateur.

Mais, du coup, cela signifie que l'expertise du jugement de naturalité doit s'appuyer sur une théorie de la naturalité. Un très riche discours est accessible (presse, livres, Internet, etc...), qui alimente ces théories de la naturalité, et des idées concernant la nature circulent évidemment partout. Cette dernière est en effet omniprésente : en première partie de soirée sur TF1, dans le discours de Nicolas Hulot, inscrite sur les sacs plastiques d'Auchan et de Leclerc conçus pour la protéger, dans le rayon bien-être des librairies, sur les professions de foi de nombreux partis politiques, dans la philosophie défendue par les

⁴ Voici un bon exemple de réflexivité, qui sert lui-même d'argument marchand, tiré d'une plaquette de promotion du groupe Alban Muller International, « Le Natural Product Designer », fabricant de produits en « phytocosmétique, phytothérapie et alimentation bien-être » : « Du fait de notre position en amont de l'industrie cosmétique, nous avons accès à une vue globale de la signification du Naturel à travers la multiplicité de nos clients. Le Naturel n'est pas une notion unanime ni une marque déposée ; chacun exprime sous ce vocable une perception qui, dans ce domaine, tient parfois du rêve. Mais en réalité, il n'existe pas, dans la plupart des pays, de définition claire et précise de la cosmétique naturelle. La communication des marques reflète cette diversité. »

⁵ Un seul exemple : sur son site, la marque de produits alimentaires orientés santé Gerblé offre des informations sur ce qui correspond aux indications de naturalité : « Pour atteindre le double but de santé et de satisfaction, Gerblé a fait le choix de respecter la nature dans la sélection et la qualité des matières premières alimentaires transformées sans artifice (colorants et arômes non artificiels, matières grasses non hydrogénées). » (<http://www.gerble.fr/philosophie.php?lang=L0&color=0>, le 12/7/2006)

grandes entreprises comme EDF, etc. Si l'on veut préciser, en tant que consommateur, sa théorie de la nature, ce ne sont pas les informations ressources qui manquent.

Pour les pouvoirs publics, la naturalité comme valorisation marchande pose la question de son encadrement réglementaire, pour le moment inexistant, sur le marché alimentaire du moins, excepté très localement. En effet, l'étiquetage des arômes « naturels » est encadré par une directive européenne transcrite en droit national⁶. On peut supposer que la définition de la naturalité des arômes a d'ores et déjà été inscrite en droit parce qu'ils jouent sur les saveurs, éléments centraux du goût et de l'identification d'un aliment, et qu'ils sont du coup au centre des possibilités de tromperie du client et d'abus face au concurrent. Mais la réglementation se heurte à la complexité physique des arômes, dont certains sont le résultat de combinaisons de centaines de molécules différentes.

Du coup, on imagine la difficulté à les définir en droit. D'ailleurs, cette définition est plutôt indexée sur les processus de fabrication (synthèse chimique, procédés physiques) et les types de matières premières utilisées (minérale, végétale, animale), et ce sont eux qui sont censés garantir les caractéristiques physico-chimiques résultantes de l'arôme. Si les indications de naturalité des produits transformés devaient un jour être réglementées, la tâche de définition des critères objectifs serait encore plus compliquée, à cause de leur composition encore plus complexe. Mais nous n'en sommes pas encore là, bien qu'il soit possible qu'on y arrive. Les associations de consommateurs s'intéressent ainsi de plus en plus au problème de l'utilisation non fondée du qualificatif « naturel » dans les cosmétiques. En attendant, la « brigade des arômes » de la DGCCRF⁷ de Marseille continue de pourchasser les fraudes aux arômes naturels. Peut-être un jour pourra-t-elle partager son expérience avec une brigade des aliments naturels, chargée de vérifier le respect du règlement quant à l'utilisation du qualificatif « naturel » à propos des aliments, et non plus seulement d'un de leur multiples ingrédients.

⁶ Le décret « Arômes » du 11 avril 1991 transcrit en droit national la directive cadre « Arômes » du 22 juin 1988. Il définit les substances qui correspondent à la dénomination « arômes » et d' « arômes naturels » dans les listes d'ingrédients des denrées alimentaires. Globalement, les arômes naturels sont ceux qui sont obtenus à partir de matières premières animales ou végétales (et non minérales), sans être nécessairement tirés de la source dont ils reproduisent la saveur, sauf quand cette source est mentionnée explicitement. Ce qui signifie qu'un « arôme naturel vanille » doit être obtenu « essentiellement » à partir de gousses de vanille, mais qu'un arôme de vanille obtenu par procédé enzymatique à partir de lignocellulose, substance végétale, ne pourra être appelé que « arôme naturel » ou « arôme vanille », mais il faudra faire un choix. Un arôme de vanille obtenu par la synthèse de vanilline à partir de matière premières non végétales ni animales (donc minérales) sera nécessairement appelé « arôme artificiel vanille ».

⁷ Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Pour résumer les problématiques liées au marché alimentaire de la naturalité du point de vue des acteurs, nous dirons que pour les acteurs de l'offre, il s'agit de faire (du) naturel et de savoir ce que les consommateurs en attendent et comment ils le définissent ; pour ces derniers, la question est de savoir comment prendre la naturalité : comment prendre, au sens d'interpréter, les arguments proposés, et comment prendre, au sens de saisir, les aliments qui correspondent à sa propre définition de la naturalité. Ce qui revient à se demander comment se fier aux indications de naturalité et comment savoir ce qu'on attend d'elles ; pour les acteurs (consommateurs, producteurs) qui pourraient solliciter la mise en place d'une réglementation sur la naturalité dans le domaine alimentaire, il s'agirait de définir un cadre de références objectives autorisant l'utilisation d'indications de naturalité, et de s'accorder au préalable sur ce qu'on attend de la naturalité ; pour les pouvoirs publics, il faudra alors se demander comment accompagner cet éventuel processus de réglementation et par la suite assurer son respect. Même si la construction d'une réglementation dans le domaine alimentaire reste pour le moment hypothétique, certains indices font penser qu'elle peut avoir lieu. A moins que l'argumentation par la naturalité ne se révèle être une histoire à laquelle personne n'accorde finalement beaucoup d'importance. A moins aussi que, par la suite, le « marché de la naturalité » ne se dégonfle avant de devoir être régulé.

2/ La nature et l'ontologie moderne

Pour comprendre ce que peut signifier la valorisation par la naturalité des aliments, il faut comprendre comment est construite l'ontologie moderne, comment fonctionne son mode d'identification et quelle est la place de la nature.

Etymologie

Les détours linguistiques ne sont jamais du temps perdu, surtout lorsqu'il s'agit de mots abstraits, non dénotatifs, comme « nature », pour lesquels il est bien difficile de s'accorder sur une définition, et encore plus sur une référence. Imaginons la détresse de l'aviateur si le Petit Prince lui avait demandé de dessiner la nature, et pas un mouton. Trouver dans la nature, dans le monde, une référence au mot « nature » n'est pas chose aisée, parce qu'il faudrait peut-être tout y mettre. L'étymologie du mot, selon le Robert Historique (2000), remonte à un emprunt au latin *natura*, attesté en 1119. Ce dernier mot étant un dérivé de *natus* « né », participe passé de *nasci*, qui a lui-même donné naître. Dès l'origine, le mot a donc à voir avec les origines. *Natura*, en latin, nous dit le Robert, signifiait « fait de naître, action de faire naître » et « origine, extraction, caractère inné, naturel ». Il était aussi utilisé pour traduire le grec *phusis*, à l'origine du mot « physique ».

Chez Lucrèce, *natura rerum* désignait l'ordre des choses en général. *Nature*, dans les premiers textes en français, désignait la « force active qui a établi et maintient l'ordre de l'univers » (Robert Historique, 2000), et ressemble plus à une allégorie (écrite souvent avec une majuscule, telle une Victoire), qu'à la nature formalisée par Descartes. Celui-ci trouva d'ailleurs nécessaire de préciser, dans son *Traité de la Lumière* : « Sachez donc, premièrement, que par la Nature je n'entends point ici quelque Déesse, ou quelque autre sorte de puissance imaginaire... » (Descartes, 1937 [1664]). Le mot sert à désigner « l'ensemble des caractères, des propriétés qui définissent les objets et les attributs propres à l'être » (Robert Historique, 2000) dès le 12^{ème} siècle. L'expression « nature humaine » apparaît au siècle suivant. Au 15^{ème} siècle, il commence à désigner « l'organisation physique propre à chaque individu » (*idem*). C'est à la fin du 17^{ème} siècle que son sens opposé aux productions de la culture et de la civilisation apparaît. Au 18^{ème} siècle, l'« état de nature » démarre une carrière laïque qui aura le succès que l'on connaît, notamment

popularisé par Rousseau, dans des textes que Lévi-Strauss considèrera comme des anticipations de la méthode ethnologique.

Les origines antiques de la notion de nature

Dans un ouvrage très documenté, *Du bon usage de la nature*, la philosophe Catherine Larrère et l'agronome Raphaël Larrère (Larrère & Larrère, 1997) ont présenté une réflexion sur les dimensions épistémologiques et éthiques de la situation de l'homme par rapport à la nature. Nous nous sommes servi de ce travail pour présenter rapidement les fondements antiques de la notion de nature : « La philosophie naturelle a toujours précédé, et modelé, notre philosophie morale. S'il y a une liaison si étroite entre notre vision (essentiellement informée par la science) de la nature et le rapport éthique que nous entretenons avec elle, c'est que, connaître la nature, c'est d'abord se situer par rapport à elle. Schématiquement, on peut être dedans, ou dehors. Quand on est dedans, on peut se placer au centre, ou pas. On peut donc définir trois positions déferentes : celle qui place l'homme, microcosme dans le macrocosme, au centre de la nature, en position d'observation. Celle qui met l'homme à l'extérieur de la nature, en position d'expérimentation et de maîtrise. Celle qui réinscrit l'homme dans la nature, sans position privilégiée, et qui le considère comme un "compagnon-voyageur des autres espèces dans l'odyssée de l'évolution"⁸. Ces trois visions sont apparues successivement. La première est typiquement grecque. La seconde est incontestablement moderne : elle sépare le sujet et l'objet, ouvrant la possibilité d'une maîtrise expérimentale et technique. La troisième, enfin, est la plus récente : elle insiste sur notre appartenance à la nature, elle y insère la relation de connaissance aussi bien que la technique. » (*idem*, 18-19).

Chez les Grecs, donc, nous sommes globalement face à un anthropocentrisme qui se situe à l'intérieur de la nature, de la *phusis*. Ceci fait que *nomos* (l'éthique) et *phusis* (la nature) sont liés de près, voire inséparables. En effet, toute action ou prise de position d'un homme, dès lors qu'elle est effectuée dans un groupe, aux regards d'autrui, est soumise à une appréciation morale. Or, si l'homme est en nature, alors cette appréciation morale de la dimension éthique de l'action ou de la prise de position se verra fondée en nature. Pour comprendre cela, il suffit de voir avec quelle facilité certaines actions humaines qui, par la force des choses, ont un pied en nature et un en culture, sont jugées « contre-nature »,

⁸ Citation de Aldo Leopold, *Almanach d'un conté des sables*, Pais, Aubier, 1995.

jusque dans notre modernité. On pense par exemple à certaines mœurs sexuelles jugées déviantes ou aux jugements énoncés à propos des vaches « cannibales », au moment de la crise de l'ESB, qui avait révélé le fait que l'on nourrissait de paisibles herbivores avec de la farine de leurs congénères. Ces jugements témoignent de la persistance, localement, d'un enracinement de l'éthique et de la morale en nature.

Larrère rappelle d'ailleurs, avec Jean-Pierre Vernant (Vernant J.-P., 2004 [1962]) et Pierre Vidal-Naquet (Vidal-Naquet P., 2005, [1981]), que le développement de la physique grecque est contemporain de l'émergence de la *polis*. Il y a concordance entre « la démarche d'argumentation rationnelle, de discussion critique, caractéristique de la recherche sur la nature, et le développement, dans la Grèce de ce temps, de la participation collective des citoyens au pouvoir » (Larrère & Larrère, 1997, 32). Avec l'importance prise dans la cité par la construction et l'accord sur le *nomos*, fondé en *phusis*, le discours de raison à propos de cette dernière (la physique) devient distinct du discours mythique. Plus tard, au moment de la « crise du vrai, qui résulte de la critique parmédonienne, et de la crise des valeurs traditionnelles, qui résulte des luttes politiques et militaires à Athènes au 5^{ème} siècle », apparaît la sophistique. Les sophistes prônent un certain relativisme de la vérité, tenue pour variable. Ainsi, l'homme devient « la mesure de toute chose », pour Protagoras. La sophistique ne s'intéresse pas à la physique, elle se contente du savoir interne et utile à la vie en cité. Peu importe les fondements en *phusis*, pourvu qu'on ait l'efficacité politique, en quelque sorte. Du coup, une rupture apparaît entre *nomos* et *phusis*, avec le détachement d'un *nomos* autosuffisant.

La physique est en danger d'être coupée de sa capacité à peser sur la construction de l'éthique. Mais les philosophes veillent, et Platon, comme Aristote, « ont répondu en se montrant moralistes et physiciens, en développant la théorie morale sans sacrifier la recherche physique des causes » (*idem*, 25). Cette tentative sophiste de « séparer la physique et l'éthique, de construire une morale sans repères naturels », nous dit Larrère, est celle « qui réussira sous la forme de la modernité », bien plus tard. Chez Platon et Aristote, c'est une conception finaliste de la nature qui a permis de conserver l'éthique en physique : dessein intelligent chez Platon, tension vers la perfection chez Aristote. Même si ce dernier, qui toutefois considère la cité « par nature », donne une certaine autonomie au politique, « une marge de liberté à l'action propre des hommes », une « capacité d'élaborer des normes », tout en distinguant politique et économique qui « pourvoit aux besoins naturels » (*idem*, 44-45).

Passant du monde grec au monde latin, nous dirons simplement un mot de Lucrèce, pour finir cette présentation en coup de vent des origines philosophiques de la nature. Lucrèce, philosophe latin du 1^{er} siècle av. J.C., nous a laissé un *de natura rerum* dans lequel il présente la doctrine d'Epicure, où l'homme est pensé comme étant biologiquement et historiquement en nature : « Lucrèce développe ainsi sa physique en une éthique qui est tout au service de l'homme, sans être anthropocentrée. Son humanisme ne peut être séparé de son naturalisme » (*idem*, 55). Ainsi, en faisant violence, pour rester concis, à la complexité des œuvres et des siècles, nous pouvons dire que, des grecs aux latins, l'éthique et la morale sont restées indissociables de leurs explications par des causes physiques.

La philosophe résume cela dans l'expression « naturalisme antique », qui tranche avec le bouleversement lié à l'avènement du christianisme, avec lequel « la nature est une idole que le christianisme renverse, il en fait une chose qui est dans les mains de Dieu, une chose périssable et source de corruption. Fait à l'image de Dieu, l'homme est coupé de la nature (...) La moralité a rapport au salut. L'homme n'appartient pas au règne de la nature. Il n'a pas à y chercher des normes. L'homme appartient au règne de la grâce ; suivre la nature n'a aucun sens moral. » (*idem*, 57-58). Maintenant, avant de présenter le « grand partage » sur lequel a prospéré la modernité, nous laisserons le soin à la philosophe de survoler pour nous l'histoire : « il faut attendre dix-sept siècles pour que le principe éthique de la modernité, apparu avec le christianisme, rencontre enfin la conception de la nature qui lui convient : celle d'une nature dépouillée de tout mystère, de tout enchantement, celle d'une nature créée, dont on peut disposer, et que l'on peut manipuler » (*idem*, 58).

Le « grand partage » moderne

C'est cette possibilité de manipuler la nature, sans qu'aucune implication éthique n'y soit directement attachée, qui a permis, dans la modernité, la prolifération des innovations techniques dont le caractère hybride ne peut plus être ignoré aujourd'hui (Latour, 1991). A l'origine de cela, il y a un « grand partage » dont le processus est décrit par Descola (2005), et qui aboutit finalement, au 20^{ème} siècle, à l'autonomie du dualisme nature/culture. C'est dans l'apparition du paysage, au 16^{ème} siècle, comme genre autonome de peinture, que Descola voit la meilleure manifestation de la naissance de la vision moderne de nature. En effet, pour que ce genre devienne possible, il aura fallu que soit inventée par le florentin Filippo Brunelleschi, au début du 15^{ème} siècle, la perspective

linéaire, et que ses règles mathématiques soient codifiées peu après par Leon Battista Alberti, théoricien de la perspective artificielle. Or, cette théorisation de la perspective implique une objectivation de la perception subjective du relief, c'est-à-dire que l' « espace phénoménal de la perception (soit) transposé dans un espace mathématique » (Descola, 2005, 94).

Cette première objectivation du subjectif permet d'abstraire des règles de la perception commune à la diversité des sujets qui perçoivent. Mais le véritable tournant, Descola le voit illustré dans cette objectivation dédoublée du réel d'un tableau de Roelandt Savery de 1606, *Paysage montagneux avec un dessinateur*. Comme l'indique le titre, le tableau représente un paysage, ainsi que, dans son coin gauche, un dessinateur s'appliquant à le reproduire. Dans ce tableau, Savery produit donc une objectivation de second ordre, il objective l'objectivation du subjectif qui est produite par le dessinateur qu'il représente. Loin d'affirmer qu'il s'agit là de l'acte fondateur de la modernité, Descola se sert de ce tableau pour illustrer le changement dans le rapport à la nature qui s'opérait en ce début de 17^{ème} siècle, et dont témoigne encore mieux l'œuvre de Galilée de 1632, son *Dialogue sur les deux principaux systèmes du monde*, à propos de laquelle l'anthropologue s'exclame : « La construction de la nature a vraiment commencé ! ».

Quelques années après, en 1637, Descartes publie son *Discours de la méthode*, dans lequel il formalise en raison, avec le *cogito*, le détachement d'une « petite région de l'être » (Descola, 2005, 107), point fixe d'où sont perçues les lois et les régularités de la nature, et qui sera plus tard le lieu de naissance de la « nature humaine » du 18^{ème} siècle : le dualisme individu/monde est constitué. Le 17^{ème} siècle sera celui de la révolution mécaniste, durant laquelle se multiplient les « dispositifs inédits de soumission du réel », qui permettent « d'instaurer un nouveau rapport au monde en circonscrivant certains de ces éléments à l'intérieur d'un cadre perceptif strictement délimité » (*idem*, 97). La nature mécanique peut être démontée, ses parties isolées, dissociées, recomposées. Aucune de ses lois n'est censée pouvoir échapper à la physique mécaniste d'alors, pour peu que l'on s'en donne les moyens. Le comportement de chaque entité est censé être explicable par somme de ses parties et de leurs interactions.

Peu à peu, les « objets de la science nouvelle dont l'autonomie s'acquiert au prix d'une amnésie des conditions de leur objectivation » (*idem*, 97-99) se multiplient, et, au début du 18^{ème} siècle, c'est au tour des objets de mesure, qui permettent de passer du « singulier au régulier » (Licoppe, 1993) de subir le même sort. Le statut de la preuve en

physique se modifie alors : les objets de mesure deviennent les lois de la nature elles-mêmes. Licoppe prend ainsi l'exemple du thermomètre, qui devient en quelque sorte température objective après un processus de décontextualisation des régularités des réactions du mercure : « ce qui paraissait un enjeu inaccessible (...) à savoir la possibilité de confronter de manière signifiante des mesures prises en des lieux différents, semblera alors se trouver à portée d'instrument » (Licoppe, 1993).

Pour que le dualisme individu/nature tienne si bien et pour que la nature soit « peu à peu construite comme un dispositif ontologique d'un genre particulier servant d'assise à la cosmogénèse des Modernes » (Descola, 2005, 98), Descola rappelle qu'il aura fallu que la science européenne du 12^{ème} siècle redécouvre, par l'intermédiaire du monde musulman et d'Averroès en particulier, les œuvres d'Aristote. C'est en effet dans les taxinomies aristotéliennes, et dans la décontextualisation qu'elle applique aux êtres étudiés en les classant selon leurs compositions, leurs causes et leurs divisions, que Descola voit les ferments de cette distanciation nécessaire à l'objectivation moderne. D'autant que cette redécouverte intervient dans un contexte chrétien dans lequel l'homme est créé par la grâce de Dieu, où il « n'a pas sa place dans la nature comme élément parmi d'autres, il n'est pas par nature comme les plantes et les animaux, il est devenu transcendant au monde physique ; son essence et son devenir relèvent désormais de la grâce, qui est au-delà de la nature » (*idem*, 103). Ainsi, « le Moyen-Age n'aura pas démerité : transcendance divine, singularité de l'homme, extériorité du monde, toutes les pièces du dispositif sont désormais réunies pour que l'âge classique invente la nature telle que nous la connaissons » (*idem*, 105).

Mais ce n'est que récemment, à la fin du 19^{ème} siècle, que l'opposition entre cette nature mécaniste « telle que nous la connaissons » et la société et la culture sera formalisée en sciences. Michel Foucault a montré dans *Les Mots et les Choses* que l'émergence de l'homme comme objet de savoir pouvait s'expliquer par une rupture épistémique fondamentale, notamment introduite par la critique kantienne, qui a conduit tout au long du 19^{ème} siècle, à la constitution de l'anthropologie, par une sorte de convergence des domaines des disciplines économiques, linguistiques et biologiques. Le concept de société comme totalité organisée selon des lois propres est peu à peu forgé au 19^{ème} siècle, avec les éminents contributeurs qu'on lui connaît : Comte, Marx, Durkheim, pour ne citer que les plus célèbres. On sait le partage explicite que ce dernier a énoncé pour fonder l'autonomie du social et de la société par rapport aux lois naturelles.

La notion de culture, quant à elle, a été dès l'origine fortement marquée par les idées évolutionnistes. Descola note d'ailleurs que les mots « culture » (au singulier) et « civilisation » sont utilisés indifféremment en anthropologie au 19^{ème} siècle. Quant à l'utilisation du mot au pluriel, elle sera popularisée avec la perspective relativiste développée par Boas outre-atlantique, qui privilégie l'étude des particularismes. Dans ce contexte, « le projet affiché par Lévi-Strauss d'une science de l'ordre des ordres (...) illustre bien, du reste, comment les deux notions de culture sont devenues l'avant et le revers d'une même médaille : de sa formation philosophique, de son attachement au rationalisme des Lumières découle cette conception de la Culture comme une réalité *sui generis* se distinguant d'une Nature tout à la fois condition originaire de l'humanité et domaine ontologique autonome offrant à la pensée symbolique une inépuisable source d'analogies ; mais de son séjour aux Etats-Unis, de sa familiarité avec Boas, il retient la leçon du relativisme : l'idée que rien ne permet de hiérarchiser les cultures selon une échelle morale ou une série diachronique » (Descola, 2005, 114).

Le naturalisme revisité par Descola

Dans son ouvrage, qui est une ample synthèse théorique proposant de relire les classifications anthropologiques des collectifs en se départissant des catégories *a priori* de nature et de culture, Descola se sert de cette présentation du grand partage pour en mettre au jour les fondements, tâche nécessaire avant d'aboutir à son ambition de revisiter l'étude des différentes ontologies à partir des concepts de « mode d'identification » et de « mode de relation ». L'époque et la crise du rapport de l'homme à son environnement se prêtaient à une telle production, que nous pourrions qualifier de métanaturaliste. L'ancien élève de Lévi-Strauss affirme que, dans son projet d'un « universalisme relatif », qui ne part pas « des substances et des esprits, des discriminations entre qualités premières et qualités secondes, mais des relations de continuité et de discontinuité, d'identité et de différence, de ressemblance et de dissimilitude que les humains établissent partout entre les existants au moyen des outils hérités de leur phylogenèse », on « discernera sans peine (...) un héritage de l'analyse structurale qui veut qu'un élément du monde ne devienne signifiant que par contraste avec d'autres éléments » (Descola, 2005, 418-419).

Cette approche doit permettre de comprendre différemment les différences entre les collectifs d'humains et de non-humains, qui ne sont plus données *a priori*. Un collectif « se caractérise avant tout par la discontinuité introduite à son pourtour du fait de la présence

ostensible à proximité d'autres principes de schématisation des rapports entre les existants » (*idem*, 425). En cela, et bien qu'il réunisse également existants humains et non-humains, le collectif de Descola n'est pas exactement celui de Latour. En effet, pour ce dernier, le collectif étant organisé comme un réseau, la fixation de ses limites relève d'une « décision arbitraire de l'analyste » (*idem*, 496) qui doit être énoncée explicitement depuis un lieu et un temps donné. En revanche, pour Descola, les limites du collectif dépendent de la manière dont les humains y organisent leur expérience à partir de schèmes de la pratique, dont l'anthropologue suppose prudemment qu'ils sont déterminés par les modes d'identification et de relation dominants : « Ainsi, même si ce n'est pas sans fondements empiriques que j'ai avancé l'hypothèse selon laquelle l'identification et la relation déterminent en grande partie les autres schèmes de la pratique – la figuration, la temporalité ou la catégorisation, par exemple -, il reste à justifier cette intuition par des arguments étayés et des enquêtes rigoureuses » (*idem*, 550). L'« identification » est définie comme « le schème (le) plus général au moyen duquel j'établis des différences et des ressemblances entre moi et les existants en inférant des analogies et des contrastes entre l'apparence, le comportement et les propriétés que je m'impute et ceux que je leur attribue » (*idem*, 163).

Descola distingue la « relation » comme étant un autre schème, secondaire, puisque « considérer un animal comme une personne plutôt que comme une chose, par exemple, n'autorise nullement à préjuger du rapport qui sera noué avec lui et qui peut relever aussi bien de la prédation que de la compétition ou de la protection » (*idem*, 164). La relation est alors définie non pas « dans un sens logique ou mathématique, c'est-à-dire comme une opération intellectuelle permettant la liaison interne entre deux contenus de pensée, mais comme ces rapports externes entre des êtres et des choses repérables dans des comportements typiques et susceptible de recevoir une traduction partielle dans des normes sociales concrètes » (*idem*, 164-165). Les relations qui intéressent l'auteur sont donc « celles que l'on peut dégager de pratiques observables » et qui concernent « des rapports en quelques sortes externes entre éléments ».

La classification fondamentale des collectifs que propose Descola est basée sur leur ontologie, elle-même principalement déterminée par le mode d'identification qui « opère bien en amont de la catégorisation des êtres et des choses révélée par les taxinomies, (elle) est la capacité à appréhender et à répartir certaines des continuités et des discontinuités qui sont offertes à notre emprise par l'observation et la pratique de notre environnement »

(*idem*, 168). Ici intervient une opposition jugée universelle par l'anthropologue, dont la version naturaliste n'est qu'une formulation parmi d'autres : « Autant le dualisme nature/culture me paraît une construction récente, autant ce contraste entre intériorité et physicalité me paraît universel. Contrairement à ce qu'on a souvent dit, la distinction corps/esprit n'est pas spécifique à l'Occident. L'ethnographie nous montre qu'on trouve partout, notamment dans les lexiques, un contraste entre ces deux plans. Et, nulle part, on ne trouve de conception de la personne humaine vivante normale qui soit une intériorité sans physicalité ou une physicalité sans intériorité. L'intériorité est ce qui donne animation et conscience à la personne, on la connaît par ses effets et on peut la déceler chez des existants non humains. La physicalité, c'est la dimension matérielle, organique, des existants humains et non humains : la forme extérieure, les fonctions biologiques... »⁹.

A partir de ces notions, Descola montre qu'il est possible de distinguer quatre ontologies : dans l'animisme, l'individu humain considère qu'un élément du monde est semblable par son intériorité et différent par sa physicalité ; dans le naturalisme, l'élément diffère de l'homme par son intériorité et lui est semblable par sa physicalité ; quand l'homme considère être semblable à l'élément en physicalité comme en intériorité, c'est le totémisme ; quand il considère que l'élément diffère dans les deux plans, c'est l'analogisme.

⁹ Propos recueillis par Natalie Levisalles, « Entretien avec Philippe Descola, Le monde plié en quatre », *Libération*, 17/11/2005

Les Quatre grands types d'ontologies selon Descola

ressemblance des intériorités (continuité des âmes) différences des physicalités (discontinuité des formes pouvant déboucher sur une hétérogénéité des points de vue)	<i>Animisme</i>	<i>totémisme</i>	ressemblance des intériorités (identité des âmes- essences et conformité des membres d'une classe à un type) ressemblance des physicalités (identité de substance et de comportement)
différences des intériorités (discontinuité des esprits) ressemblance des physicalités (continuité de la matière)	<i>naturalisme</i>	<i>Analogisme</i>	différences des intériorités (discontinuité graduelle des composantes des existants) différences des physicalités (discontinuité graduelle des composantes des existants)

(Source tableau : Descola, 2005, 321)

Il faut noter que c'est seulement la dominance d'un des quatre modes d'identification, dont l'auteur fait l'hypothèse qu'ils relèvent de dispositions universelles à l'humain héritées de sa phylogénèse, qui autorise à caractériser l'ontologie d'un collectif : ils ne sont pas absolument exclusifs les uns par rapport aux autres, ils peuvent plus ou moins cohabiter et sont de plus sujets au changement. L'Occident est ainsi passé de l'analogisme médiéval et de la Renaissance au naturalisme moderne, et Descola donne un exemple fort explicatif d'une transition de l'animisme à l'analogisme chez les Tchouktches de Sibérie nord-orientale, parallèlement à un changement d'organisation économique et donc de rapport aux non-humains, de la chasse à la domestication des rennes (*idem*, 499 et suivantes). Cet exemple sert aussi à montrer que les modes d'identification ne sont pas compatibles avec tous les modes de relations.

Mais revenons à ce qui nous intéresse, puisque si nous avons convoqué ici l'ouvrage de Descola, ce n'est pas pour sa comparaison des modes d'identification, mais pour sa conception du naturalisme, qui nous permet de mieux comprendre la complexité de la notion de nature. Globalement, le naturalisme est un mode d'identification qui postule une continuité des physicalités (de la matière) des entités du monde et une discontinuité de leurs intériorités (des esprits). Cela veut dire que nous situons sans problème notre corps dans l'appartenance à un monde physique, qui, par exemple, nous place en nature tout près des grands singes, mais que nous nous efforçons de chercher dans notre intériorité ce qui nous est propre et nous en distingue absolument (au choix : intentionnalité, subjectivité, foi, capacité d'abstraction, de faire sens, etc.).

Mais le naturalisme s'est aussi constitué « dans un climat de discussions critiques et d'épreuves empiriques qui lui donnent cette caractéristique originale de sécréter sans cesse des points de vue hétérodoxes remettant en question les distinctions qu'il trace entre la singularité de l'intériorité humaine et l'universalité des déterminations matérielles prêtées aux existants » (*idem*, 244). Pour Descola, cette richesse des points de vue permis par le naturalisme masque un de ses traits fondamentaux : « c'est la ruse suprême du naturalisme, et la motivation du terme par lequel je le qualifie, que d'apparaître comme naturel ; à la fois parce que les découpages des entités du monde qu'il opère se présentent comme des évidences spontanées aux yeux de ceux qui s'en servent comme principe de schématisation de l'expérience, un trait qu'il partage avec les autres modes d'identification, et surtout parce que le caractère incontestable de ces évidences provient de ce qu'on les dit fondées en nature, argument imparable lorsqu'il s'agit de disqualifier les autres ontologies » (*idem*, 278). Au passage, notons que c'est cette ruse qui, avec l'amnésie systématique de leurs conditions d'objectivation, est à l'origine de l'indiscutabilité des faits scientifiques relevées par Latour (1999).

Selon Descola, une autre caractéristique récurrente de notre naturalisme moderne, du moins dans l'« opinion commune », mais « même chez les savants », réside dans le fait que les humains se voient crédités d'une intériorité distinctive, qui autorise à penser que sa capacité à produire de la culture n'est pas réductible à une physicalité fondamentale, qui serait en nature.

Pour notre travail, nous retiendrons de cette étude de l'ontologie naturaliste cette idée de ruse ontologique qu'il peut y avoir dans la naturalisation d'une chose, ruse qui rend son identification incontestable, en plus d'être évidente. Mais ruse qui peut très bien se faire sans le savoir, le sujet naturaliste étant persuadé de cette incontestabilité. Nous retiendrons

également à la fois que dans la vision naturaliste mécaniste, la plupart des autres existants sont réduits à leur physicalité et ne possèdent aucune intériorité (dans le sens de conscience de soi), et que les non-humains « artificiels », fabriqués par l'homme, peuvent être réputés pourvus d'une intériorité, mais factice, qui est finalement celle de l'homme étendue à la matière.

La « constitution moderne »

Pour Bruno Latour, la modernité doit ses particularités, notamment son rythme soutenu d'innovation technique (la « prolifération des objet hybrides ») et son idéologie du progrès, à une constitution non écrite dont la genèse commencerait vers le milieu du 17^{ème} siècle (juste après les œuvres marquantes de Descartes et Galilée, donc). En s'appuyant sur un livre de Shapin et Schaffer qui la prend comme sujet principal (Shapin & Shaffer, 1985), Latour se sert d'une célèbre controverse politico-scientifique entre Hobbes et Boyle pour illustrer la formation de la constitution moderne et asseoir sa démonstration. Nous n'entrerons pas dans les détails de l'exposé, nous nous contenterons de résumer comment sont présentées la modernité et la place de la nature.

La constitution moderne est basée sur un partage de droit, lisible dans la division du travail scientifique, entre un pôle de la nature d'un côté et un autre de la société/sujet (ou culture) de l'autre. D'un côté, les faits objectifs en nature, qui relèvent des nécessités et ne doivent rien à l'humain qui ne fait que les découvrir, de l'autre, les valeurs subjectives, en société ou en culture, qui relèvent de conventions contingentes et qui doivent tout à l'humain. Mais ce partage masque une « prolifération des objets hybrides » de nature et de culture, ou « quasi-objets », prenant la forme de réseaux mêlant humains et non-humains, sujets et objets, société et nature : le réchauffement global, l'épidémie de SIDA, la vache folle ou la grippe aviaire en sont des exemples typiques. Plus encore, il autorise cette prolifération en rendant impensable le travail de médiation de ces objets hybrides, le processus qui les construit. Les objets techniques ou naturels, les non-humains sont séparés de leurs dimensions politiques, de leurs implications sociales, avec pour conséquence, entre autres, la poursuite de l'innovation à un rythme accéléré.

Pour tenir, le partage est garanti par deux pratiques modernes : la traduction et la purification. La pratique de traduction consiste à assurer le lien entre humains et non-humains, nature et société. C'est le cas d'un météorologue, par exemple, qui fait parler l'objet «niveau de chaleur du climat global », dont la construction est rendue possible

grâce à un dispositif complexe reliant thermomètres, satellites et ordinateurs. Il traduit d'abord ses résultats sous la forme d'une communication scientifique, qui sera elle-même éventuellement traduite en information de la décision politique instaurant la limitation de la production de gaz carbonique, elle-même traduite en langage économique par la création d'un marché des droits à polluer. Pour que tous ces éléments de réseau soient reliés, il est évident que de l'information doit pouvoir circuler, et donc que des personnes appartenant à des univers différents puissent se comprendre : dans notre cas, il a fallu trouver un moyen de traduire des observations météorologiques en réglementation politique.

Mais pour que la constitution fonctionne, le travail de traduction se double d'un travail de purification qui occulte les conditions de production des objets hybrides : le « faire » du scientifique qui s'appuie sur différents dispositifs et différents supports pour produire un savoir doit être strictement distinct du « fait » qui en résulte, et qui est en nature. Ainsi, les faits peuvent parler d'eux-mêmes. Le travail de traduction est donc l'opération par laquelle les éléments humains ou non-humains d'un réseau hybride sont reliés. Il doit permettre de relier des énoncés et des enjeux dans des espaces d'énonciation sans commune mesure : par exemple, la mort d'une souris de laboratoire à laquelle on a fait manger des huîtres peut être traduite en interdiction de les commercialiser sur le marché de gros d'Arcachon.

Quant au travail de purification, c'est donc l'opération de distribution des éléments des réseaux hybrides dans les deux espaces ontologiques qu'il veille à séparer : humains VS non-humains, sujets VS objets, nature VS culture. Ces deux ensembles de pratiques – traduction et purification – fonctionnent en couplage pour former les réseaux hybrides et les multiplier sans que leur appartenance au collectif ne soit discutée : ou bien les discussions sont subrepticement court-circuitées par l'énoncé des faits indiscutables de la « Science », ou bien elles sont étouffées par le caractère non négociable des valeurs morales (Latour, 1999)¹⁰. Mais aujourd'hui, l'ontologie moderne est débordée par la prolifération des objets hybrides, qui mettent à l'épreuve cette ontologie qui n'a jamais été conforme à sa pratique, même si ses effets performatifs sont notables, notamment dans la division des sciences. Pour rester sociologiquement réaliste, Latour propose donc de prendre la pratique pour ce qu'elle est : un travail de médiation. Dans cette approche, le

¹⁰ Les exemples sont pléthoriques, le dernier en date qui soit marquant est cette confrontation bornée entre pêcheurs marseillais de thon rouge et écologistes de Greenpeace, qui a finalement mené au *statu quo*, alors que d'un côté, on avait une exigence d'interdiction drastique de la pêche basée sur des données scientifiques qui ne font pourtant pas consensus, du moins quant aux conséquences à en tirer, et de l'autre, un refus total de toute mise en question de la pratique de pêche telle qu'elle se fait aujourd'hui.

travail de purification, est un travail de médiation particulier, et la constitution peut alors être expliquée : les pôles de nature et de société/culture ne sont plus les points de départ de l'activité de connaissance, ils ne sont les aboutissements. Nous pouvons ainsi cesser d'être ce que nous n'avons jamais été : des modernes.

Dans les travaux de Latour, la nature est donc le pôle de l'ontologie moderne vers lequel sont dirigés des éléments purifiés des réseaux hybrides : non-humains, faits certains et indiscutables, tous les objets des sciences de la vie et de la matière, les objets techniques, etc.. Mais on voit aussi qu'il considère l'ontologie de notre modernité naturaliste en crise, et rendue obsolète pour continuer à penser notre monde. Mû par une critique des approches politiques traditionnellement adoptées par l'écologie, qui recyclent le schéma de la modernité et sont du coup incapables de traiter démocratiquement les problèmes posés par les nouveaux objets hybrides de nature et de culture, il a d'ailleurs consacré un livre, *Politiques de la nature* (Latour, 1999), au développement de la proposition de constitution non moderne qui clôt *Nous n'avons jamais été modernes*. Il s'agit, en cessant de penser la pratique de notre modernité dans ses propres termes ontologiques et en acceptant de représenter les choses dans leur hybridité, de faire tomber enfin les barrières entre les deux pôles inséparables de notre modernité.

Cette nécessité de modifier notre relation à la nature et au monde se retrouve aussi dans le livre de Larrère (Larrère & Larrère, 1997), qui conclut sur la nécessité de refonder notre éthique et notre vision de la nature en nous appuyant sur une conception écocentrée de notre place en son sein, pour qu'elle ne nous apparaisse plus extérieure. Cela passe évidemment par l'abandon de la relation de maîtres et possesseurs au destin indépendant de la nature, postés en surplomb.

Descola, quant à lui, note qu' « il est incontestable, en effet, que le consensus naturaliste où prospéraient ces affrontements¹¹ paraît aujourd'hui quelque peu ébranlé par certains développements des sciences, de l'éthique et du droit » (Descola, 2005, 253), et en premier lieu ceux de l'éthologie. Toujours selon lui, « c'est aujourd'hui dans de tout autres domaines, ceux de la philosophie morale et du droit, que l'ontologie naturaliste encourt peut-être les risques d'effritement les plus sérieux » (*idem*, 268).

Ces remarques, ces propositions, l'existence même de ces trois livres, témoignent des mutations qui affectent la notion de nature, l'ontologie naturaliste et la relation de l'homme à la nature en ce début de siècle. Bien sûr, ce phénomène a débuté voilà déjà une

¹¹ Descola parle des affrontements entre monisme naturaliste de la psychologie cognitive évolutionnaire et dualisme culturaliste de l'ethnologie.

bonne quarantaine, voire une cinquantaine, d'années, avec l'émergence sur la place publique de la question de la puissance de nuisance humaine, liée à celle de sa responsabilité. Les questions posées ont déjà fait leur chemin en politique, dans les sciences et dans le « sens commun ». Mais les questionnements, en grande partie motivés par la mise en évidence de la nocivité de l'activité humaine sur son environnement, ont longtemps continué d'être posés dans les termes modernes opposant nature et société/politique, malgré les tentatives pour s'en affranchir (par exemple Moscovici, 1972). Aujourd'hui, avec l'ouvrage de Latour et surtout celui de Descola, il devient possible d'étudier ces questionnements et les réponses qui sont apportées par le collectif dans des termes non modernes. Ces travaux témoignent sans doute du fait que des conséquences ontologiques et épistémologiques commencent à être tirées du doute et des interrogations qui agitent l'ontologie naturaliste moderne.

Dans ce contexte historique, nous pensons qu'une étude sociologique approfondie du travail de naturalisation et de la valorisation par la naturalité sur le marché alimentaire peut donner un accès aux changements qui affectent la relation de l'homme à la nature, notamment dans sa dimension morale, pour comprendre comment la *phusis* peut encore tisser des liens avec le *nomos*. L'alimentation, avec sa dimension identitaire liée à la question de l'incorporation, nous donne en effet un accès privilégié à la pratique de l'ontologie naturaliste dans le sens commun.

3/ Manger : un objet hybride, par nature

L'alimentation entre biologique et social

A l'échelle de l'histoire de leur discipline, les sociologues ont mis un long moment avant de considérer le manger de l'homme comme un objet possible et étudiable pour lui-même, et pas seulement comme étant « inféodé à d'autres objets sociologiques plus larges dont il est, au mieux, un lieu d'indexation » (Poulain, 2002). Peut-être parce que son « apparente futilité » (*idem*) en a fait un objet indigne pour une discipline récente qui a longtemps bataillé en quête de légitimité scientifique. Pour se construire, mieux valait se saisir d'objets « nobles » de la culture humaine, de ceux qui donnent à l'évidence ses spécificités à ce dernier, et dont la saisie ne souffrait pas de la concurrence déloyale des sciences « dures » : l'activité économique, politique ou religieuse, par exemple. Les penseurs « sérieux » se sont souvent excusés de s'intéresser à la « bouffe » quand ils le faisaient, ou, au minimum, se sont senti obligés de légitimer leur intérêt en le justifiant contre une trivialité apparente qui aurait dû les en détourner. Poulain (2002) illustre ces attitudes par de nombreux exemples tirés des œuvres de Vicaire (érudit et bibliophile du 19^{ème} s.), Simmel, Revel, Barthes et Grignon. Du même coup, Poulain procède aussi à cette légitimation, et, finalement, c'est ce que nous faisons également ! Preuve qu'une appréhension persiste quant à la réception de l'intérêt sociologique porté au manger.

A cela, Poulain avance plusieurs explications. Tout d'abord, le manger est un acte trivial pratiqué par tous. Chacun en a donc une expérience et pense ainsi pouvoir légitimement se constituer en expert. Du coup, faire de la sociologie du manger, c'est s'exposer à la concurrence des théories personnelles des mangeurs, à commencer par la sienne propre, et peut-être plus qu'ailleurs prendre le risque de se voir accuser de recycler des prénotions. Ensuite, l'alimentation possédant évidemment une dimension biologique et physiologique forte, la sociologie du fait alimentaire est parfois vue comme une sorte de faire-valoir des sciences « dures » censées, quant à elles, dire la vérité des faits de base. Face à de tels collaborateurs, elle est alors reléguée à une place de second ordre. Enfin, le fait alimentaire possède des implications économiques et politiques fortes, cela va sans dire. Les dirigeants politiques ont de tous temps su que la première des protections qu'ils devaient apporter à leur peuple était celle de la sécurité alimentaire, sous peine de voir leur pouvoir vaciller. Il y a donc un intérêt partagé entre acteurs économiques et politiques à

faire que les productions et les échanges alimentaires se portent bien. L'activité de contribuer à mieux comprendre le fait social alimentaire est facilement suspectée de ne représenter qu'une simple activité d'information d'intérêts économiques et politiques. La sociologie du manger est ainsi assimilée à une sociologie de service, compromise avec des intérêts supérieurs qui la manipulent et l'utilisent pour manipuler.

Or, cette dernière réserve peut s'appliquer à toutes sortes de champs sociologiques (famille, éducation, organisation, marché par exemple), où le problème semble pourtant mieux réglé, comme le note Poulain : on y traduit les questions que se posent les acteurs en problématiques sociologiques qui contribuent à faire évoluer à la fois les théories des chercheurs comme celles des acteurs.

Poulain finit par conclure que ces trois types d'explications à la dévalorisation du fait alimentaire comme objet sociologique sont en fait des illustrations d'un partage plus fondamental entre « corps » et « esprit », « appliqué » et « fondamental ». Quelque part, dans sa quête de légitimité scientifique, la sociologie a dû chercher à imiter le modèle des sciences « dures ». Comme le remarque Latour, qui reprend à son compte l'allégorie platonicienne de la Caverne pour mettre en évidence la place du scientifique dans la « constitution moderne », « c'est à la tyrannie du social, de la vie publique, de la politique, des sentiments subjectifs, de l'agitation vulgaire, bref de la Caverne obscure, que le Philosophe – et plus tard le Savant – doivent s'arracher s'ils veulent accéder à la vérité » (Latour, 1999).

Ainsi, alors que les sociologues de l'école durkheimienne déployaient leurs efforts à « considérer les faits sociaux comme des choses » (Durkheim, 1999 [1985]) pour définir leurs objets selon les critères scientifiques admis, comment prendre comme objet une activité qui mêle aussi allègrement les choses (la dimension biologique) et les faits sociaux (la dimension sociale), que le fait alimentaire? Comment, alors que l'on prétend camper cette posture « dure » du « Savant » face aux « faits sociaux », se risquer à étudier un objet qui implique si notoirement les goûts et les dégoûts personnels, les préjugés moraux, les peurs, bref, les « sentiments subjectifs », à commencer par les siens propres? Mieux valait laisser cette tâche à ceux qui de toutes manières ne prenaient pas en compte les dimensions sociale et subjective de l'alimentation, aux médecins, physiologistes et biologistes, aux scientifiques déjà « durs » en somme.

Durkheim, comme le rappelle Françoise Paul-Lévy (1997), fonde en quelque sorte « la science sociale sans ou contre nature ». Ainsi, lorsque, dans les premiers chapitres des *Règles de la méthode sociologique*, Durkheim s'applique à définir l'objet propre de la sociologie par exclusion, il choisit de prendre le fait de « boire et manger » pour illustrer ce qui ne lui semble pas relever du social. Son argument étant que, vu que chacun mange et boit, ces activités ne peuvent être considérées comme des faits sociaux, sous peine de voir se confondre le domaine de la sociologie avec celui de la biologie et de la psychologie (Poulain, 2002). Le boire et le manger sont donc relégués à la nature. Pourtant, plus loin, Durkheim écrit ceci : « On peut d'ailleurs confirmer par une expérience caractéristique cette définition du fait social, il suffit d'observer la manière dont sont élevés les enfants. (...) il saute aux yeux que toute éducation consiste dans un effort continu pour imposer à l'enfant des manières de voir, de sentir et d'agir auxquelles il ne serait pas spontanément arrivé. Dès les premiers temps de sa vie nous le contraignons à manger, à boire à des heures régulières, nous le contraignons à la propreté, au calme, à l'obéissance ; plus tard, nous le contraignons pour qu'il apprenne à tenir compte d'autrui, à respecter les convenances (...) » (Durkheim, 1897 in Poulain, 2002). Ainsi, après avoir rejeté dans la nature sous les vocables de boire et manger le fait alimentaire, il le réintègre en partie dans ce qui fait le social. Mais alors, si l'on fait cela, où doit-on couper, dans le fait alimentaire, pour être fidèle au partage nature/culture ?

Comme le souligne Paul-Lévy, il est possible de concilier ces deux propositions de Durkheim en considérant que lorsqu'il parle de « boire et manger » dans la première, il en réfère à leur dimension biologique, fonctionnelle, « purifiée », pourrait-on dire : « on peut énoncer qu'une éventuelle sociologie durkheimienne de la nourriture est un sujet sans corps. Admettons. Cependant, nous avons vu qu'au droit des règles durkheimiennes, la prescription ou l'interdit alimentaire relèvent de la sociologie. La question est alors : peut-on comprendre, décrire, expliquer ces prescriptions et ces interdits sans références au corps, y compris dans ses propriétés biologiques, organiques ? Ou encore sans référence à l'individu et au domaine que l'on dit psychologique ? Ou encore peut-on sans difficulté distinguer le biologique, le psychologique, le social et les différentes parts disciplinaires ? » (Paul-Lévy, 1997). L'exemple que prend la sociologue pour répondre à ces questions est celui des toxiques, des poisons : « La sociologie sans corps de Durkheim, sans considération des effets biologiques, physiologiques, "en nature", oblige à ne pas faire de différence entre les aliments vénéneux et ceux qui ne le sont pas ; peut-on alors faire la

sociologie des manières de table qui se sont explicitement élaborées contre les risques d'empoisonnement ? » (*idem*). On le voit, le fait alimentaire met à très rude épreuve l'exigence durkheimienne de n'expliquer un fait social que par un autre fait social.

La sociologie du mangeur

De fait, plutôt que dans celui de Durkheim, c'est dans le prolongement de Mauss et de son articulation entre physiologique, psychologique et sociologique (Mauss, 1966, [1925]), qu'a été constituée une « sociologie du mangeur » à partir de la toute fin des années 70, sous l'impulsion de Morin et à l'initiative de Claude Fischler. Cette approche propose de tenir compte des dimensions multiples du mangeur et du manger en privilégiant une approche transdisciplinaire, de complémentarité entre les savoirs produits par les différentes disciplines : « Voici donc un thème proprement transdisciplinaire, un objet à multiples entrées, qu'il faudrait envisager des points de vue multiples : biologique, économique, anthropologique, et ethnologique, sociologique et psychosociologique, psychanalytique, psychologique, historique, archéologique, géographique et géopolitique et ainsi de suite. » (Fischler, 1979). De ce projet ambitieux, et du rapprochement des résultats d'une décennie de travaux dans différentes disciplines, notamment l'histoire, la psychologie, l'anthropologie et la sociologie, Fischler a produit une synthèse désormais classique en sociologie de l'alimentation : *L'Homnivore*, paru en 1990.

Cet ouvrage est organisé en deux grandes parties : « Le mangeur éternel », et « Le changement et le mangeur moderne ». C'est la première partie qui nous intéresse, dans laquelle l'auteur présente notamment trois caractéristiques du fait alimentaire humain qu'il semble raisonnable de tenir pour des universaux anthropologiques. Le titre peut sembler maladroit : il pourrait faire penser que ces universaux relèvent d'une éternité niant la diachronie, comme si l'humain n'était pas le fruit d'un processus d'hominisation. Mais ce n'est évidemment pas ce que veut dire l'auteur. Le but de Fischler est bien de démontrer que ces trois caractéristiques peuvent être étayées d'observations dans l'ensemble des groupes humains existants, ou dont on a des traces historiques, et non de décréter leur fondement dans une nature de toute éternité, ni de couper court à un hypothétique débat autour de leur genèse indécidable. Ces universaux sont la « pensée classificatoire », le « paradoxe de l'omnivore » et le « principe d'incorporation ».

La « pensée classificatoire » est une expression utilisée par Poulain (2002), qui désigne, en quelque sorte, ce qu'il y a de commun aux notions d' « ordre du mangeable » et d' « ordre culinaire » proposées par Fischler (1990). Au départ, il y a cette interrogation : « pourquoi nous ne mangeons pas certaines substances, pourquoi nous ne consommons pas tout ce qui est biologiquement comestible » dans notre environnement (Fischler, 1990) ? En effet, il n'est pas de groupe humain connu qui ne possède « un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger et comment il faut manger » (*idem*). Les exemples de variations dans l'ordre du mangeable entre les collectifs sont innombrables : le chien est très apprécié au Viêt Nam et sa consommation comme son meurtre sont interdits par la loi en France, la majorité des anglais trouvent incompréhensible et même scandaleux que les français puissent mettre à la sauce moutarde leur *rabbit* de compagnie, la plupart des français ont du mal à s'imaginer se délecter des friandises que représentent pour les enfants de nombreuses régions du monde certaines larves d'insectes, etc... Parmi les choses du monde potentiellement comestibles, seule une partie est donc classée comme mangeable, mais l'ordre des classifications culinaires complique ensuite les choses.

En effet, ce qui est mangeable pour l'un ne le sera pas pour l'autre, ce qui le sera à telle période ne le sera pas à telle autre, tel aliment pourra se préparer ainsi quand il sera interdit de le faire pour tel autre, ce produit-ci pourra s'accommoder avec tel autre, quant ce sera formellement interdit de l'accompagner de celui-là, etc... Les diététiques et les cuisines sont des exemples typiques de pensée classificatoire appliquée au fait alimentaire, qui restent toujours, ne l'oublions pas, construites sur des contraintes biologiques (notamment sur celle de la perpétuation du collectif considéré) : « La comparaison entre les sociétés peut bien montrer que dans chacune un tri s'opère parmi les possibles et expliquer ce tri par l'existence d'un code social de l'alimentation propre à chaque culture, les poisons rappellent que ce tri n'est pas libre, qu'il est soumis à contrainte, que cette contrainte exprime que nous sommes des vivants et que le vivant ne va pas de soi, borné à son tour par le mortel, soumis à condition. » (Paul-Lévy, 1997). Ainsi, la sociologie du mangeur et du manger ne peut absolument pas éviter de se tenir à l'écoute des autres sciences, et notamment des sciences « dures » de l'alimentation. Comme le souligne Paul-Lévy, la diversité et la complexité des classifications alimentaires humaines et des environnements desquels il a su tirer sa subsistance mettent en évidence un lien que la sociologue résume dans la proposition « j'ai faim donc je pense » (*idem*).

Le « paradoxe de l'omnivore » (Fischler, 1990) est une caractéristique du rapport de l'homme à l'alimentation liée de très près à ses déterminations biologiques. En effet, le corps de l'homme lui donne la possibilité de s'alimenter de ressources variées. Cette possibilité a permis aux groupes humains, même avant le développement de l'élevage et de l'agriculture, de vivre dans des milieux très divers, de la banquise, en utilisant uniquement des ressources animales crues, aux montagnes équatoriales, en se basant principalement sur les plantes à hydrates de carbones (Stini, 1981). Les dispositions biologiques de l'homme lui donnent donc une grande liberté. Mais, en même temps, il est soumis à une contrainte fondamentale : celle de la variété. En effet, le corps humain est incapable de synthétiser un certain nombre d'éléments qui lui sont pourtant essentiels pour se maintenir en bonne santé, voire pour se maintenir en vie : vitamine C et A, lysine, acide linoléique par exemple. « D'une part, parce qu'il est dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration, au changement, qui peuvent lui être vitaux. Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, à la méfiance, au "conservatisme" alimentaire : tout aliment nouveau, inconnu, est en effet un danger potentiel. Le paradoxe de l'omnivore se situe dans le tiraillement, l'oscillation entre ces deux pôles, celui de la néophobie (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation) et celui de la néophilie (tendance à l'exploration, besoin du changement, de la nouveauté, de la variété). Tout omnivore, et l'homme en particulier, est soumis à une sorte de *double bind*, de double contrainte, entre le familier et l'inconnu, entre la monotonie et l'alternance, entre la familiarité et la variété.

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 et inconnus, mais aussi et surtout de la tension entre les deux impératifs contradictoires et également nécessaires du *double bind* omnivore. » (Fischler, 1990). Face à cette « anxiété fondamentale » qui caractérise le rapport de l'homme à son alimentation, la cuisine, comme « corps de pratiques, de représentations, de règles et de normes reposant sur des classifications » est construite essentiellement pour « la résolution du paradoxe de l'omnivore » (*idem*).

Le troisième des universaux proposés par Fischler se situe au niveau de l'acte d'incorporation, qui met en jeu ce rapport potentiellement anxieux de l'omnivore à son alimentation, puisque c'est lui qui consiste à « faire franchir à l'aliment la frontière entre le

monde et notre corps, le dehors et le dedans » (Fischler, 1990). Le principe d'incorporation (Rozin & Nemeroff, 1989, Fischler, 1990) renvoie à deux idées : le mangeur incorpore les sens qu'il investit dans ses aliments, et manger incorpore le mangeur dans un collectif. La première idée s'illustre typiquement dans les pratiques d'exo-cannibalisme visant à s'approprier les qualités de la victime. Fischler, et d'autres avec lui, soutient que cette forme de « pensée magique » (Fischler, 1994), qui renvoie à la contamination de l'identité du mangeur par les sens investis dans l'aliment, peut s'observer dans des cas beaucoup moins exotiques que l'anthropophagie.

En fait, elle se retrouve dans tous les collectifs: la consommation de corne de rhinocéros faite de kératine, comme nos ongles, procure une vitalité sexuelle accrue à certains richissimes cantonnais ; la viande rouge, saignante, donne de la vigueur aux travailleurs français ; le navet donne du « sang de navet » (Fischler, 1990) ; la liste des aliments impurs, dont l'incorporation contamine le corps, est longue dans de nombreuses traditions religieuses, etc... Rozin et Nemeroff ont également montré à travers de nombreuses expériences que le principe d'incorporation, qui veut donc que « diverses qualités puissent se transmettre par ingestion, du mangé au mangeur » (Lahlou, 1998), et cette dimension « magique » est répandue dans la population américaine, y compris chez des étudiants en science censés être plus rationalistes que la moyenne (Rozin & Nemeroff, 1989).

L'autre aspect du principe d'incorporation réside dans le fait que manger, non seulement nous fait incorporer des qualités du mangé, mais encore nous incorpore à un collectif. Le rite eucharistique catholique est en cela caricatural : le pain, assimilé au corps du Christ, est ingéré pour que sa qualité divine et salutaire soit incorporée, et aussi pour signifier son appartenance à la communauté des catholiques. Au passage, Lahlou rappelle à ce sujet qu'un sondage CSA de 1994 a montré que 22% des 1014 personnes adultes résidant en France interrogées croyaient « tout à fait » à « la présence réelle du Christ dans l'Eucharistie » (Tincq, 1994). Ainsi, « l'incorporation est également fondatrice de l'identité collective, et, du même coup, de l'altérité », et « ce n'est pas seulement que le mangeur incorpore les propriétés de la nourriture : symétriquement, on peut dire que l'absorption d'une nourriture incorpore le mangeur dans un système culinaire et donc dans le groupe qui le pratique, à moins qu'il ne l'en exclue irrémédiablement. » (Fischler, 1990).

L'alimentation : articulation du biologique et du social

On voit donc que la sociologie, pour pouvoir prétendre faire l'étude du fait alimentaire pour lui-même, ne peut faire l'impasse de considérer sa particularité la plus notable : le fait que le manger est un lieu d'articulation de déterminants biologiques avec des mécanismes psychologiques et des construits sociaux. Comme l'a montré Paul-Lévy avec le cas des toxiques, le coût théorique qu'il faudrait payer en ne considérant l'alimentation que dans une dimension purement sociale serait exorbitant : il faudrait alors faire une sociologie sans corps, pour étudier des pratiques qui impliquent pourtant si manifestement le corps dans son intimité la plus profonde. « Le biologique s'articule alors à la dimension cognitive, ou inversement », comme le souligne l'auteur, « sauf à dire que si nous vivons, c'est par hasard et qu'en conséquence, l'homme archaïque ne cherchait pas à connaître si ce qui le nourrissait était comestible ou non. Il mangeait n'importe quoi et tantôt il en mourait, tantôt il n'en mourait pas, sans étonnement, sans définir une intention, sans chercher à classer, comprendre etc.

Dans ce scénario, s'il a eu des descendants durables, c'est par chance ; ils auraient tout aussi bien pu tous mourir d'un festin des mêmes végétaux vénéneux » (Paul-Lévy, 1997). Dans cette optique, la construction sociologique du fait alimentaire comme un « fait social total » (Mauss, 1925) semble pertinente, puisqu'elle permet, en restant ouvert à « l'étude des interfaces avec le biologique et le physiologique » (Poulain, 2002), de tenir compte des multiples facteurs qui sont en jeu, pour comprendre « ce que manger veut dire » (Lahlou, 1998).

Si le manger s'appréhende plus facilement dans un cadre théorique maussien plutôt que durkheimien, si ses dimensions psychologiques, physiologiques et sociologiques sont ensemble solidement attachées, si les aliments sont à l'évidence des objets hybrides de nature et de culture, alors nous devons pouvoir les considérer, dans le cadre de notre recherche sur la valorisation par la naturalité des aliments transformés modernes, comme des « associations » au sens de Latour (2001). En effet, les aliments sont typiquement des objets mêlant humain et non-humain. Par leur destin même : ce sont des objets que nous incorporons, qui finissent par devenir nous, notre corps, qui influent sur notre physiologie et nous avons vu que l'incorporation avait aussi une dimension imaginaire, magique.

Par leur genèse : tout en provenant de notre environnement (désormais planétaire), tout en étant fabriqué à partir de « produits de la nature » l'aliment est l'aboutissement

d'une « filière du manger » (Corbeau, 2002) à laquelle participent de nombreux acteurs : par exemple, un agronome de l'INRA qui a mis au point une nouvelle variété de petit pois, un analyste sensoriel de Findus qui a arrêté le dosage définitif, le responsable du référencement de Auchan qui a donné l'accès au linéaire, Joël Robuchon qui a mis sa photo sur l'emballage de la daube, Laurent Jalabert qui a mis son nom sur une bouteille de rouge, la journaliste d'Elle qui a dit que les omega 3 étaient bons pour la santé, l'expert de l'Institut National de Veille Sanitaire qui a dit que tout allait bien, le sociologue vu à la télé qui soutient qu'il faut savoir s'autoriser une bonne crème glacée de temps en temps, ou le ministre qui a décidé d'autoriser à nouveau la vente de poulet, etc. Si l'on y réfléchit bien, d'ailleurs, n'importe lequel de nos aliments communs défie le partage moderne entre nature et culture. Le moindre grain de blé, même bio, est le résultat de milliers d'années de sélections et d'hybridations menées par des humains, qui l'ont fait voyager sur de longues distances depuis le Moyen-Orient et qui l'ont aidé à prendre une forme bien différente de celle de ses ancêtres sauvages (Cf Pelt *et al.*, 2004).

Les attachements risqués des aliments hybrides

Prendre les aliments comme des associations possède l'avantage, pour notre travail, de les considérer dans leur complexité pour le mangeur, avec leurs « attachements risqués », et non comme de simples « objets sans risques ». Cette notion d' « attachement risqué » a été développée par Latour (2001) pour contrer l'objectivisme moderne qui enferme selon lui trop rapidement, parfois même *a priori*, les objets dans des « essences à bords fixes ». Dans *Politiques de la nature*, l'auteur montre comment nombre de questions sociales actuelles met en jeu des associations aux contours incertains, dont on ne peut présager les limites avant de les avoir longtemps étudiées. C'est par exemple le cas de la grippe aviaire, qui mêle oiseaux sauvages et domestiques, désinfectants, stocks de médicaments, usines de masques de protection, protocoles de quarantaine, éleveurs, mangeurs, politiques, experts, médecins, journalistes, etc. Le virus de la grippe aviaire et sa possible mutation en un virus capable de provoquer une pandémie humaine sont encore loin d'être bien délimités dans leur comportement ; leurs bords ne sont pas fixés. C'est une association qui possède encore de nombreux attachements risqués, et à laquelle on ne peut pas encore donner un statut d'objet essentialisé.

Les aliments fabriqués selon des modes de transformation industriels, qui sont plus ou moins marqués par la nouveauté ou en tous cas par une certaine opacité sur leurs procédés de fabrication (Fischler parle d'OCNI, Objet Comestibles Non Identifiés, pour les

cas les plus extrêmes type nuggets ou surimi à leur apparition), peuvent être considérés comme des aliments possédant de nombreux attachements risqués. En effet, en suivant l'idée selon laquelle les systèmes classificatoires ont une importance capitale dans la gestion de l'anxiété intrinsèque au rapport paradoxal de l'omnivore humain à la nouveauté, ce type d'aliments soulève de nombreuses questions quant à son identification. Il semblerait que nous ayons besoin, dans notre rapport à ce que nous mangeons peut-être plus qu'ailleurs, d'incorporer des essences à bords fixes pour éviter, ou oublier les risques attachés aux aliments mal identifiés.

La philosophe Catherine Larrère (1997) a écrit que « la nature comme extériorité radicale est certainement morte. A la place de la séparation qui renvoyait à deux types d'intelligibilité hétérogènes, selon la nature et selon l'histoire, nous avons maintenant les moyens de saisir un parcours continu, celui de l'interaction du naturel et du social. Déclarer la fin de la nature, c'est considérer qu'il n'est pas d'autre conception possible de la nature que celle qu'impliquait ce partage. “ La nature est morte, vive la nature ! ”, voudrions-nous répondre, comme Baird Callicott. La péremption d'une conception de la nature (celle de la modernité), n'implique pas qu'il n'y ait aucune relève possible, que l'on ne puisse recomposer une nouvelle vision de la nature. » Dans le sens commun, sur le marché alimentaire, la nature semble être plus que jamais vivante. Elle est inscrite sur les emballages, énoncée dans les publicités, étayée par différents dispositifs, portée par des aliments dont le destin est d'être incorporés par le mangeur et qui le construisent à la fois socialement, psychologiquement et physiologiquement. Mais quelle est cette nature ? Est-elle une persistance de cette extériorité radicale à l'action humaine et à ses artifices, dont la mort est déclarée par Catherine Larrère, ou est-elle celle que la philosophe annonce, cette nature recomposée, au sein de laquelle vivent l'homme et ses productions ? Quoiqu'il en soit, ce travail d'attachement d'aliments transformés par l'homme à la nature témoigne de leur situation hybride, à l'intersection des deux grands domaines ontologiques de la modernité. Ce qui fait des choses mangées d'excellents objets pour observer l'évolution d'une ontologie qui, peut-être, n'est plus si moderne.

4/ Les particularités de la modernité alimentaire

Les mutations du système de production agricole.

Nous n'entrerons pas ici dans les détails de l'histoire de l'alimentation en France depuis la fin de la seconde guerre mondiale, les contributions d'historiens étant riches et nombreuses¹², mais il nous semble essentiel de rappeler certains épisodes de l'évolution récente du système de production alimentaire, pour comprendre les problèmes nouveaux posés au mangeur par l'alimentation contemporaine. Partons d'une observation significative : l'évolution de la part de la population active agricole dans la population active totale.

Evolution du % de la population active agricole par rapport à la population active totale

Année	1881	1936	1954	1982	2005
% des actifs agricoles dans la pop. active totale	46,3	31,6	26,8	7,5	4,4*

Source : INSEE, Recensements de la population et * INSEE, *Tableaux de l'Économie Française*, Éd. 2005-2006 (conjoints non co-exploitants inclus)

Même si l'on pourrait discuter des méthodes de calcul et de l'évolution des critères de définition de la population active agricole, ces chiffres témoignent d'une baisse régulière et très importante de la part des personnes actives dans le secteur agricole. Parallèlement, la population française s'est considérablement urbanisée : la population urbaine représentait 57% de la population en 1954, contre 75,5% en 1999¹³. Aujourd'hui, donc, à peine plus de 1,7% de la population totale travaille à produire l'alimentation pour tout le reste, dont les trois quarts vivent en zone urbaine et presque autant travaillent dans le secteur tertiaire.

Comment en est-on arrivé là ? Le processus est bien connu : un mélange de réforme agraire, de recherche agronomique, de mécanisation et d'utilisation d'intrants industriels a permis de faire des gains de productivité spectaculaires, ce qui a facilité l'activité agricole

¹² Cf notamment Flandrin & Montanari, 1996, Mazoyer, 2002 et Drouard, 2005.

¹³ Source : INSEE, *Annuaire statistique de la France, Résumé retrospectif 1966 et recensements*, sur ined.fr : http://www.ined.fr/fr/pop_chiffres/france/structure_population/recensement_1846/ (18/07/2006)

et supprimé des emplois dans ce secteur. Le plan Marshall a été un facteur important de ce processus, en renforçant les orientations productivistes de l'agriculture française, avec des incitations financières aux agriculteurs pour qu'ils remembrement leurs terres et se fournissent en outils de travail mécanisés. Des tracteurs et moissonneuses John Deere, Farmall H, Massey-Harris et Ford, par exemple, sont importés en grand nombre dès la fin des années quarante, remplaçant parfois des bœufs ou des chevaux. Le Traité de Rome de 1957, en instituant le Marché Commun de libre-échange et en lançant les bases de la Politique Agricole Commune, entérine cette orientation résolument productiviste. Il faut dire qu'à l'époque, aucun des six pays membres n'a encore atteint l'autosuffisance alimentaire, que la France ne réalisera qu'au cours des années soixante¹⁴, pour devenir rapidement exportatrice, puis la puissance agricole que l'on connaît aujourd'hui. En 1946, l'INRA¹⁵ est créée et participe à l'effort de productivité, en mettant au point des variétés et des modes de cultures aux rendements plus élevés. Par exemple, le rendement moyen d'un hectare de blé est passé de vingt-cinq quintaux en 1950, à soixante-dix en 1995¹⁶. La recherche agronomique française, héritière d'une tradition qui remonte au début du 17^{ème} siècle¹⁷, se montre d'une redoutable efficacité pour participer au développement du système de production.

Mais elle est bien aidée dans sa tâche par le développement de l'industrie chimique des intrants agricoles, désormais en mesure de produire des engrais et des produits phytosanitaires à faibles coûts. Le démantèlement et la confiscation des biens de l'immense conglomérat allemand IG Farben par les Alliés après la guerre n'y aura pas été pour rien. Les secrets de fabrication de produits chimiques bien gardés sous le 3^{ème} Reich ont pu se répandre à travers tout l'Occident. C'est donc dans cette période des deux décennies suivant la guerre qu'ont été posées, en France, les fondations de notre système actuel de production agricole. Bien sûr, avec le recul, nous savons maintenant qu'après l'autosuffisance, après les excédents du commerce extérieur des produits agricoles, il y a eu la crise de la surproduction, et les dégâts écologiques et humains liés à cette forme d'agriculture intensive et productiviste. Mais à l'époque, au sortir de plusieurs années de

¹⁴ Par exemple, la production française de blé, denrée alimentaire de base, ne couvre la consommation qu'à partir de 1955.

¹⁵ Institut National de la Recherche Agronomique

¹⁶ Source : Institut Technique des Céréales et des Fourrages

¹⁷ Nous pouvons remonter à Olivier de Serre, qui met au point l'élevage du ver à soie en France, une figure fondatrice de l'agronomie française et internationale. Il publie son *Théâtre d'agriculture et ménage des champs* en 1600. Plus tard, les jardins de Versailles seront les lieux de multiples expérimentations agronomiques.

rationnement (il n'est aboli qu'en 1950), les progrès apparaissaient considérables et évidemment bienvenus¹⁸.

La forte amélioration de la productivité du travail agricole a libéré des bras qui ont trouvé à s'employer dans les secteurs secondaires et tertiaires, surtout localisés dans les villes et autour d'elles. C'est cet exode rural de l'après-guerre qui a vidé nombre de villages de Creuse, d'Auvergne ou d'Aveyron, dans des régions où l'agriculture productiviste ne pouvait s'implanter, faute de relief, de sols ou de climat adéquats, et où les subventions n'arrivaient pas.

L'étirement de la filière du manger

Corbeau (1991, 2002) désigne par l'expression de « filière du manger » (Corbeau, 1991) l'ensemble des acteurs et des interactions qui rendent possible les « actes du manger », avec l'idée que, même dans une perspective synchronique et dans l'étude d'actes solitaires, ils ne « ne sauraient être artificiellement séparés de tout leur amont » (Corbeau, 2002, 18). Pour Corbeau, ce concept permet d'envisager « les processus de notre alimentation comme un phénomène social émergent avec la décision de produire tel ou tel type d'aliment plutôt que tel autre, pour aller jusqu'à l'imaginaire attaché à la digestion, aux impressions laissées par la commensalité ou la convivialité ainsi qu'aux discours les présidant.(...)Une telle perception de nos comportements alimentaires s'intéresse aux techniques de production, de transformation des matières premières, au déplacement des nourritures et à leur stockage, à leur commercialisation et à leur distribution. Elle saisit la décision et le comportement d'achat ainsi que les éventuels actes de préparation culinaire. Elle analyse particulièrement les manières à table, la "mise en scène" du repas ou de la prise alimentaire qui peut s'y substituer. Elle appréhende les interactions associées à l'alimentation et les techniques corporelles du manger ». Nous n'avons pas l'intention de discuter ici des implications théoriques de ce concept de filière du manger, mais il nous

¹⁸ Le cas du pain renseigne bien sur l'évolution du rapport à l'agriculture. Après-guerre, les mangeurs veulent du pain très blanc, aéré et léger, qui tranche avec les pains noirs de la guerre, faits avec le farine complète souvent additionnée de farine de seigle, moins chère, plus foncée et qui ne lèvent pas. On sélectionne alors des variétés à fort rendement, riches en gluten, la protéine qui permet à la pâte de lever, tout en rationalisant les techniques et les technologies de pétrissage qui sont de plus en plus productives. On pétrit avec de la farine débarrassée des germes et du son, on met au point des méthodes de pétrissage intensifié, plus oxygénantes, qui brûlent les pigments et augmente le levage. On blanchit encore la pâte par l'adjonction de farine de fève et d'acide ascorbique. Par la suite, dès les années 60, la dénonciation de la fadeur des pains issus de ces techniques par Raymond Calvel va de pair avec celle de leur caractère productiviste. Les pâtes plus brunes reviennent alors progressivement en grâce.

semble commode pour présenter les mutations du rapport à l'alimentation qui nous intéressent, et qui sont liées aux évolutions du système de production agricole. En effet, la filière du manger permet de bien se représenter comment elle peut s'étirer, ou se complexifier.

Son premier étirement est spatial : avec la migration vers les villes, les ruraux se sont tout simplement éloignés physiquement des lieux de production et d'un environnement en grande partie dédié à l'agriculture. La pratique agricole a reculé, les interactions directes avec les producteurs, l'environnement, les aléas du climat sont devenues moins importantes. Bien sûr, certaines pratiques ont été conservées, notamment avec la création de jardins ouvriers dans et autour de l'espace urbain¹⁹, et avec le retour régulier dans la région rurale d'origine, lorsque c'était possible. Mais, globalement, le lien direct par lequel on pouvait sentir (par la vue, le toucher, l'odorat, etc) l'activité de produire l'alimentation a disparu. Ou du moins est-il devenu plus distant. Dans ce contexte, et avec le développement des transports, la question des origines des aliments acquiert une place importante, d'autant plus que des intermédiaires nouveaux se sont intercalés entre la production et l'approvisionnement.

Les industries de la transformation, qui ont bénéficié de la baisse du coût des matières premières agricoles et se sont peu à peu concentrées, se sont mises à occuper une fonction de plus en plus importante. La transformation de matières premières produites à l'échelle industrielle se fait elle aussi à l'échelle industrielle. La baisse du temps accordé dans les foyers aux tâches culinaire, liée en grande partie à l'augmentation du travail féminin, s'appuie en quelque sorte sur une délégation de la transformation ménagère à ces industries. A l'ombre des usines des grands agroindustriels, l'opacité qui voile les origines des produits s'accroît encore, et d'autant plus que les produits finis sont le résultat de technologies innovantes, donc méconnues. Cet étirement du lien entre les matières premières et le résultat final de la transformation s'accompagne d'un autre type d'étirement : celui de la médiation de l'identité du produit fini.

Un intermédiaire d'un nouveau genre, qui ne s'appuie plus sur le dialogue humain pour présenter les produits, comme chez l'épicier ou le boucher, apparaît en effet dans les années soixante : la grande surface alimentaire. Dans ses linéaires, les produits deviennent les médias de leur propre identité, ce sont eux, avec la publicité, qui parlent désormais au mangeur. Ils se présentent à lui équipés d'un dispositif de médiation, d'un emballage. Mais

¹⁹ Sur ce sujet, Cf. Cabedoce B. & Pierson P., 1996.

si ce dernier représente un facteur d'étirement, il permet aussi, en parlant au mangeur, de couper court aux hésitations indécidables (Cochoy, 2002), face à un choix qui ne se fonde plus sur la confiance interindividuelle.

Enfin, le dernier type d'étirement est temporel. Il est le résultat de la diffusion, jusque chez le mangeur, des techniques de conservation, notamment celle du froid, avec l'apparition de réfrigérateurs domestiques. Entre leur origine agricole et leur consommation, les produits peuvent être conservés bien plus longtemps qu'auparavant, ce qui change le rapport à l'approvisionnement, et notamment son rythme. Le contrecoup de cette facilité se trouve peut-être dans une perte de la vigilance et des savoir-faire de conservation, qui peut mener à des intoxications. Les producteurs savent bien que le maillon faible dans la chaîne du froid, c'est le consommateur, d'où les précisions aujourd'hui inscrites, en plus des dates de péremption obligatoires, sur bon nombre de produits à risques, qui permettent de se dédouaner de la responsabilité des intoxications. Sur les charcuteries en conserve, par exemple, qui se conservent des mois fermés, même à température ambiante, mais seulement quelques jours au réfrigérateur une fois ouverts.

Pour résumer, nous pouvons donc nous représenter ce processus d'étirement de la filière alimentaire comme une complexification du réseau d'hybrides qui s'organise autour du mangeur et de la chose mangée, de l'aliment. Un nombre plus grand d'éléments humains et non-humains participe à l'élaboration de l'aliment et à l'acte de manger. Le réseau qui constitue le lien alimentaire inscrivant l'homme dans son environnement, de relativement localisé, est devenu largement globalisé, avec l'explosion des transports. De plus, à travers les grands médias, les experts de toutes sortes, qui s'y expriment et font aussi partie de la filière du manger, ont contribué à l'émergence d'une pensée sur ce réseau et ses ramifications, le complexifiant encore de l'hétérogénéité des points de vue exprimés. Mais de nombreux dispositifs constituent autant de points d'appui pour gérer cette complexification, et des mouvements en sens inverse sont à noter, comme les AMAP²⁰, par exemple, qui relie directement le mangeur à l'agriculteur, dans un mouvement de relocalisation.

²⁰ Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, sont « des partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et une ferme, souvent située en zone péri-urbaine, se développant à partir de la vente directe par souscription des produits de cette dernière. Elles sont adaptées à tous types de production, et particulièrement à celle des fruits et légumes » (<http://alliancepec.free.fr/Webamap/index1.php>, le site regroupant les AMAP française, consulté le 16/08/06). Elles sont nées principalement au Japon, en Suisse et en Allemagne dans les années 60-70.

La question du choix

Parallèlement à l'étirement de la filière qui multiplie les inconnues et les attachements risqués, les mangeurs d'aujourd'hui se trouvent en situation de devoir choisir parmi une énorme quantité d'aliments plus ou moins bien identifiés. Cochoy (2002) a ainsi choisi d'illustrer la difficulté à décider de son choix dans la profusion du marché en reprenant à son compte la satire de l'« expérience de pensée » prônée par le philosophe scolastique Buridan. Cette dernière consiste à simuler par la pensée les différentes options possibles dans une situation de choix pour se déterminer. Des critiques ultérieurs comparèrent cette attitude à celle d'un âne assoiffé et affamé, positionné à égale distance entre un seau d'eau et un seau d'avoine, et qui meurt de faim et de soif alors qu'il hésite entre ses deux désirs. L'interprétation philosophique de cette petite fable peut être celle-ci : « dans la vie, il faut savoir arrêter un choix, et vivre en le suivant, plutôt que de tergiverser indéfiniment, parce que la fin est bien la même pour tous. ».

Cochoy, s'en sert dans un registre moins grave, comme nous l'avons dit, en pointant sur la difficulté à choisir dans un marché surpeuplé de produits. Mais cette difficulté liée à la profusion se double, dans le cas des produits alimentaires, d'une dimension plus complexe que cette seule signification. En effet, lorsque c'est un mangeur – et pas seulement un consommateur – qui se trouve en position de devoir choisir, alors non seulement il est soumis à l'embarras du choix, mais encore son choix engage la question de l'incorporation. Fischler (1990, 1998-1, 1998-2)) et Paul-Lévy (1997) ont montré la relation – que l'on peut prétendre universelle – qui lie l'incorporation alimentaire et la maladie, voire la mort, *via* la possibilité du toxique. Cette relation, qui engage le devenir du mangeur, apparaît fondamentale à l'acte de manger : comme le note Poulain (2002-1), le risque peut être posé comme un invariant de l'alimentation humaine. Dans l'époque que nous vivons, où pourtant l'alimentation est devenue bien plus sûre en termes hygiéniques et médicaux, les peurs liées à l'alimentation sont plus que jamais d'actualité (Apfelbaum, 1998), malgré les signaux positifs qui nous parviennent (allongement constant de l'espérance de vie, garanties multiples de sécurité sanitaire, etc), et, sans doute, à cause du relais permanent d'informations (Poulain, 2002-1) provenant d'une science en train de se faire, fatalement indécise et contradictoire.

Le choix du mangeur, donc, est doublement compliqué : par l'opulence, et par les conséquences non neutres de son choix sur sa vitalité, sinon sur sa vie. L'âne peut mourir de ne pas savoir choisir, mais il ne le sait pas. Le mangeur peut, en plus, mourir de choisir,

s'il ne sait pas bien le faire. Au moins à petit feu, pense-t-il. Et l'implication est d'autant plus grave que son choix implique aussi le plus souvent ses proches. On comprend alors que l'aliment n'est pas un produit comme un autre, ni le mangeur un consommateur comme un autre.

On comprend aussi que, du coup, l'identification de repères cognitifs sur lesquels appuyer son choix possède une grande importance. Or, dans le dernier demi-siècle, avec l'apparition de lieux d'approvisionnement sans relations interindividuelles avec le vendeur, les points d'appui du jugement (Dubuisson-Quellier & Neuville, 2003) ont été de plus en plus délégués à des dispositifs marchands (Cochoy, 2002). Dans ce cas, ce sont les objets qui nous parlent et c'est sur ce qu'ils nous disent que nous fondons notre confiance. Avec de nombreux garants, bien entendu, notamment des garanties légales, des réglementations d'affichage, de composition, de traçabilité désormais. Mais les arguments de naturalité avancés ne sont garantis par aucune réglementation, sauf pour les arômes. Il faut alors pouvoir faire confiance au producteur, ou à sa propre capacité à juger, qui est assez réduite quand il s'agit d'aliments transformés enfermés derrière un emballage.

Bien sûr, il y a aussi d'autres moyens, pour suivre l'impératif de savoir choisir son alimentation, que de se fier aux dispositifs des produits de grandes surfaces, et se soustraire à la perte de temps induite par les hésitations. S'approvisionner dans une AMAP en est un, par exemple. La situation d'abondance alimentaire²¹ contemporaine se superpose donc à l'anxiété fondamentale qui est au cœur du rapport de l'homme à son alimentation pour compliquer le choix.

Mais il y a aussi un troisième facteur bien moderne : les crises sanitaires alimentaires et la mise à l'épreuve de la confiance qui va avec. La liste est longue des crises et des scandales aigus liés à l'alimentation ces trois dernières décennies : acide érucique de l'huile de colza, veau aux hormones, fromages à la listeria, première et deuxième crises la « vache folle », tremblante du mouton, poulet à la dioxine, grippe aviaire, etc. Sans parler des inquiétudes plus chroniques qui se réveillent périodiquement : danger des pesticides, des additifs, des conservateurs comme le sel nitrité, contamination par les métaux lourds, etc. Des crises bien modernes, nous disions. En effet, les deux principaux ingrédients de la modernité y sont réunis : innovation technique aux

²¹ Il faut rappeler que la situation actuelle d'abondance, ainsi que sa stabilité, sont relativement récentes à l'échelle de l'histoire et de l'Europe de l'Ouest (Aron, 1997), et que leur installation à la fin du 19^{ème} siècle est concomitante de l'institutionnalisation de la nutrition (Fischler, 1990), comme si le besoin de trouver en sciences des critères stables du choix était devenu urgent. Nous n'oublions pas qu'un nombre croissant de personnes vit aujourd'hui sous le seuil de pauvreté alimentaire, mais les causes sont à rechercher du côté de la répartition des richesses, non du côté d'un déficit de production.

conséquences incertaines et réflexivité scientifique, largement mise en scène dans les médias (Giddens, 2000).

Avec ces crises, les ingénieurs et scientifiques sérieux et intègres ont souvent troqué leur image contre celle d'apprentis sorciers qui jouent avec la vie des mangeurs²². Par la force des choses, des questions éthiques qui étaient restées jusque là impensées sont formulées sur l'*agora*. A-t-on le droit, par exemple, d'aller contre nature en nourrissant de paisibles vaches herbivores avec de la farine de leurs congénères ? Avec de telles pratiques, les conséquences sur la santé humaine sont perçues par certains comme d'évidents – parfois même de justes – retours des choses. La morale retrouve la technique dont on ne peut plus ignorer les implications éthiques, sociales et politiques. La relation à la nature de l'homme et de ses techniques doit être repensée. A grands coups médiatiques, les artefacts techniques, produits de la science, révèlent leur caractère hybride et les risques éco-bio-politiques qui leur sont attachés. Les menaces dues à des innovations technico-scientifiques hasardeuses montrent que même les plus au fait ne s'attendaient pas à leurs conséquences. Et que, bien pire, on ne saurait prédire où elles s'arrêteront²³. Fatalement, le rapport de méfiance envers l'action humaine et le registre de l'artificiel est exacerbé par toutes ces crises récentes. Particulièrement parce que l'action de l'ingénierie technique est suspectée de sacrifier les précautions concernant la santé des mangeurs à des fins mercantiles peu scrupuleuses, qu'il est bien sûr impossible d'attribuer à une nature non intentionnelle.

²² Ainsi des savants fous de la vache folle, souvent caricaturés pendant les crises. Poulain (2002) rappelle que les anglais parlent au sujet de ces dérives technicienne et scientifique de *frankenfood* (Frankenstein+*food*).

²³ Le prion, par exemple, est une particule infectieuse protéinique qui a d'abord eu une existence théorique, proposée par Prusiner en 1982, avant que l'on puisse l'observer. L'hypothèse alors avancée n'entraînait pas dans les taxinomies instituées, et a d'abord rencontré de vives critiques. Aujourd'hui, on sait que le prion peut se trouver dans les muscles, alors qu'on ne le localisait que dans les tissus nerveux, fut un temps. On ne connaît toujours pas précisément ses modalités de transmission, ni ses capacités de résistance à la destruction. Bref, le prion est loin d'être une « essence à bords fixes » (Latour, 1999).

5/ Naturalité et naturalisation des aliments

Le contexte alimentaire dans lequel la valorisation par la naturalité a pris de l'importance apparaît désormais plus clair. Les mutations de la filière du manger sont responsables d'une opacification des origines et de l'identité des aliments, l'innovation technique, les crises alimentaires et l'industrialisation ont multiplié les attachements risqués de nos aliments les plus communs, y compris des aliments bruts, non transformés. On a vu avec le principe d'incorporation que le mangeur mettait en jeu sa santé et son identité avec ses choix alimentaires, et que le besoin d'identifier clairement et de classer ses aliments est ancré dans des dispositions profondes, en partie liées à des contraintes biologiques. La difficulté à identifier ses aliments, à les intégrer dans un ordre du mangeable établi, ravive une anxiété fondamentale du rapport de l'homme à son alimentation.

A partir de là, on comprend mieux l'intérêt de rechercher des aliments dont l'identité est marquée par la naturalité, du fait du caractère d'évidence et d'incontestabilité de la connaissance fondée en nature, dans l'ontologie naturaliste. L'aliment naturel est une essence à bords fixes, les risques en sont détachés, leur incorporation est sécurisée. La valorisation de l'identité fondée en nature est sans doute aussi une manière de trouver un point d'ancrage plus stable à la sécurité cognitive alimentaire.

En effet, ceux qui garantissaient la sécurité ontologique alimentaire en gardant les frontières de l'ordre du mangeable, c'est-à-dire très largement les scientifiques depuis Pasteur, ont perdu la confiance d'une partie des mangeurs, du fait des crises à répétition. A côté d'eux, qui se retrouvent soupçonnés, parfois à juste titre, de connivence intéressée avec les acteurs économiques, la nature offre un domaine rassurant marqué par la non intentionnalité. Ainsi, la nature ne peut pas tromper, ou si elle trompe, ce n'est pas de son fait, et cela ne dépend que de nous de savoir quand elle peut le faire. On ne peut soupçonner la nature dénuée d'intériorité intentionnelle d'être artificieuse, on ne peut être victime de ses ruses.

Les différents emplois de « naturalité » et « naturalisation »

Ces idées, nous pouvons aussi les retrouver dans les usages des mots « naturalité » et « naturalisation ». Le premier, tout d'abord, est d'usage relativement spécialisé en Français contemporain. D'ailleurs, il n'apparaît pas dans bon nombre de dictionnaires, notamment dans les Robert Historique 2000, bien qu'il soit censé présenter la genèse de tous les membres des familles morphologiques des mots.

Pourtant, le mot existe sous l'Ancien Régime. Au 14^{ème} siècle, en effet, époque d'urbanisation et de territorialisation actives, la « lettre de naturalité » est une concession royale, qui fait de l'étranger qui la reçoit un sujet royal, équivalent du citoyen et du justiciable moderne. La lettre justifie ainsi de plein droit l'appartenance à un collectif, en attribuant la qualité de sujet. C'est d'ailleurs ce que rappelle l'usage du terme de « naturalisation » à propos du processus d'attribution de la nationalité française aujourd'hui. Il s'agit toujours d'inscrire en droit l'appartenance d'un être humain au collectif national français, souvent à l'exclusion de l'appartenance à un autre (hormis dans certains cas d'accords sur la possibilité de la double nationalité), en lui attribuant la qualité de citoyen, après un travail de qualification de la légitimité de cette appartenance. Pour résumer, dans ces sens de « naturalité » et de « naturalisation », il y a donc l'idée d'attribution d'une qualité justifiant l'appartenance à un ensemble défini. Il y a aussi l'idée que cette appartenance n'autorise plus à faire de différence avec un sujet natif (rappelons que « nature » appartient à la famille de *nasci*, « naître »). D'ailleurs, l'historienne Claude Gauvard (2004) remarque que la création des lettres de naturalité est contemporaine d'une période de grande activité de délimitation des frontières (des villes, fiefs, royaume) et de codification du statut de l'étranger et du sujet. La lettre de naturalité, en quelque sorte, est censée abolir l'hybridité classificatoire de l'individu naturalisé, sujet mais non natif, non natif mais pas étranger, qui est d'autant plus flagrante que les frontières des classes sont de plus en plus marquées.

Un autre emploi du mot « naturalité » se retrouve en géographie, où il désigne la représentation culturelle de la nature dans une population. Cet emploi est à rapprocher, par son histoire, de la naturalité des écologues, des gestionnaires de l'environnement et des écologistes, pour qui elle désigne le contraire de l'anthropisation d'un milieu. Avec des définitions différentes, qui peuvent être absolues (la naturalité ne concerne que les milieux dans lesquels l'activité humaine n'a jamais eu d'incidence), ou graduelle (un milieu peut être plus ou moins naturel et anthropisé, Cf Lecomte, J., 1999).

Notons l'histoire du mot « naturalité » dans le contexte que nous venons de citer : il est présenté comme un néologisme²⁴ forgé pour traduire le concept de *wilderness* (et parfois de *naturalness*, peut-on lire²⁵) importé du monde anglo-saxon après avoir rencontré du succès pendant le 19^{ème} siècle. Ce concept a été popularisé parallèlement à la réflexion sur le rapport de l'homme à la nature, doublé d'une esthétique marquée par le romantisme, qui a abouti notamment à la création du premier sanctuaire naturel, le parc de Yellowstone, fondé en 1872 dans le Wyoming. Le succès de la *wilderness* a fortement bénéficié du besoin de circonscrire des territoires de nature perçus comme toujours intacts et vierges d'action humaine, à une époque d'urbanisation et d'industrialisation rapide aux Etats-Unis et dans tout le monde occidental d'ailleurs.

Là encore, nous retrouvons un lien entre l'activation de ce concept de naturalité et une époque de délimitation de frontières ontologiques (Larrère, 1997), entre le monde de l'humain et celui du non-humain cette fois-ci. Cette définition récente d'un « principe de naturalité », proposé par l'auteur écologiste pro-nucléaire Bruno Comby, comme alternative au principe de précaution jugé trop restrictif : « Un développement (industriel, social, économique...) est admissible tant que l'on respecte les équilibres naturels aussi bien au niveau local que planétaire, en exploitant les ressources naturelles, mais sans jamais provoquer de modification "notable" ou "non-naturelle" (cf définition ci-après) des différents paramètres d'environnement, les seules modifications admises devant être limitées, aussi bien dans l'espace que dans le temps. Un changement provoqué par la main de l'homme dans les valeurs d'un paramètre d'environnement est, par définition, considéré comme "notable" ou "non-naturel" s'il excède les variations naturelles de ce même paramètre en fonction du lieu ou en fonction du temps dans un même lieu. »²⁶.

Le dernier domaine d'emploi du terme de « naturalité » est celui du marketing, où il est utilisé par exemple dans l'expression « marché de la naturalité ». Dans le rôle réflexif de l'activité économique qui est le leur, les acteurs du marketing produisent ainsi un concept qui englobe la part de l'offre valorisée par cette « tendance dynamique partout

²⁴ Même si on a vu qu'un précédent existait et qu'il est donc plutôt une réactivation d'une forme tombée en désuétude.

²⁵ Cf Peterken G.F., 1997, "Concepts of naturalness", In *Naturalité et forêts d'Europe*, Conseil de l'Europe, Strasbourg.

²⁶ Citation de Bruno Comby, http://www.ecolo.org/documents/documents_in_french/Principe_de_Naturalite.htm (7/8/2006). Cf. aussi Comby, B., 1998, *Le nucléaire, avenir de l'écologie ?*, François-Xavier de Guibert. Nous pouvons noter une circularité bien naturaliste dans la tentative d'injecter une dose de relativisme dans la définition de la naturalité, qui n'est pas définie de manière absolue contre l'anthropisation. En somme, nous pouvons agir naturellement, mais jusqu'à une certaine limite, et c'est la nature, à laquelle nous donnons le plus souvent la parole sans que ce soit elle qui la prenne, qui nous dit où se trouve cette limite.

dans le monde et plus particulièrement en Europe », qui « trouve son origine dans le retour aux racines, le retour à une certaine simplicité », dans « la recherche de sécurité, notamment alimentaire » et dans le fait que « le consommateur a perdu la confiance qu'il avait dans ceux qui le nourrissent et juge par lui-même, ce qui est le meilleur pour sa santé : le produit brut, non "trafiqué" est sa meilleure garantie de non-dangerosité »²⁷.

Pour finir ce petit tour d'horizon sémantique, nous relèverons deux sens de « naturalisation » : celle des animaux, et celle de l'épistémologie. Lorsqu'on naturalise un animal, qu'on l'empaille, ce que l'on cherche à faire, c'est de lui conserver son aspect original. Le travail consiste en fait à faire en sorte qu'il puisse être identifié comme dans son état de nature, en le figeant dans une attitude typique de son apparence de vie. Il y a donc un parallèle évident à faire avec la naturalisation des aliments : il s'agit de maintenir l'identité la plus identique possible à celle du milieu d'origine, de conserver son essence. En rendant invisibles les procédés de naturalisation, bien entendu. Enfin, nous reprendrons la définition de la naturalisation épistémologique que propose Latour, avec la pointe d'ironie qui le caractérise souvent. Pour lui, la naturalisation consiste à « étendre autant que possible la liste des entités causalement déterminées, les qualités premières (électrons, photons, particules, ondes cérébrales, gènes, etc) pour réduire à néant les phantasmes de l'illusoire liberté humaine, limitée aux qualités secondes. » (Latour, 1999, 78-79). Ce qui nous semble intéressant, c'est que la naturalisation désigne ici un travail par lequel on étend le domaine des explications objectives, censées par conséquent être indiscutables puisque non faites de main d'homme, sur le domaine des explications subjectives, qui relèvent de l'interprétation de chacun et dont la vérité est par conséquent indécidable. Nous retrouvons donc l'idée que la naturalisation consiste à fixer les contraintes d'identification, à définir l'identité des choses avec certitude, une fois pour toute.

²⁷ Présentation du Marketing Magazine, n°70, 01/05/2002, sur le site [emarketing.fr](http://www.emarketing.fr), http://www.emarketing.fr/Magazines/ConsultArticle.asp?ID_Article=9484, (17/07/2006).

Définition de la naturalité et de la naturalisation

Pour définir plus précisément la naturalisation des aliments, nous pouvons la comparer à la naturalisation des individus. Naturaliser un aliment, c'est lui attribuer une qualité essentielle fondée en nature, qui implique d'autres qualités ontologiquement liées (qui peuvent être l'incontestabilité, l'évidence ontologique, etc). La naturalisation réussie aboutit à la naturalité, qui est comme le serment prêté à la constitution du collectif et validée par lui. Nous assimilons l'ontologie du mangeur à ce collectif : elle est en mouvement, ses existants changent, disparaissent, sont remplacés, se présentent, mais un régime régule son organisation. Pour que le serment prêté réussisse, le mangeur doit le juger sincère. Il est le seul à pouvoir vraiment sanctionner la naturalité de l'aliment. La naturalisation réussie aboutit à l'attribution de « droits » et de « devoirs » à l'aliment. Les devoirs, ce sont les qualités attendues, ce qu'il est censé nous apporter, et qui fonde nos motifs de valorisation de la naturalité (santé, vitalité, bien-être, sécurité, éthique etc). Les droits, ce sont les qualités que l'on veut bien lui concéder (prix plus élevé, surtout). Le travail de naturalisation des aliments transformés peut donc être compris comme la mise en scène du processus de mise à l'épreuve et de qualification qui mène à la naturalité : le producteur cherche à prouver que le produit est assermenté et qu'il faut donc en tirer désormais les conséquences, en lui attribuant droits et devoirs fondés en nature.

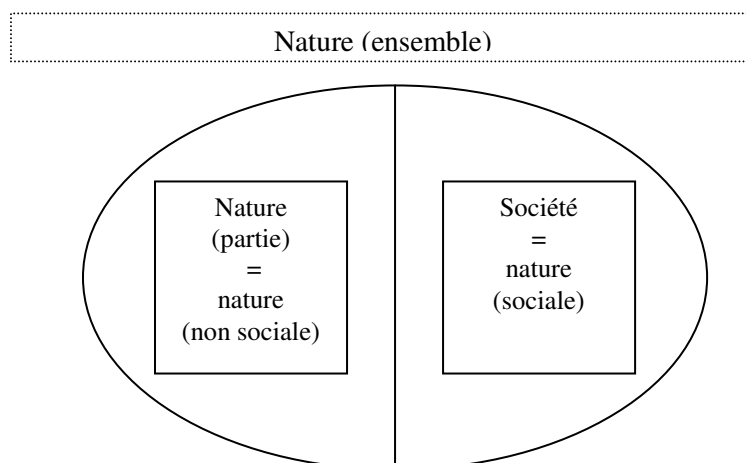
La double valeur de la nature dans le naturalisme et les trois positions de l'homme par rapport à la nature

Il faut désormais s'entendre précisément sur ce que signifie « fondé en nature », pour pouvoir étudier les droits et les devoirs, les qualités secondaires qui accompagnent cette qualité de naturalité. Descola (1996) en prenant le mode d'identification naturaliste comme une possibilité parmi d'autres d'organiser une ontologie, a pu formaliser ce qui est à l'origine de l'instabilité de la notion de nature. Latour résume le résultat de cette formalisation dans *Politiques de la nature* (1999). Dans le mode d'identification naturaliste, la nature désigne à la fois la partie du monde soumise « à la stricte causalité et au seul règne de la nécessité »²⁸ (Latour, 1999, 77), qui s'oppose ainsi à la partie du monde

²⁸ Nous pouvons rapprocher cet aspect de la notion de la nature comme « extériorité radicale » évoquée par Larrère & Larrère, 1997.

sous « le règne de la société humaine, de sa subjectivité, marqué au contraire par le règne de la liberté et par la suspension de la stricte causalité » (*idem*), mais aussi l'ensemble de ces deux parties, puisque l'existence de la société humaine « ne se conçoit pas en dehors du cadre de la causalité » (*idem*). Autrement dit, d'un côté on oppose la société (ou la culture, avec la liberté, la contingence et l'arbitraire qui président à ses formes d'organisation) aux lois nécessaires de la nature ; de l'autre, on est bien obligé, à moins d'être créationniste, de considérer que la société (ou la culture) a émergé de la nature qui la précédait, et qui, du coup, l'inclut comme une de ses manifestations. Le schéma ci-dessous s'inspire de celui réalisé par Latour pour représenter cette double valeur de la nature :

La double valeur de la nature dans le naturalisme



La naturalisation des aliments doit donc pouvoir mobiliser les deux valeurs de la nature, qui déterminent par ailleurs notre relation à cette dernière. Comme l'a souligné Larrère (Larrère & Larrère, 1997), « connaître la nature, c'est d'abord se situer par rapport à elle ». Selon la philosophe, il y a donc trois manières de se situer par rapport à la nature : « celle qui place l'homme, microcosme dans le macrocosme, au centre de la nature, en position d'observation. Celle qui met l'homme à l'extérieur de la nature, en position d'expérimentation et de maîtrise. Celle qui réinscrit l'homme dans la nature, sans position privilégiée, et qui le considère comme un "compagnon-voyageur des autres espèces dans l'odyssée de l'évolution"²⁹. Ces trois visions sont apparues successivement. La première est typiquement grecque. La seconde est incontestablement moderne : elle sépare le sujet et

²⁹ Citation de Aldo Leopold, *Almanach d'un conté des sables*, Pais, Aubier, 1995.

l'objet, ouvrant la possibilité d'une maîtrise expérimentale et technique. La troisième, enfin, est la plus récente : elle insiste sur notre appartenance à la nature, elle y insère la relation de connaissance aussi bien que la technique. » (Larrère & Larrère, 1997 introduction).

Méthode pour faire parler le travail de naturalisation

Pour identifier respectivement ces deux valeurs et ces trois positions, Descola et Larrère s'appuient surtout sur les conceptions de la nature dans la production scientifique. Mais nous pouvons sans doute aussi les retrouver dans le sens commun, et c'est la raison pour laquelle nous les avons cherchées sur le marché alimentaire. Nous pensons que ces analyses constituent une première approche instructive pour mieux comprendre les fondements cognitifs et ontologiques du travail de naturalisation. Nous avons donc procédé à une collecte de textes, pour la plupart inscrits sur des emballages, pour quelques-uns dans des publicités de produits alimentaires. Concrètement, ce travail a consisté à rester attentif aux messages publicitaires que nous pouvions trouver au hasard de la vie quotidienne, et à parcourir systématiquement les rayons alimentaires de deux hypermarchés de l'agglomération toulousaine (Leclerc et Auchan), en repérant les aliments explicitement naturalisés et en notant sur un carnet les textes mentionnant la naturalité du produit (argument de valorisation explicites, contenant les mots « naturel(les) », « nature », « naturellement », « naturalité »). Nous avons aussi collecté quelques documents publicitaires dans un magasin toulousain spécialisé dans les produits biologiques (Grandeur Nature).

Notre corpus se compose d'environ soixante-dix textes valorisant autant de produits différents. On l'aura compris, dans cette première approche, il ne s'agissait aucunement de nous intéresser au jugement de naturalité par les mangeurs (qui peut porter sur des produits sur lesquels n'est pas nécessairement inscrit l'argument explicite, d'ailleurs), mais seulement aux résultats du travail de naturalisation dans des dispositifs marchands d'attraction (Cochoy, 2004). C'est pour cela que nous nous sommes limité à des arguments explicites, afin de ne pas faire jouer *a priori* notre propre jugement de la naturalité. En plus de permettre la recherche des deux valeurs de la nature et les trois types de relation entre l'homme et elle dans le sens commun, ce travail nous a aussi permis d'identifier les garanties présentées par les acteurs de l'offre pour justifier de la naturalité de l'aliment, et

les qualités qui sont censées être attendues par les mangeurs (ses devoirs, ce qu'il doit apporter, en quelque sorte).

Nous pensons que la taille du corpus, si elle ne permet pas de déclarer l'exhaustivité du recensement de ces thèmes sur lesquels s'appuient et vers lesquels sont orientés les arguments³⁰ de naturalité, nous autorise du moins à penser qu'elle s'en approche, et qu'elle aura permis au minimum un recensement des thèmes les plus communs. Nous avons parcouru quasiment la totalité des rayons alimentaires, hormis ceux des produits frais (fruits et légumes, viandes, poissons), dans lesquels, d'ailleurs, n'apparaît pas explicitement l'argument de naturalité.

La pertinence du travail de naturalisation

Cette observation pose d'ailleurs, au passage, la question de la pertinence de la naturalisation explicite. On imagine mal des poires au rayon fruits et légumes étiquetées « poires 100% naturelles ». On pourra trouver « poires biologiques », mais « naturelles » est peu probable, et provoquerait même peut-être des soupçons. On pourrait se demander : « comment ça, une poire pourrait ne pas être naturelle ? ». On pourrait aussi soupçonner une tromperie à laquelle on n'aurait pas songé spontanément. En effet, comme l'ont bien montré Sperber et Wilson (1989), la pertinence est une dimension essentielle de la communication : le principe communicationnel de pertinence veut que tout acte de communication communique une présomption de sa propre pertinence.

On ne qualifie pas gratuitement un aliment de naturel, encore faut-il que cette qualification fasse une différence, qu'elle puisse être pertinente, au risque de faire entendre malencontreusement un présupposé qui n'a pas lieu d'être (par exemple, qu'une poire peut ne pas être naturelle). Il y a donc un risque à vouloir faire naturel quand le jugement de naturalité va de soi, ce qui explique pourquoi on ne trouve pas de poire ou de tomate « 100% naturelle ». Du moins, tant que les tomates OGM seront interdites en Europe, car alors, la naturalité pourra se faire valoir, parce qu'il y aura une différence de faite. C'est une question intéressante que de comprendre à quel moment la naturalité, et donc le travail de naturalisation, a lieu d'être, à partir de quoi ou de quand la question se pose au mangeur.

³⁰ Le linguiste Oswald Ducrot (1997) a produit des travaux très stimulants sur la notion d'argumentation, en soutenant la thèse que l'argumentativité est codée dans la structure linguistique, et qu'elle est même première à l'informativité de la langue. Même s'il produit une définition bien précise de l'acte d'argumenter, situé tout entier au niveau du discours, nous retiendrons l'idée qu'argumenter, c'est orienter celui à qui l'on s'adresse vers des conclusions : argumenter, c'est « donner A comme raison de croire C ».

En fait, tant que rien ne motive sa valorisation, c'est tout comme la naturalité était latente, comme si elle qualifiait par défaut les aliments qui n'ont pas besoin d'être naturalisés. Nous envisageons d'ailleurs de creuser, entre autres, cette question de la possibilité de la naturalité dans la poursuite de nos recherches. A propos de la tomate, on pourra trouver par contre des arguments comme «tomate de plein champ», car la différence est faite avec ces tomates d'hiver, qui ont grandi hors-sol, sous lampes, et dont on dit parfois, avec une pointe de dérision, qu'elles sont «artificielles», «en plastique». Mais, apparemment, ces «qualités» ne suffisent pas pour argumenter explicitement la naturalité des tomates «de plein champ». La différence avec des tomates qui seraient OGM le pourrait, disait-on.

Nous savons en effet que ces organismes sont très largement perçus comme étant contre-nature, comme en témoigne ce verbatim tiré d'une étude de Gervaise Debusquet sur la perception du risque alimentaire : « De tout temps on a croisé des animaux, des plantes pour améliorer. Mais à partir du moment où on descend dans la cellule ce n'est plus naturel, c'est véritablement de la manipulation. (...) Personnellement, ça me choque. A partir de là on quitte le naturel pour aller dans un autre univers. »³¹. Pourtant, tout le monde n'est pas d'accord, et on entend d'autres sons de cloche : « Nous sommes tous des OGM. Tout notre environnement vivant est composé d'OGM. C'est la logique de la vie. C'est une logique qui permet aux organismes vivants de s'adapter, d'évoluer. La transformation génétique des êtres vivants ne s'est pas arrêtée parce que l'homme est là. Elle continue aujourd'hui. C'est elle qui permet à l'homme de trouver naturellement de nouvelles variétés de plantes. Avec ce comportement l'homme est un cueilleur d'OGM. Quelle est la preuve scientifique qui permet de dire que le hasard est meilleur que la réflexion? »³².

Les frontières cognitives de la nature sont donc variables d'un individu à l'autre, d'un point de vue à l'autre, comme nous le rappellent d'ailleurs les controverses qui entouraient les débuts de l'hybridation menée dans un cadre scientifique (Boulaine, 1995), à partir du 18^{ème} siècle. Comme pour les lettres de naturalité, ces controverses, à dimension largement morales, se sont développées parallèlement aux grandes classifications de la

³¹ Verbatim collecté par Debusquet Gervaise, « Nouvelles technologies alimentaires et perception du risque : l'influence des modèles alimentaires dans la formation des attitudes. Vers un renouvellement de l'approche cognitive de la perception des risques en marketing », in *8èmes Journées de Recherche en Marketing de Bourgogne*, Dijon, CERMAB – LATEC.

³² http://www.orvinfait.fr/ogm_nous_sommes.html, texte anonyme, site portail orvinfait.fr, consulté le 18/08/06

faune et de la flore : alors que les contemporains et les continuateurs de Buffon et Linné s'efforçaient de classer systématiquement le monde, ces bizarreries catégorielles, ces passe-frontières pouvaient gêner. Aujourd'hui, toutes nos tomates, et la plupart de nos aliments végétaux sont des hybrides, mais qui s'en soucie ? Les jardiniers amateurs paient même plus cher les variétés hybrides de première génération, aux meilleurs rendements.

Illustrations des ancrages ontologiques du travail de naturalisation

Cette variabilité des frontières de la nature, qu'elle soit diachronique ou synchronique (comme avec les différents points de vue émis aujourd'hui sur les OGM) est bien sûr liée à l'instabilité de la notion. Ou plutôt, à la possibilité d'interpréter la nature de deux manières pour asseoir son jugement de la naturalité. Ainsi, la prise de position sur les OGM consistant à dire qu' « à partir du moment où on descend dans la cellule ce n'est plus naturel, c'est véritablement de la manipulation », s'appuie sur la conception non sociale de la nature, celle de la nature-partie (Cf schéma « La double valeur de la nature dans le naturalisme »). A partir de cette position, on perçoit la nature comme une opposition à l'humain, à la société et à ses techniques. C'est une attitude qui ne permet pas de penser l'hybridité de la nature et de la société, ni de définir graduellement la naturalité. Nous avons réuni des exemples de ces deux ancrages du travail de naturalisation dans le tableau ci-dessous.

Les ancrages ontologiques du travail de naturalisation

Travail de naturalisation basé sur la nature-partie ou non sociale	Travail de naturalisation basé sur la nature-ensemble (inclusion de l'humain et de ses techniques)
→ la naturalité est fondée par l'exclusion de toute action technique dans le mode de production ou la composition de l'aliment	→ la naturalité est fondée sur l'utilisation exclusive de techniques éprouvées, naturalisées, dans le mode de production
<p>« Le miel est le produit pur et naturel élaboré par les abeilles. »</p> <p>« 100% pur et naturel. », « 100% naturel », « pur sirop d'érable », « Composé à base de gomme d'acacia – un ingrédient 100% naturel », « D'origine 100% végétale »</p> <p>« Sans colorant ni conservateur »</p> <p>« Garanti sans OGM », « soja issu de filière non OGM »</p> <p>« Céréale exceptionnelle, l'avoine contient naturellement des nutriments importants pour notre organisme. »</p>	<p>« Ce sucre complet de canne est un produit artisanal qui n'a subi aucun raffinage. Le jus de la canne à sucre, obtenu par pressage, est filtré et clarifié selon des procédés naturels. »</p> <p>« Ce miel est le fruit intact du travail des abeilles. Il est récolté de façon traditionnelle par l'apiculteur. »</p> <p>« Bjorg fait le choix de l'agriculture biologique, un mode de culture qui utilise des méthodes naturelles et un mode de transformation qui s'interdit tout arôme artificiel ou colorant. »</p>

Dans la partie de gauche, on voit que les arguments contiennent l'idée d'opposition à tout artifice³³ de la société. La naturalité de l'aliment³⁴ a pour garantie d'être absolument extérieure à la société. Le thème de la pureté (« pur », « 100% ») et celui de l'absence (« sans ») ont la part belle. Notons aussi que l'absence peut être marquée implicitement par le présupposé de l'énoncé, comme dans « l'avoine contient naturellement... » : c'est qu'on n'a pas ajouté ce qu'elle contient.

Dans la colonne de droite, on voit que même les procédés, les techniques donc, peuvent tout à fait être naturalisées. On les situe donc dans la nature-ensemble, qui comprend aussi la société. De ce point de vue, les aliments sont concevables comme des objets hybrides de nature et de société. C'est ce qui explique, selon nous, que l'on puisse concevoir la naturalité de manière graduelle comme l'ont montré les travaux de Rozin (2005).

³³ Notons l'étymologie de « artifice », formé à partir du latin *ars* et *facere* (→ faire), fait d'art. « Art », aujourd'hui cantonné à une acception esthétique, a longtemps désigné toutes les techniques, avant l'avènement de ce mot, à partir de la fin du 17^{ème} siècle (Robert Historique, 2000).

³⁴ Rappelons que les occurrences relevées ici, même quand elles ne contiennent pas de mot de la famille de « nature », sont tirées d'emballages sur lesquels ils figuraient (un au moins). C'est pour économiser de l'espace que nous n'avons pas systématiquement reproduit l'ensemble de l'argument ici, en ne rapportant par exemple que « pur sirop d'érable ». Dans le tableau, une paire de guillemets vaut pour un produit.

Cette distinction en terme d'ancrage ontologique permet aussi de mieux comprendre un certain nombre de conceptions du rapport à l'alimentation, la nature, la science et la technique. Ainsi, on peut imaginer pouvoir situer les pratiques alimentaires et leurs compte-rendus (*account*) en fonction de leurs ancrages ontologiques sur un continuum allant de la valorisation extrême d'une naturalité hyper-purifiée (type instinctothérapie³⁵), à la valorisation poussée de l'alimentation technico-scientiste. Ce serait d'ailleurs une excellente manière de relier pratiques alimentaires, mangeur et ontologie.

On remarque de manière flagrante que les techniques naturalisées sont toujours des techniques largement éprouvées par le temps et l'expérience, et, peut-être, perçues comme antérieures à la modernité (ex : « Le Jardin Biologique, c'est le retour à la nature, aux modes de culture biologique »). Il semble que les techniques modernes ne puissent pas être ainsi naturalisées si facilement, mais cela reste à vérifier. En effet, lorsqu'il s'agit de ce type de techniques, c'est plus sur l'idée de prise sur une nature toujours extérieure que le lien est fait, une nature vraiment moderne, comme nous allons le voir. Enfin, nous pouvons remarquer que ces deux valeurs de la nature se côtoient et cohabitent facilement. On passe de l'une à l'autre sans aucun problème, comme le montre l'argument du sucre de canne : sans aucun raffinage, et clarifié selon des procédés naturels ; ou celui de Bjorg, qui utilise des méthodes agricoles naturelles, et n'ajoute aucun arôme artificiel.

Illustrations des différents types de relation entre l'homme et la nature

En plus de ces ancrages ontologiques, nous avons donc pu identifier dans nos données la relation de l'homme à la nature sous ses différentes modalités, qui sont au nombre de trois selon Larrère (Larrère & Larrère, 1997). Cette approche permet de comprendre la dimension éthique de la valorisation de la naturalité. On pouvait se douter que nous trouverions facilement la relation moderne, qui situe l'homme en position de maîtrise et d'expérimentation, une position surplombante, qui sépare l'objet du sujet. La relation nouvelle décrite par Larrère, qui situe l'homme dans une appartenance à la nature sans qu'il bénéficie de prérogatives sur elle semblait fortement probable, vu que l'incorporation alimentaire nous rattache directement à notre environnement, et que ce

³⁵ L'instinctothérapie est une pratique qui consiste à manger « vraiment naturel » en pratiquant une alimentation entièrement crue, et en accordant ses choix alimentaires uniquement sur l'attraction olfactive spontanée vers les aliments, censée être garante, en quelque sorte, de la vérité sanitaire originelle.

rattachement a plutôt évolué dans le sens inverse de l’anthropocentrisme ces dernières décennies. Mais la troisième relation, celle qui place l’homme, «microcosme dans le macrocosme, au centre de la nature », et qui est typique de la Grèce Antique, il n’était pas évident que nous la trouvions. Pourtant, c’est bien le cas, nous semble-t-il. Par exemple, dans les arguments qui mettent en avant les idées de complémentarité harmonieuse entre le corps et l’environnement naturel, où la nature semble douée d’une intention bienveillante envers l’homme, où elle s’affaire à lui apporter ce dont il a besoin. Les aliments et leurs composants, dans cette relation, existent par nature pour tendre vers la satisfaction des besoins humains.

Les relations homme-nature dans le travail de naturalisation

	Anthropocentrisme dans la nature	Anthropocentrisme hors nature	Ecocentrisme dans la nature
Que font l’homme et la nature ensemble ?	→ il appartient à la nature et la nature tend vers la satisfaction de ses besoins	→ il expérimente et maîtrise la nature qui ne fait qu’être	→ il agit en accompagnant et en compagnie de la nature
Qui est l’homme par rapport à la nature ?	→ il est un microcosme dans un macrocosme qu’il reflète	→ il est l’unique sujet réflexif d’une nature-objet	→ il est une espèce parmi les autres, la responsabilité en plus
Exemples d’arguments de naturalisation	<p>« La gelée royale est très riche en éléments indispensables à la vie. Ces éléments agissent en harmonie naturelle et en synergie. »</p> <p>« Les légumes nous apportent tous les bienfaits de la nature et participent à notre bien-être quotidien. »</p> <p>« Les pâtes vous font profiter des bienfaits naturels des céréales et vous apportent des éléments essentiels à votre bien-être quotidien. »</p>	<p>« Gerblé prend le meilleur de la nature pour votre santé »</p> <p>« Depuis bientôt 30 ans, Alban Muller explore le formidable réservoir naturel de notre planète. »</p>	<p>« Respecter la nature. Chez Jordans, nous pensons que nous devons à la nature autant que nous lui prenons. Précurseur de la défense de l’environnement, Jordans est à l’origine de l’agriculture durable “Conservation Grade” qui impose de rendre à la flore et la faune sauvage 10% des terres agricoles. Grâce à cette démarche écologique, les espèces animales sur les parcelles “Conservation Grade” sont cinq fois plus présentes. »</p>

On peut remarquer les verbes d'action intentionnelle dans la relation d'anthropocentrisme dans la nature : les pâtes et les légumes apportent ce dont on a besoin et qu'il possèdent. En fait, il semble que nous puissions caractériser ces trois types de relation d'une façon complémentaire :

- Dans l'anthropocentrisme dans la nature, la nature est en relation de don à l'homme (donner)
- Dans l'anthropocentrisme hors nature, l'homme est en relation de prédation à la nature (prendre)
- Dans l'écocentrisme dans la nature, l'homme est en relation d'échange avec la nature. (échanger)

La dimension éthique et morale de la relation à la nature est donc visible, notamment dans le dernier cas, et il serait donc intéressant d'étudier plus en profondeur la rapport entre éthique par rapport à l'environnement et éthique alimentaire des mangeurs, pour connaître leur degré de cohérence. Nous pourrions ainsi savoir dans quelle mesure la valorisation de la naturalité par les mangeurs participe pour eux à une relation éthique écocentrée à la nature, à une manière de s'approprier les qualités attachées à la naturalité ou un simple pis-aller cognitif permettant d'éluder la question des risques attachés à l'aliment hybride, en cherchant dans sa naturalité une essentialisation rassurante. Il est à noter que c'est dans une relation de prédation d'un anthropocentrisme surplombant une nature réduite à son objectivité qu'est souvent placé le savoir scientifique et la technique moderne, à la différence de la technique traditionnelle et éprouvée, qui se situerait plus, par conséquent, dans une relation d'anthropocentrisme dans la nature.

Pour terminer ce début de confrontation aux données³⁶, nous avons réuni dans un diagramme l'ensemble des thèmes que nous avons identifié dans les arguments inscrits sur les aliments naturalisés. Ce diagramme se lit dans le sens de l'incorporation, pourrait-on dire. A gauche, les réponses à la question « qu'est-ce qui garantit la naturalité de l'aliment? » : ce sont les garanties à la naturalité apportées explicitement par l'acteur de l'offre. A droite, les réponses à la question « que doit apporter le fait de manger et d'incorporer l'aliment ? » : ce sont les devoirs de l'aliment naturalisé, les motifs anticipés

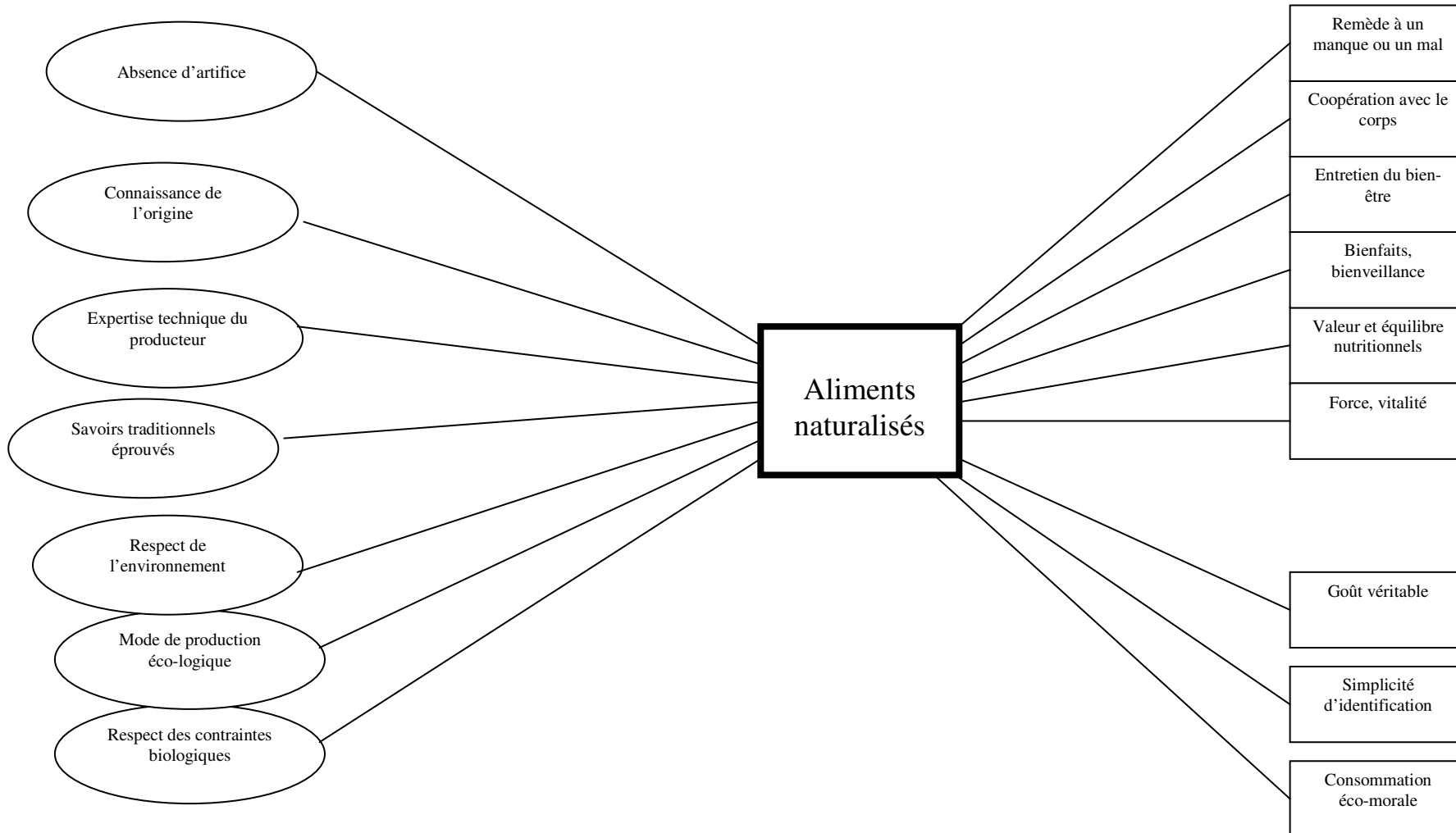
³⁶ On peut trouver en annexe l'intégralité du corpus de textes recueillis sur des aliments.

par l'acteur de l'offre de son choix par le mangeur, ses qualités pour lesquelles il est censé être recherché. Les réponses à cette question ont été recherchées dans le texte inscrit sur l'emballage. Au centre, l'aliment naturalisé et, symboliquement, entre l'aliment et les motifs, l'incorporation. Au niveau cognitif, on retrouve en fait sur la gauche les attachements, les liaisons de l'objet hybride alimentaire qui sont mis en valeur, dans sa filière du manger, par l'acteur de l'offre. Et à droite, on retrouve les attachements de l'aliment incorporé, ses qualités mises en valeur de chose mangée.

Dans les motifs de valorisation de la naturalité anticipés par les acteurs de l'offre, nous en avons regroupé certains, qui ont tous en commun un rapport à la santé ou au bien-être, très récurrent dans notre *corpus*, ce qui témoigne d'un lien entre naturalité, identification du produit, sécurité ontologique et maîtrise de son devenir et de son corps par le mangeur : cela s'exprime par la multiplication récente des compléments alimentaires et autres aliments santé naturalisés.

Les thèmes des arguments de naturalité inscrits sur les aliments³⁷

Qu'est-ce qui garantit la naturalité du produit ? (Garanties de la naturalité)		Que doit apporter le fait de manger et d'incorporer l'aliment ? (Motifs de valorisation)
---	--	---



³⁷ Des exemples pour chacun des thèmes de ces thèmes d'arguments, tirés de notre corpus, sont reportés en annexe.

6/ Esquisse du programme de recherche en thèse

Dans cette recherche de master, nous n'avons aperçu qu'une infime partie du travail de naturalisation : quelques-uns de ses résultats explicites. Sa complexité est évidemment bien plus grande, et il reste à comprendre ce que font concrètement les acteurs de l'offre, pour naturaliser. Ce sera le premier axe de notre future recherche. Pour cela, nous constituerons un *corpus* d'articles sur la valorisation par la naturalité à partir de publications professionnelles du marketing, et nous réaliserons, dans la mesure du possible, des entretiens, éventuellement téléphoniques, avec des professionnels pour obtenir des informations sur le processus de conception d'un produit naturalisé et de ses dispositifs de valorisation, sur la manière dont sont prises les décisions par rapport aux arguments mobilisés, à la cohérence de l'identité naturelle et à l'anticipation du jugement des mangeurs. Nous pensons nous centrer sur les compléments alimentaires pour ce travail, pour l'intérêt qu'il y a à comprendre la manière dont les professionnels font tenir ensemble leurs dimensions naturelle, technique et scientifique. Nous mobiliserons des outils théoriques de la sociologie du travail marchand pour cette partie de notre travail.

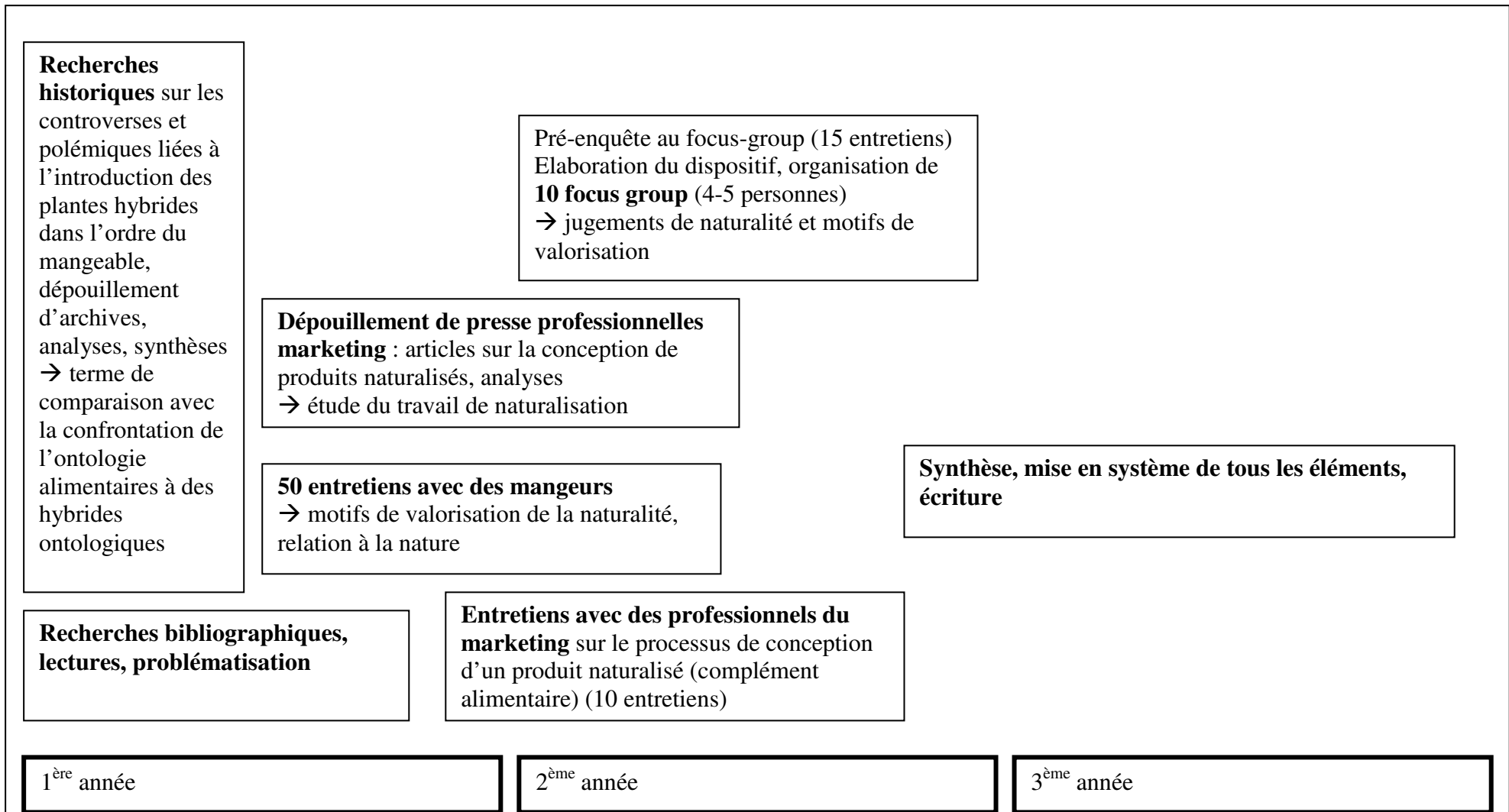
Le second axe de notre recherche portera l'intérêt sur les mangeurs, leurs conceptions de la nature, leur « mythe de la nature », selon l'expression de Mary Douglas (1992). Cette idée de mythe s'accorde bien à l'idée de fable, qui, selon nous, peut caractériser la valorisation de la naturalité. Mais il ne faut pas prendre cette notion de fable de manière péjorative. Ce que nous voulons dire, c'est que la naturalité des aliments raconte une histoire, et qu'à la fin de cette histoire (l'incorporation), il y a une morale, il y a du sens. En valorisant le naturel, c'est bien du sens que l'on recherche, et pour qu'il y ait sens, les acteurs de l'histoire doivent être identifiés. A la jonction entre la conception de la nature et le sens donné à l'incorporation de la naturalité, il faut bien qu'il y ait le jugement, qui permet au mangeur de distinguer ce qui est plus ou moins naturel. Nous organiserons des focus-group lors desquels nous provoquerons la discussion en confrontant les personnes présentes à des produits dont nous aurons déterminé au préalable, lors d'une pré-enquête, qu'il peuvent être évalués en terme de degré de naturalité. On peut par exemple imaginer une série regroupant un vin bio, un vin standard moyen de gamme, un vin de table en bouteille plastique et un vin en canette aluminium. Nous lirons aussi des textes d'emballages comportant des arguments de naturalité aux mangeurs. Le but étant de faire débattre en explicitant la question de la naturalité relative,

de faire énoncer les justifications des jugements, et leurs points d'appui. Nous chercherons aussi particulièrement à éclairer la question des risques attachés aux degrés de naturalité, pour faire apparaître la capacité des mangeurs à imaginer le réseau attaché en amont de l'aliment-association. Enfin, nous chercherons à comprendre comment les aliments sont qualifiés ou disqualifiés par le mangeur pour intégrer l'ordre du mangeable en fonction d'un degré de naturalité. Nous mobiliserons des outils théoriques de la sociologie cognitive, du risque, de l'alimentation et la sociologie du travail marchand. Pour compléter la question du jugement, nous effectuerons une série d'entretiens avec des mangeurs autour de la question des motifs de valorisation de la naturalité, ce qu'ils en attendent. La sociologie du corps et de la santé devrait nous être utile pour cela, étant donné le lien fort entre naturalité et santé.

Le troisième axe, qui sera aussi le premier dans le temps, sera une recherche des effets qu'a pu avoir l'introduction des plantes hybrides dans l'alimentation. Nous pensons y trouver des indices pour mieux comprendre la valorisation actuelle de la naturalité, alors que l'hybridité des objets qui nous entourent, à commencer par les aliments, devient flagrante. On sait en effet qu'au 19^{ème}, des controverses ont eu lieu sur l'hybridation en botanique, et de nombreux travaux ont été dénoncés ou occultés, à commencer par ceux de Mendel, l'inventeur des « loi d'hybridation » (1854), que l'on place souvent dans le fauteuil de père fondateur de la génétique, mais dont les travaux sont restés inconnus en son temps. Le passage dans l'ordre du mangeable des hybrides, insultes à l'ontologie, qualifiés de contre-nature, n'a pas dû se faire sans heurts et c'est ce que nous voudrions repérer, pour avoir une base de comparaison avec un précédent dans l'émergence d'hybrides ontologiques alimentaires.

Tout au long des trois années de thèse, nous chercherons à valoriser l'avancements de nos recherches par des propositions d'articles et des réponses à appels à communication.

Calendrier prévisionnel



Conclusion

Nous avons vu que la valorisation par la naturalité se retrouvait partout sur les marchés, et surtout sur le marché alimentaire. La nature est un argument de vente efficace, et les acteurs de l'offre s'en servent de multiples manières, qui toutes correspondent à certaines de ses dimensions, de ses figures. C'est que la nature est une chose étrange : domaine ontologique sécurisé, peuplé de choses connues, elle est aussi instable et changeante, au gré des interprétations : dans le même argument de vente, on retrouve parfois deux conceptions différentes de la nature, ou de la relation à elle qui se chevauchent sans problème.

Lorsque nous avons commencé ce travail sur la naturalité, nous avons d'abord rencontré cette nécessité d'élever notre point de vue pour comprendre de quoi il s'agissait. Il fallait se reculer de notre propre façon de penser pour comprendre un peu mieux le domaine de la nature. C'est une chose difficile que de se regarder penser hors des termes naturalistes. Nous sommes confrontés à l'hésitation de devoir fonder la définition de la naturalité des aliments uniquement sur des critères de construction ontologique, ou bien d'y adjoindre une dose de référence dans le monde. Nous nous retrouvons obligés de choisir entre étudier la construction sociale d'une nature qui est déjà-là, extérieure, ou bien la couper de toute référence et ne l'étudier qu'à un niveau imaginaire, ce qui n'est pas satisfaisant, car le monde est têtu et on s'y heurte souvent pour qu'il nous rappelle sa réalité. Mais en fait, en posant la question en ces termes, on se méprend sans doute, car c'est plutôt la manière dont les individus plus ou moins naturalistes apportent une réponse à ce problème qui constitue l'objet d'une étude du travail de naturalisation. A la limite, la question de la référence dans le monde de cette construction n'apparaît que lorsque les acteurs la mettent en évidence, quand eux-mêmes confrontent leur ontologie à leur expérience pratique, en réclamant des garanties à l'usage de l'adjectif « naturel », par exemple. C'est ce qui se passe en ce moment avec les cosmétiques : les associations de consommateurs attaquent ceux qui usurpent la qualité de naturalité.

Cette qualité doit avoir un bien étrange pouvoir, pour que l'on puisse se faire tromper par elle. Bien des choses doivent lui être attachées, des choses paradoxalement incontestables, mais mystérieuses. Dès lors que l'on essaie de les définir, de tracer les limites exactes de la nature, personne ne tombe d'accord. Il faut alors se tourner tout entier vers les choses non contestables, qui elles seules peuvent border la nature sans que l'on ne puisse rien y redire. Du

coup, encadrer l'usage abusif du qualificatif « naturel » provoquera inmanquablement une fuite des choses mystérieuses, encore un peu romantiques qui restent attachées à la nature, comme ce pouvoir bienfaiteur, ou cette bienveillance maternelle. Pour fixer les limites, il faudra nécessairement les faire descendre dans les niveaux bien moins romantiques de la matière objective. Les consommateurs qui valorisaient la naturalité pour cette espèce d'aura indéfinissable dans laquelle elle les plongeait se réfugieront dans une plus mystérieuse nature encore. Les autres se contenteront de savoir que ce qu'ils mangent ou se mettent sur la peau n'est pas mauvais, ou est objectivement bon, mais sans surprise.

Si la naturalité des aliments devait être règlementée, en tous les cas, nous serons là pour étudier le processus par lequel sa référence sera fixée.

Bibliographie

- Apfelbaum M.**, 1998, *Risques et peurs alimentaires*, Paris, Odile Jacob.
- Aron J.-P.**, 1997, « De la glaciation dans la culture en général et de la cuisine en particulier », in *Cultures, Nourritures*, Internationale de l'imaginaire, Babel/Actes Sud, 13-37.
- Boulaine J.**, 1995, *Histoire de l'agronomie en France*, Lavoisier, Tech & Doc.
- Cabedoce B. & Pierson P.** (dir.), 1996, *Cent ans d'histoire des jardins ouvriers, 1896-1996*, Créaphis.
- Cochoy, F.**, 2002, *Une sociologie du packaging ou l'âne de Buridan face au marché*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Corbeau J.-P.**, 1991, *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*, thèse d'Etat de sociologie sous la direction de Jean Duvignaud, Paris VII.
- Corbeau J.-P.**, 2002, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Privat.
- Douglas M.**, 1992, *Risk and blame, essays in cultural theory*, Routledge, Londres.
- Debucquet G.**, « Nouvelles technologies alimentaires et perception du risque : l'influence des modèles alimentaires dans la formation des attitudes. Vers un renouvellement de l'approche cognitiviste de la perception des risques en marketing », in *8èmes Journées de Recherche en Marketing de Bourgogne*, Dijon, CERMAB – LATEC.
- Descartes R.**, 1937 [1664], *Le Monde ou Traité de la Lumière*, in *Descartes : Oeuvres et Belles Lettres*, Gallimard.
- Descola P.**, 1986, *La nature domestique. Symbolique et praxis dans l'écologie des Achuar*, MSH.
- Descola**, 1996, "Constructing natures: symbolic ecology and social practice", *Nature and Society. Anthropological Perspectives*, Philippe Descola et Gisli Palsson (dir), London, Routledge, 82-102.
- Descola, P.**, 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard.
- Drouard A.**, 2005, *Les Français et la table : Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Age à nos jours*, Ellipses Marketing.
- Dubuisson-Quellier S. & Neuville J.-P.** (dir), 2003, *Juger pour échanger : La construction sociale de l'accord sur la qualité dans une économie des jugements individuels*, Paris, MSH.
- Ducrot O. & Anscombe J.-C.** 1997, *L'argumentation dans la langue*, Madraga.
- Durkheim E.**, 1897, *Le suicide. Etude sociologique*, Paris, PUF, 1969.
- Durkheim E.**, 1999 [1895], *Les règles de la méthode sociologique*, Flammarion.

- Fischler C.** (dir.), 1979, « La nourriture. Pour une anthropologie culturelle de l'alimentation. », *Communications*, n°31.
- Fischler C.**, 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
- Fischler C.**, 1994, « Magie, charme et aliment », *Autrement*, n° 149, 10-19.
- Fischler C.**, 1998-2, « La maladie de la vache folle », in M. Apfelbaum (dir), *Risques et peurs alimentaires*, Paris, Odile Jacob.
- Fischler C.**, 1998-1, « Raison et déraison dans les perceptions des risques alimentaires », *Cahiers de nutrition et de diététique*, n° 33, vol. 5, 297-301.
- Flandrin J.-L & Montanari M.**, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Fayard.
- Gauvard C.** 2004, *La France du Moyen Âge, du Ve au XVe siècle*, PUF.
- Giddens A.**, 2000, *Les conséquences de la modernité*, L'Harmattan.
- Lahlou S.**, 1998, *Penser manger*, Paris, PUF, coll. Psychologie sociale.
- Larrère**, 1997, *Les Philosophies de l'environnement*, Paris, PUF.
- Larrère C. & Larrère R.**, 1997, *Du bon usage de la nature: Pour une philosophie de l'environnement*, Paris, Aubier Montaigne.
- Latour B.**, 1999, *Politiques de la nature, comment faire entrer les sciences en démocratie*, Paris, La Découverte.
- Lecomte J.**, 1999, « Réflexions sur la naturalité », *Le Courrier de l'environnement*, n° 37, août 1999, INRA.
- Leopold A.**, 1995, *Almanach d'un conté des sables*, Paris, Aubier.
- Licoppe C.**, 1993, « Du singulier au régulier, in *Les objets dans l'action*, Paris, EHESS.
- Mauss M.**, 1925, « L'essai sur le don », in *Anthropologie et sociologie*, Paris, PUF.
- Mauss M.**, 1966, [1925], « Les techniques du corps », in *Anthropologie et sociologie*, Paris, PUF.
- Mazoyer M.**, 2002, *Histoire des agricultures du monde : Du néolithique à la crise contemporaine*, Seuil.
- Moscovici S.**, 1972, *La société contre nature*, Paris, Seuil.
- Paul-Lévy F.**, 1997, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », in J.-P. Poulain (éd.), *Pratiques alimentaires et identités culturelles, Les études vietnamiennes*, n° 3-4, 1997, 163-204.
- Pelt J.-M., Mazoyer M., Monod T. & Girardon J.**, 2004, *La plus belle histoire des plantes*, Seuil, 2004.
- Poulain J.-P.**, 2002-1, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- Poulain J.-P.**, 2002-2, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Privat.

Rozin P. & Nemeroff C.J., 1989, “The laws of sympathetic magic: a psychological analysis of similarity and contagion”, in J. Stigler, G. Herdt et R.A. Sweder (eds), *Cultural psychology: essays on comparative human development*, Cambridge (UK), Cambridge University Press, 205-232.

Rozin P., 2005, « The meaning of 'natural': Process more important than content », *Psychological Science*, n° 16, 652-658.

Serres M., 1999 [1987], *Le contrat naturel*, Flammarion.

Shapin & Shaffer, 1985, *Leviathan and the air-pump*, Princeton University Press.

Sperber D. & Wilson D., 1989, *La pertinence*, Paris, Les Editions de Minuit.

Stini W.A. 1981, « Body composition and nutrient reserve in evolutionary perspective », in *Food, Nutrition and evolution*, eds D.N Walcher & N. Kretchmer, 107-120, New York, Masson Publishing USA.

Tincq H., 1994, Les croyances floues des Français, *Le Monde*, n° 15330, 12 mai 1994, p. 1 et 12-13.

Vernat J.-P., 2004 [1962], *Les origines de la pensée grecque*, PUF, Quadriges.

Vidal-Naquet P., 2005, [1981], *Le chasseur noir : Formes de pensée et formes de société dans le monde grec*, La Découverte.

Annexes

Corpus des arguments de naturalité relevés

Texte d'emballages		
Rayon	Produit	Mention
Nourriture bébé	Lait Nestlé Nidal Natéa, dès le 6 ^{ème} mois	« Participe au renforcement des défenses naturelles »
	Lait bio Babybio, dès 5 mois, 2 ^{ème} âge	« A partir de 5 mois, Bébé pourra découvrir des saveurs naturelles (...) avec toujours la garantie de l'agriculture biologique. »
	Pot Blédina dès 6 mois, jardinière de bœuf, pommes de terre et légumes verts (Danone)	« Leur couleur est 100% naturelle. »
	Boisson verveine pomme Nestlé, dès 4 mois, 20 cl.	« Sans conservateurs*, sans colorants*, sans arôme artificiel* » « * Conformément à la réglementation »
	Compote Blédi Brassé Pêche Abricot Blédina (Danone)	« Sans colorants ni arômes artificiels* » « * Conformément à la réglementation »
	Pots Babybio biologiques, 200g, divers compositions	« Pour l'éveil de Bébé aux saveurs naturelles » « choix des variétés, récolte à maturité (...) L'origine géographique est mentionnée sur chacune des étiquettes pour vous assurer traçabilité et qualité. » « ingrédients (...) cultivés sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse. »
Diététique	Tisanes Floressance	« Les bienfaits naturels des plantes »
	Complément alimentaire Huile de bourrache et onagre Juvamine Phyto peau éclatante	« actifs naturels de plantes »
	Tisane Equilibrance Instant' Draineur, reine des prés et marc de raisin	« Bienfaits de la nature »
	Complément alimentaire Ampoules Nectar Royal re-vitalisant Laboratoires Vitarmony, gelée royale et acerola	« Pour retrouver rapidement tonus et vitalité, les laboratoires Vitarmony ont mis au point une délicieuse formule concentrée associant leurs meilleurs alliés naturels. » « Revitalisante, elle (la gelée royale) contribue également à renforcer et rendre l'organisme plus résistant. »
	Complément alimentaire L'Elixir du Suédois	« L'Elixir du Suédois est une véritable force de la nature. » « La recette (...) est née de différents textes et manuscrits, dont certains existent depuis le Moyen-âge. »
	Complément alimentaire Lécithine 100 Gerblé Equilibre 50	« soja issu de filière non OGM » « La lécithine est un aliment qui contribue à la régulation naturelle de l'équilibre lipidique. »
	Barre de céréale Barres Energie Abricot Intense Gerblé, Sportifs et nutrition	« Gerblé prend le meilleur de la nature pour votre santé » « Abricot Intense de Gerblé a été fabriqué avec le plus grand soin : 1/ des matières grasses non hydrogénées 2/ des arômes exclusivement naturels 3/ aucun colorant »

Barre de céréale Barres Gerblé Mémoire Equilibre 50 à la cérocholine et à l'acide folique	« >6% de germes de blé Gerblé >des arômes exclusivement naturels >aucun conservateur ni colorant >des matières grasses uniquement végétales, non hydrogénées »
Germes de céréales Germalyne Tradition, Les moines trappistes de l'Abbaye de Sept-Fons	« Contient naturellement : vit. B1, PP, B5, B9, E, minéraux, oligo-éléments, protéines végétales, oméga 6 et 3. »
Gerlinéa : pas de mention sur aucun produit de la gamme	
Gerblé : slogan général de marque :	« Gerblé prend le meilleur de la nature pour votre santé »
Lait de soja vanille Gerblé Equilibre Féminin	« Soja issu de filières non OGM. » « Les isoflavones de soja, l'alternative naturelle. Les isoflavones de soja sont des phyto-oestrogènes que l'on trouve dans la graine du soja protéagineux. De structure proche des oestrogènes naturels de la femme, elles compensent la chute du taux hormonal qui a lieu à la ménopause et qui peut être source d'inconfort. »
Biscuit Céréale Equilibre Féminin Confort Digestif figue et son	« Découvrez ce biscuit croustillant, mélange harmonieux entre le goût céréalière du son de blé et la douceur fruitée de la figue naturellement riche en fibre. »
Tartelettes Tartifruit Gerblé Equilibre 50 Confort Digestif figue badiane	« Les bifidobactéries naturellement présentes dans la flore intestinale sont nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil digestif. Les tartifruits contiennent des fructo-oligosaccharides (fibres bifidogènes) connus pour stimuler la croissance des bifido-bactéries. »
Crème dessert Gerblé Alternative Végétale Soja et Fruit Gerblé à la banane	« Riche en soja et en fruit, 100% végétale, naturellement sans cholestérol » + mentionné sur toute la gamme Alternative Végétale : « Vos choix alimentaires vous ont conduit à privilégier des produits d'origine végétale et à choisir des produits naturels. Les nutritionnistes Gerblé ont élaboré une gamme de spécialités végétales prêtes à consommer pour répondre à vos besoins. Des produits qui prennent naturellement leur place au cœur d'une alimentation moderne, variée et équilibrée. »
Plat cuisiné non réfrigéré Fricassée Basquaise au soja Jardin Biologique	Présent sur toute la gamme de plats cuisinés : « La vitalité naturelle »
Thés bio Le Jardin Biologique	« Le Jardin Biologique, c'est le retour à la nature, aux modes de culture biologique, sans engrais chimique de synthèse ni pesticide, conformément à la législation en vigueur. »
Complément alimentaire capsules de Vitamine E Naturelle Laboratoires Vitarmony	« Grâce à sa puissante action anti-oxydante, la vitamine E naturelle apparaît aujourd'hui comme un nutriment particulièrement bénéfique. »

	<p>Compléments alimentaires gélules Juvaflores Laboratoires Juvamine (toute la gamme)</p>	<p>« Les gélules végétales Juvaflores sont issues de cellulose, fibre végétale naturelle. La technologie “gélule végétale” garantit l’absence totale de gélatine d’origine animale. » « Par souci de naturalité, elles (les gélules) sont garanties sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiel, sans sucre. » Sur celles au thé vert - guarana: « Des gélules 100% végétales pour une efficacité prouvée sur la perte de masse grasseuse ! » « notre mode de vie moderne met notre organisme à rude épreuve. Les compléments alimentaires Juvamine Phyto sont conçus pour nous aider à retrouver notre bien-être, grâce à des actifs naturels aux vertus reconnues. »</p>
	<p>Complément alimentaire comprimés Juvamine Vitamine C naturelle (VS les comprimés classique à la vit.C de synthèse, 1,5 fois moins cher)</p>	<p>« d’origine naturelle issue d’acerola » « arôme naturel cerise » « L’acerola est une cerise récoltée en Amérique et utilisée pour son extraordinaire richesse naturelle en vitamine C, bien supérieure à celle de l’orange ou du kiwi. La vitamine C d’origine naturelle JUVAMINE vous apporte dans un seul comprimé 100% de votre besoin quotidien en vitamine C. »</p>
	<p>Complément alimentaire Gélules Floressance (toute la gamme)</p>	<p>« Les bienfaits naturels des plantes. » « Les gélules Floressance contiennent uniquement des éléments d’origine naturelle. »</p>
Petit-déjeuner, goûter	<p>Barre de céréale Grany de LU</p>	« Force de la nature »
	<p>Céréales Flocons d’avoine Quaker Oats</p>	« Céréale exceptionnelle, l’avoine contient naturellement des nutriments importants pour notre organisme. » « Quaker Oats contient du flocon d’avoine et rien que du flocon d’avoine. Découvrez ses bienfaits dans toute leur authenticité (...) » « 100% naturel »
	<p>Céréales Muesli Crousty 4 fruits AUCHAN</p>	« Naturellement source de fibres »
	<p>Céréales Country Store de Kelloggs’</p>	« Country Store, généreux par nature. Un muesli si généreux, seule la nature pouvait nous l’offrir ! (...) Et en plus, la recette authentique de ce généreux muesli est naturellement sans colorants ni arômes artificiels : elle associe tout simplement 3 céréales croustillantes (...) »
	<p>Céréales Muesli Jordans Special Fruit</p>	« Flocons de blé et d’avoine complets sans colorant ni conservateur (...) Naturellement riche en fibres. »
	<p>Biscuits Michel et Augustin les trublions du goût</p>	« Petits sablés ronds et bons au pavot et à la vanille » « 100% naturel »
	<p>Cracotte Froment</p>	« Les cracottes sont naturellement riches en céréales. Source d’énergie, elles fournissent le principal carburant du cerveau et des muscles. »
	<p>Biscottes Pains Jacquet Petites Fournées aux 3 sons (produits concurrents dans les biscottes haut de gamme : Heudebert Braisor et leur « cuisson à moule ouvert », Epi d’Or Pain Braisé Marque Repère « cuit au four », Auga La biscotte à l’ancienne de Pasquier et sa « farine écrasée à la meule de pierre. »)</p>	« Aussi, nous nous sommes engagés avec les agriculteurs céréaliers français du groupe LIMAGRAIN à respecter les valeurs fondées sur le travail de la Terre et des Hommes. Cette alliance vous garantit, chaque jour, des produits naturellement gourmands et sains pour votre plaisir et votre bien-être. »

	Céréales Nestlé Golden Grahams (Céréale Complète, comme toutes les céréales Nestlé dorénavant et depuis plusieurs mois déjà, Cf opération de communication)	« Une céréale complète (comme le blé complet) est une céréale qui a conservé son germe et son enveloppe, parties naturellement riches en fibres, vitamines et minéraux. » (idem sur toutes les boîtes de Céréales Complètes de Nestlé)
	Céréales Mueli Bjorg Agriculture Biologique	« Bjorg fait le choix de l'agriculture biologique, un mode de culture qui utilise des méthodes naturelles et un mode de transformation qui s'interdit tout arôme artificiel ou colorant. » « Pour profiter du meilleur de la nature, Bjorg élabore ses recettes pour vous offrir des vertus nutritionnelles uniques. »
	Céréales Muesli Alpen Original	« 100% natural ingredients, il muesli tradizionale »
	Céréales de la gamme Le Jardin Biologique (AB) : aucune mention de naturalité	
	Céréales Muesli Jordans Special	« Conservation Grade, Nature préservée » « Sans colorant ni conservateur, sans OGM, riche en fibre » « Jordans, l'équilibre de la nature. » « Respecter la nature. Chez Jordans, nous pensons que nous devons à la nature autant que nous lui prenons. Précurseur de la défense de l'environnement, Jordans est à l'origine de l'agriculture durable "Conservation Grade" qui impose de rendre à la flore et la faune sauvage 10% des terres agricoles. Grâce à cette démarche écologique, les espèces animales sur les parcelles "Conservation Grade" sont cinq fois plus présentes. Respecter votre corps. Cette volonté de respecter l'équilibre du milieu naturel se prolonge jusqu'à votre petit-déjeuner. Special Muesli, sans colorant ni conservateur, participe activement à l'équilibre de votre corps car il combine harmonieusement tous les nutriments dont vous avez besoin : glucides lents et rapides, lipides saturés et insaturés, fibres et protéines pour bien démarrer la journée. »
Ingrédients pâtisserie	Sucre complet de canne Ethiquable Max Havelaar	« Ce sucre complet de canne est un produit artisanal qui n'a subi aucun raffinage. Le jus de la canne à sucre, obtenu par pressage, est filtré et clarifié selon des procédés naturels. »
	Sirop d'érable Maple Joe	« Pur sirop d'érable » « Le sirop d'érable, pour nous autre québécois, ça signifie le retour du printemps, le moment d'aller à la cabane pour entailler l'écorce de l'érable et y placer les chalumeaux qui pendant 6 à 8 semaines vont recueillir cet authentique gracieuseté de dame nature : l'eau d'érable. »
Chocolat	Une seule occurrence à Leclerc, où l'offre est pourtant fournie :	
	Chocolat Poulain tablette Ligne Gourmande	« Seulement 2% de sucre, arôme naturel de menthe »
Miels	Aucune occurrence sur les miels de qualité supérieurs, qui sont vendus sous des arguments terroirs/origine ou fleur/essence en quantité inférieure à 500 gr. ; les miels qui mentionnent la naturalité sont tous en pots plastiques, en kg souvent.	

	Miel Lune de Miel pot plastique 1 kg	« Le miel est le produits pur et naturel élaboré par les abeilles. »
	Miel Miel d'Apiculteur Fleurs de France, pot plastique 1 kg	« Notre miel est une merveille de la nature, il est récolté et extrait des alvéoles de cire avec la plus grande attention pour préserver ses saveurs et toutes ses qualités. »
	Miel Miel et Gelée Royale Lune de Miel, pot verseur plastique 250 g.	« Vitalité et dynamisme » « La gelée royale est très riche en éléments indispensables à la vie. Ces éléments agissent en harmonie naturelle et en synergie. »
	Miel Tartimiel Lune de Miel, pot verseur plastique	« 100% pur et naturel. » « Ce miel est le fruit intact du travail des abeilles. Il est récolté de façon traditionnelle par l'apiculteur. »
	Miel toutes fleurs de France Marque Repère Mamie Douceur pot plastique 1 kg	« Produit pur et naturel, le miel crémeux Mamie Douceur est récolté dans les ruches à travers toutes les régions de France. »
Confiserie	Bonbons suisses Ricola Fleurs de Sureau	« Les plantes des montagnes suisse : un bienfait de la nature. » + Texte commun à toute la gamme : « Les plantes Ricola sont cultivées dans des régions soigneusement sélectionnées, garantie de qualité et de pureté optimale. »
	Bonbons suisses Ricola Aux Plantes	« Elaboré à partir du fameux mélange de plantes Ricola des montagnes suisses : un bienfait de la nature. »
	Gommes Gom's La Pie Qui Chante (menthe/eucalyptus, réglisse, menthe/réglisse)	« Composé à base de gomme d'acacia – <i>un ingrédient 100% naturel dont les vertus adoucissantes sur la gorge et la voie étaient déjà appréciées au 18^{ème} siècle</i> – Gom's est riche en fibres »
	Gommes Genèses de Lutti	« Ces gommes sont fabriquées à partir de la sève d'acacia, un ingrédients 100% naturel, extrait du tronc de l'acacia. Cet arbre pousse majoritairement dans les régions équatoriales de l'Afrique. »
	Bonbons tendres Frutus de Crema	« Bonbons tendres aux arômes naturels de fruits » « Un mariage unique alliant toute la tendresse des bonbons Crema et le goût intense des fruits. »
	A noter : absolument tous les bonbons tendres et moelleux contiennent de la gélatine, à la différence de ceux de la marque Auzier-Chabernac, packaging traditionnel, haut de gamme, qui n'en contiennent pas mais uniquement de la gomme arabique	
	Gommes sujets (nom générique de ce type de gomme) à la réglisse Auzier-Charbernac en paquets style traditionnel	« Aux arômes et colorants naturels et à la gomme d'acacia. »
	Boules de gommes Auzier-Chabernac, de Montpellier	« Arômes naturels » « Ce produit contient 50% de gomme d'acacia, substance naturelle venue d'Afrique, sans pouvoir calorique. »
	Carrés de pâte vanillée à la réglisse Auzier-Chabernac	« Aux arômes naturels et à la gomme d'acacia »
	Lanières de guimauve Auzier-Chabernac	« Lanières de guimauve aux arômes naturels »
	Sucettes Pierrot Gourmand (caramel au lait, caramel et fruits)	« Recette d'origine depuis 1892 » « Depuis 1892, Pierrot Gourmand marie avec passion du sucre, du lait frais, des arômes naturels, pour offrir à des générations d'enfants des petits morceaux de bonheur à sucer et à croquer. »

Laitages	Crème fraîche épaisse Yoplait	« Savez-vous que la crème fraîche épaisse Yoplait est une recette 100% naturelle* ? C'est parce qu'elle est faite tout simplement à partir de bonne crème et de ferments sélectionnés par le savoir-faire Yoplait. » *comme d'autres crèmes fraîches du marché
Thés, tisanes	Tisanes Nature et Jardin Pagès, plantes entières	Le nom de gamme : « Nature et Jardin »
	Thés verts Twinings	« Naturels et rafraîchissants, les thés verts Twinings vous apportent du bien-être au quotidien : sans calorie, riches en antioxydants, ils désaltèrent et hydratent l'organisme. »
	Thé vert des Jardins de l'Himalaya, Les Grands Thés, TeChing, Commerce Equitable (tout une gamme)	« Sélectionné parmi les crus le plus réputés, le thé TeChing est élevé naturellement dans des régions appropriées à chaque variété. » (mention sur toute la gamme, non Agr. Bio.)
Grignotages apéritifs	Chips tortillas Doritos Dippas saveur citronnée	« C'est parce qu'elles sont élaborées à partir du meilleur maïs blanc naturel que les tortillas chips Doritos Dippas sont aussi légères et croustillantes. » (mais aucune garantie « sans OGM »)
	Pistaches Jack Benoît grillées au four et salées	« plaisir au naturel. www.aboutnuts.com . » « Les graines pour apéritif : de la vitalité et du plaisir. Les cacahuètes et les autres fruits à coque sont, sans doute, les plus naturels des produits pour apéritif. D'origine 100% végétale, ils font de chaque occasion un moment unique. »
	Fruits secs Mélange de noix Apéro Extra Lorenz	« Nos 3 règles d'or : 1 Un choix rigoureux. Une sélection des graines parmi les plus savoureuses, un tri selon la taille et la maturité pour un goût inimitable. 2 Conservation des qualités naturelles. Notre savoir-faire de plus de 40 ans vous garantit des graines grillées à point grâce à une parfaite maîtrise de la température et vous offre un produit délicieux et croquant. 3 Un emballage fraîcheur (...) »
Conserves	Conserves Haricots Verts Très Fins Bonduelle	« Légumes stérilisés sans conservateurs* » * sans ajout de conservateur, conformément à la législation en vigueur « Les légumes Bonduelle, à la source du bien-être ! Les légumes nous apportent tous les bienfaits de la nature et participent à notre bien-être quotidien. Bonduelle met en œuvre tout son savoir-faire pour garantir à ses légumes une saveur intacte et les meilleures qualités nutritionnelles. »
Pâtes	Pâtes Farfalles Panzani Epinard & Tomate	« Les pâtes vous font profiter des bienfaits naturels des céréales et vous apportent des éléments essentiels à votre bien-être quotidien : >Par leur apport en glucides, elles sont source d'énergie "longue durée". >Naturellement pauvres en lipides, c'est un allié pour votre bien-être. >Associées à des légumes, du poisson ou de la viande, elles permettent de composer des menus variés et équilibrés. »

Source	Texte
Publicités	
Pain grillé Heudebert (pub. TV)	« Heudebert, naturellement ! » (en somme : Heudebert, ça va de soi, et ça vient de la nature)
Yaourt Sveltesse de Nestlé (pub. mag.)	« J'aime bien son côté hippie, être en accord avec soi, les éléments, la pureté, tout ça... Comme elle est enceinte, son corps c'est sacré. Et moi j'adore son corps. Elle préfère le nouveau Nature de Fruits de Sveltesse : 0% de matière grasse, sans conservateur, sans édulcorant, sans colorant de synthèse. On dirait que ça lui réussit. » « Sveltesse. Aimez-vous. »
Textes de présentation de marchand en ligne spécialisés dans le naturel alimentaire	
Textes d'industriels de l'agroalimentaire sur le naturel	
http://www.nestle.ch/fr/nut/hea/probiotika.aspx Site Nestlé, Titre : « Aliment probiotiques : La santé passe aussi par votre assiette »	« Nous vivons à une époque de plus en plus agitée. Le stress, les échéances et la tension semblent être non plus l'exception mais la règle. » « L'homme connaît depuis déjà quelque temps des produits naturels utiles qui peuvent l'aider dans les situations de stress : les produits laitiers ayant subi une fermentation lactique comme les yogourts et les produits à base de lait acidulé. La recherche moderne a franchi une nouvelle étape en découvrant des micro-organismes particulièrement efficaces: les «probiotiques». »
Site du Groupe Alban Muller International + Cf publi. pdf « L'AMI des ingrédients naturels » n°31 janv. 2003	« Une démarche d'excellence dans l'univers du Naturel » « Depuis bientôt 30 ans, Alban Muller explore le formidable réservoir naturel de notre planète. Le groupe éponyme qu'il a créé en 1978 intervient sur un domaine à forte valeur ajoutée : la recherche de principes actifs d'origine végétale et la formulation de produits naturels haut de gamme destinés aux industries de la Beauté, de la Santé et du Bien-être alimentaire. » + « L'AMI des ingrédients naturels n°31 » : « En 25 ans (...) le concept du Naturel a pris une ampleur internationale et multi-sectorielle (...) » « En particulier, nos voisins du Nord ont pris de l'avance :le concept du Naturel, véritable argument culturel, a conduit à l'apparition de plusieurs marques "puristes" très bien implantées au plan national. » « nous avons accès à une vue globale de la signification du Naturel à travers la multiplicité de nos clients. Le Naturel n'est pas une notion unanime ni une marque déposée ; chacun exprime sous ce vocable une perception qui, dans ce domaine, tient parfois du rêve. Mais en réalité, il n'existe pas, dans la plupart des pays, de définition claire et précise de la cosmétique naturelle. » « Quelles histoires le concept du Naturel en cosmétique nous raconte-t-il ? : (...) une vision technique, cartésienne (...) ; l'évasion (...) ; l'authenticité (...) ; une approche holistique (...) »

<p>http://www.michel-edouard-leclerc.com/content/xml/qualite_securite.xml « Préserver la qualité et la sécurité » in De Quoi Je Me M.E.L., La tribune de Michel-Edouard Leclerc</p>	<p>« Le problème de l'étiquetage. Avec un seuil à partir duquel la composante d'un produit doit figurer dans la liste des ingrédients fixé à 0,9%, l'Europe impose l'une des législations les plus draconiennes au monde. > Pour les industriels et transformateurs qui commercialiseront des produits OGM, l'application de ces normes ne pose aucun problème. Les produits s'afficheront "issus d'OGM" mais sans aucune indication supplémentaire : le consommateur ne saura pas dans quelle proportion le génie génétique aura frappé : 20% 50% ou 60% ? > En revanche, l'agriculteur bio, l'industriel ou le distributeur qui voudront commercialiser des produits naturels devront supporter des coûts d'analyse exorbitants. Un comble ! Le plus scandaleux sera qu'à terme, on fera payer aux consommateurs qui voulaient acheter des produits naturels, tous ces investissements de séparation et de contrôle. Cela ne vous choque pas, vous, qu'un producteur de fruits naturels doive prouver la "naturalité" de son produit ? On inverse la charge de la preuve... »</p>
Textes de marketing sur le naturel et le marché de la naturalité	
<p>http://www.emarketing.fr/Magazines/ConsultArticle.asp?ID_Article=9484 (06/06) « Naturalité & bio », CR de Marketing Magazine N°70 - 01/05/2002</p>	<p>« Chaque mois, à partir du Panorama Mondial de l'Innovation, XTC-Boomer présente une grande tendance de consommation. (...)La recherche de sécurité, notamment alimentaire, accélère le phénomène. Le succès des produits "naturalité-bio" trouve son origine dans le retour aux racines, le retour à une certaine simplicité, à une certaine naturalité. (...)face aux cas de crise répétés chez les industriels, le consommateur a perdu la confiance qu'il avait dans ceux qui le nourrissent et juge par lui-même, ce qui est le meilleur pour sa santé : le produit brut, non "trafiqué" est sa meilleure garantie de non-dangerosité. (...)Bien que le "marché" des produits positionnés naturalité ne soit pas encore arrivé à maturité, on assiste déjà à une segmentation de l'offre : la naturalité s'exprime à travers des produits "culturels" à fort ancrage local, des produits issus de recettes ancestrales, des produits fabriqués à partir d'ingrédients naturels, des produits d'origines sélectionnées (les laits issus de fermes sélectionnées). L'ensemble de ces offres se répartissent sur un axe de "naturalité authentique" à "naturalité orchestrée", plus le fruit d'une réflexion et d'une volonté marketing. »</p>
Textes de forum, encyclopédie participative sur le naturel	
<p>Encyclopédie en ligne http://agora.qc.ca Article : « Alimentation naturelle »</p>	<p>« La cuisine oscille entre deux pôles semblables : toucher le goût naturel en révélant les saveurs premières ou créer par des saveurs artificielles un effet de surprise agréable à certains palais. » « Dans le cas des mammifères et particulièrement des mammifères omnivores, comme l'espèce humaine, l'alimentation est la dimension la plus importante de l'adaptation. L'alimentation dite naturelle étant celle qui se rapproche de l'alimentation première, qui a permis à l'espèce de survivre, le préjugé favorable à son endroit paraît justifié. Les tenants de l'alimentation industrielle estiment au contraire qu'il faut désormais recourir de plus en plus à la science et à la technologie pour assurer la survie de l'espèce. L'augmentation du niveau de vie leur donne les moyens de mettre leur thèse à l'essai, au risque de provoquer des maladies dégénératives par la manipulation des aliments, d'épuiser la terre et de polluer l'environnement par les procédés utilisés. »</p>
Textes de controverses et divers	

<p>« Devant la Cour d'Appel Le difficile message de l'instincto » par Christian Burger, extrait de <i>Instincto Magazine</i>, N° 76, janvier-mars 1997</p>	<p>« Alors toute l'argumentation de l'accusation - en l'occurrence toujours le Président de la Cour...- se base sur les textes écrits par Guy-Claude (n.d. Burger, chef de fil de l'instinctothérapie) et sur les témoignages d'autres médecins ayant remarqué les bienfaits de l'instincto sur eux-mêmes ou sur des patients lors d'expérimentations cliniques; tout ce matériel est utilisé comme une preuve pour prétendre avec insistance que l'instinctothérapie constitue un acte médical. Le fait de prétendre qu'une alimentation naturelle agit de manière générale sur la santé revient à établir un diagnostic généralisé... Il n'est pas concevable que le corps sache établir son propre diagnostic grâce à son nez et à sa perception gustative, quelqu'un -en l'occurrence Guy-Claude- doit forcément dire à chacun ce qu'il doit manger, prescrire tel aliment, interdire tel autre, donner des recommandations, en d'autres termes, participer au traitement médical. »</p> <p>« Après ce réquisitoire étrangement flou du procureur, Guy-Claude, en qualité d'inculpé, a le privilège du dernier mot. Il clôt alors la séance par ces paroles qui sèment un long silence d'honnête réflexion au sein des juges et de la salle tout entière: <i>"toute l'argumentation de Monsieur le Procureur de la République est basée sur une erreur de logique: le fait qu'une alimentation naturelle soit une alternative à la médecine ne permet pas pour autant de conclure qu'elle constitue un acte médical !"</i> »</p>
<p>« Le H5N1, virus sauvage ou domestique ? » <i>LE MONDE</i> 29.03.06</p>	<p><i>"Nous pensons que les migrants peuvent jouer un rôle important dans la propagation à longue distance du virus, mais nous n'excluons pas la voie du commerce d'animaux ou de produits infectés</i>, résume Samuel Jutzi, directeur de la santé et de la production animales à l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). <i>Aujourd'hui, l'industrie avicole est le secteur le plus globalisé de la production animale, au travers des sous-produits de la volaille, mais aussi des "poussins d'un jour" (one day chicks, en anglais), qui circulent par millions.</i>"</p>
<p>http://sciences.nouvelobs.com/sci_20060615.OBS1879.html Cécile Dumas (15/06/06)</p>	<p>« En seulement trois générations, des biologistes ont créé en laboratoire une nouvelle espèce de papillon en mariant deux espèces existantes. Le Dr Frankenstein n'a rien à voir là-dedans : le papillon obtenu volette déjà dans la nature. L'objectif des chercheurs était de démontrer que l'hybridation peut permettre la création de nouvelles espèces. Ils publient leurs travaux dans la revue <i>Nature</i>. »</p>
<p>http://fr.wikipedia.org/wiki/Instinctonutrition Article Wikipedia intitulé « Instinctothérapie » (5/8/06)</p>	<p>« L'instinctonutrition est une pratique <u>alimentaire</u> qui fait appel à l'<u>instinct</u> pour le choix et la consommation exclusifs d'<u>aliments</u> crus non transformés (biologiques ne suffit pas). »</p> <p>« L'anopsologie, construit du grec <i>άν</i> (« sans »), <i>όψου</i> (« mets préparé »), et <i>λογία</i> (« théorie »), désigne une théorie qui vise à l'étude d'une alimentation dite « naturelle ». »</p> <p>« L'anopsologie formule des hypothèses et donne des conclusions à partir de l'observation du fonctionnement de l'organisme humain ou animal placé dans des conditions d'alimentation naturelles. Il est spontané pour l'être humain d'utiliser son intelligence dans le but d'améliorer les caractéristiques gustatives et digestives des aliments donnés par le milieu naturel. »</p>
<p>Dominique Guyaux, <i>L'alimentation instinctive raisonnée,</i> <i>Essai sur l'alimentation originelle de l'homme et sa mise en pratique aujourd'hui</i> (4^{ème} de couv.)</p>	<p>« (...) il devient possible de se frayer son propre chemin dans les arcanes du monde qui est aujourd'hui le nôtre, sans pour autant sacrifier sa nature sur l'autel de la culture et de ses habitudes. L'alimentation instinctive et raisonnée est issue d'une approche profondément respectueuse de l'homme, de sa nature et de la terre qui l'abrite. »</p>
<p>http://www.ecolo.org/documents/documents_in_french/Principe_de_Naturalite.htm (7/8/2006)</p>	<p>« " Un développement (industriel, social, économique...) est admissible tant que l'on respecte les équilibres naturels aussi bien au niveau local que planétaire, en exploitant les ressources naturelles, mais sans jamais provoquer de modification "notable" ou "non-</p>

<p>Sur le « principe de naturalité » comme alternative au « principe de précaution » proposé par Brunon Comby (écologiste, chercheur indépendant), créateur de l'Association des Ecologistes Pour le Nucléaire qui rassemble, dans le monde entier, plus de 7 000 membres et signataires, dont l'éminent Pr. James Lovelock, auteur de la théorie de Gaia, considéré comme le père historique de l'écologie. L'AEPN, favorable aux énergies renouvelables, aux économies d'énergie et à la protection de la nature, considère que l'opposition de certains écologistes à l'énergie nucléaire civile est une grave erreur historique.</p>	<p>naturelle" (cf définition ci-après) des différents paramètres d'environnement, les seules modifications admises devant être limitées, aussi bien dans l'espace que dans le temps. Un changement provoqué par la main de l'homme dans les valeurs d'un paramètre d'environnement est, par définition, considéré comme "notable" ou "non-naturel" s'il excède les variations naturelles de ce même paramètre en fonction du lieu ou en fonction du temps dans un même lieu. "</p> <p><i>Principe proposé par Bruno Comby, écologiste européen, pour définir le caractère acceptable ou non des changements provoqués par la main de l'homme sur les paramètres environnementaux.</i></p> <p><i>Le respect du principe de naturalité garantit de n'avoir pas de conséquence globale sur l'avenir de la planète, mais seulement des modifications locales et ponctuelles dans le temps.</i></p> <p><i>Ce principe vient compléter (et non remplacer) le principe de précaution qui est bon dans son principe, mais dont une interprétation trop restrictive pourrait conduire à ne plus rien faire. Le principe de naturalité définit de manière simple ce qui est admissible ou pas. »</i></p>
<p>Titres de chapitres du livre de Bruno Comby, <i>Mangez mieux, vivez mieux !</i>, Editions de l'Homme</p> <p><u>Préface du Pr Thieu Nghiem</u> <u>Préface du Pr Cloarec</u> <u>Préface du Pr Abrams</u> <u>Introduction de Brice Lalonde</u></p>	<p>« La cuisson dénature les aliments (...) Le retour aux lois naturelles de la nutrition (...) L'alimentation des primates dans la nature (...) Pourquoi les aliments naturels nous conviennent mieux que les aliments artificiels, Les avantages écologiques d'une alimentation naturelle (...) Les différentes manières de pratiquer l'écologie alimentaire : les régimes progressifs, la cuisson à basse température, l'exclusion sélective de certains aliments particulièrement nocifs, la cure d'alimentation naturelle d'une semaine par saison, la cure d'alimentation naturelle de trois semaines par an, la journée écologique hebdomadaire, le repas quotidien à deux vitesses, le petit déjeuner de fruits, les régimes occasionnels, le crudivorisme, le végétarisme, l'alimentation dissociée, les règles de combinaisons alimentaires, le frugivorisme, le végétalisme, l'alimentation paléolithique (...) Les merveilles de la nature : une infinité de saveurs délicieuses (...) L'alimentation naturelle de la femme enceinte (...) Le jeûne occasionnel : un moyen naturel de santé ? (...)</p>
<p>« De la testostérone synthétique dans l'urine de Landis »</p> <p>NOUVELOBS.COM 01.08.06 10:59</p>	<p>« Des tests réalisés en laboratoire montrent qu'une partie de la testostérone détectée dans l'urine de Floyd Landis est de nature synthétique et n'a donc pas été produite par son organisme comme l'a affirmé le gagnant du Tour de France, selon le New York Times. (...) le laboratoire de Châtenay-Malabry (...) a procédé à un test du taux d'isotopes du carbone sur l'échantillon A du coureur. Ce test montre la nature de la testostérone: naturelle ou synthétique. »</p>
<p>Article Science « Quand la forêt avance. Les chênes pourraient migrer vers le nord. » Nouvel Observateur 11-17 mai 2006</p>	<p>« Toutes les données recueillies dans le cadre du programme Evoltree (n.d. programme de recherche européen sur l'évolution de la forêt en fonction des changements climatiques) permettront à l'homme de façonner, de la façon la plus "naturelle" possible, la forêt luxuriante de ce troisième millénaire qui s'annonce un peu chaud et favorable aux arbres. (...) A quoi ressemblera la "nouvelle forêt" ? Jusqu'ici, la mentalité européenne persiste à exiger de "vraies" forêts, cumulant toutes les fonctions. Tandis qu'aux Etats-Unis, en Australie, en Nouvelle-Zélande, on distingue la production de bois d'une part, et de l'autre des "forêts sanctuaires", récréatives, où l'homme n'intervient plus : (...) il reste donc une place pour les interprétations régionales. »</p>

Nicole Chosson, 2006, *Un autre regard face à la pensée unique*, Amalthée

« Diplômée d'une école de gestion commerciale (ISGC) à Saint-Etienne, Nicole Chosson consacre quelques années à élever ses enfants puis commence son parcours en entreprise. Sa vie aurait pu être un long fleuve tranquille si deux grosses vagues inattendues n'étaient venues bousculer l'ordre établi : thyroïde (expression de soi) et utérus (réalisation des projets) se mettent à construire à tout va. (...)

Après avoir trouvé le chemin de la guérison, la rencontre avec l'école de naturopathie "Euronature" va lui permettre enfin de concrétiser ses aspirations profondes et de mettre ses connaissances au service de ses patients. Ce livre nous fait prendre conscience que notre vie, notre santé et nos choix n'appartiennent qu'à nous.

Chacun de nous doit trouver son chemin de vie et le mettre en harmonie avec sa mère la Terre si tristement maltraitée et avec le monde dont il est l'un des composants. Il paraît primordial de prendre ses distances face aux pensées uniques qui nous sont distillées par les médias, les politiques, les monopoles chimico-pharmaco-alimentaires qui veulent prendre notre vie en main en nous imposant une nourriture de plus en plus dénaturée, une nature de plus en plus polluée, une médication à outrance qui nous enlèvent toute liberté individuelle et toute faculté personnelle de penser.

Heureusement, face à ces puissants lobbies, chacun peut devenir un "consom-acteur" et la petite goutte d'eau qui participera à l'élévation des consciences pour accéder à un monde meilleur.»

Bibliographie élargie et prévisionnelle

Alimentation

- APFELBAUM, M.**, 1998, *Risques et peurs alimentaires*, Paris, O. Jacob.
- BONNY, S.**, 2000, « Les consommateurs, l'agriculture, la qualité et la sécurité des aliments : une analyse du questionnement des consommateurs et des réponses apportées. », INRA Productions Animales, n° 13, p. 287-301.
- CHIVA, M.** 1996, « Le mangeur et le manger : la subtile complexité », in Ismène Giachetti, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Polytechnica, p. 11-30.
- CORBEAU, J.-P.**, 2002, et Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, Toulouse, Editions Privat.
- DUMAIN, A.**, 2003, *Voyage ethnographique sur les Routes du Comté, des acteurs réunis pour la « fabrication » d'un fromage*, ethnographiques.org, Numéro 3 - avril 2003 [en ligne]. <http://www.ethnographiques.org/2003/Dumain.html> (consulté le 13/06/2006).
- FERRIERES, M.**, 2002, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen-Age à l'aube du XXème siècle*, Paris, Seuil.
- FISCHLER, C.**, 1990, *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob.
- FISCHLER, C.**, 1994, dir., *Manger magique*, Paris, Autrement.
- LAHLOU, S.**, 1998, *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*, Paris, PUF.
- LAMINE, C.**, 2004, « Choix et pratiques alimentaires des mangeurs "bio-intermittents", une contribution à une sociologie de la variabilité des pratiques », XVII^{ème} congrès de l' AISLF, Tours, juillet 2004, CR17, « Sociologie et anthropologie de l'alimentation », lemangeur-ocha.com, mise en ligne juin 2005.
- POULAIN, J.-P.**, 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- POULAIN, J.-P.**, 2002, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Paris, Privat.
- POULAIN, J.-P.**, 2002, et Corbeau, J.-P., *Penser l'alimentation*, Toulouse, Editions Privat.
- ROZIN, P., NEMEROFF, C.**, 1989, "The laws of sympathetic magic: a psychological analysis of similarity and contagion", in J. Stigler, G. Herdt et R.A. Sweder (eds), *Cultural psychology: essays on comparative human development*, Cambridge (UK), Cambridge University Press, p. 205-232.
- ROZIN, P.**, et al., 1999, « Attitudes to Food and the Role of Food in Life in the USA, Japan, Flemish Belgium and France: Possible Implication for the Diet-Health Debate », *Appetite*, n° 99, p. 163-180.
- ROZIN, P.**, 1999, « Food is fundamental, fun, frightening, and far-reaching », *Social Research*, n° 66, p. 9-30.

Construction sociale de la nature, du progrès

- BAECHLER, J.**, 2000, *Nature et Histoire*, Paris, PUF.
- DESCOLA, P.**, 1996, « Constructing Natures : Symbolic Ecology and Social Practice », *Nature and Society. Anthropological Perspectives*, Philippe Descola et Gisli Palsson (sous la direction de), London, Routledge, p. 82-102.
- DESCOLA, P.**, 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Bibliothèque des Sciences Humaines.
- DUCROS, A.**, et al., 1998, *La culture est-elle naturelle?: Histoire, épistémologie et applications récentes du concept de culture*, Paris, Errances.

- EDER, K.**, et **RITTER, M.**, 1996, *The Social Construction of Nature: A Sociology of Ecological Enlightenment*, Sage Pubns.
- KI-ZERBO, J.**, 1992, *Compagnons du soleil. Anthologie des grands textes de l'humanité sur les rapports entre l'homme et la nature*, Paris, La Découverte.
- LARRERE, C.**, 1997, *Les Philosophies de l'environnement*, Paris, PUF.
- LARRERE, C.**, 1998, *Du bon usage de la nature: Pour une philosophie de l'environnement*, Paris, Aubier Montaigne.
- LARRERE, C.**, **ARNSPERGER, C.**, **LADRIERE, J.**, 2001, *Trois essais sur l'éthique économique et sociale*, Paris, INRA.
- LATOUB, B.**, 2004 [2001], *Politiques de la nature, comment faire entrer les sciences en démocratie*, Paris, La Découverte, Poche.
- MORIN, E.**, 1979, *Le paradigme perdu, la nature humaine*, Paris, Seuil Point Essais.
- MOSCOVICI, S.**, 1991 [1968], *Essai sur l'histoire humaine de la nature*, Paris, Flammarion.
- MOSCOVICI, S.**, 1994, *La société contre nature*, Paris, Seuil.
- MULLIE-CHATARD, S.**, 2005, *De Prométhée au mythe du progrès*, Paris, L'Harmattan.
- SERRES, M.**, 1999, *Le contrat naturel*, Paris, Flammarion.
- SHELDRAKE, R.**, 2001, *L'âme de la nature*, Paris, Albin Michel.

Marché, économie, jugement, authenticité, authentification

- BARREY, S.**, **COCHOY, F.**, et **DUBUISSON-QUELLIER, S.**, 2000, « Designer, packager et marchandiser : trois professionnels pour une même scène marchande », *Sociologie du travail*, vol.42, n° 3, p. 457-482.
- BARREY, S.**, 2004, *Le travail marchand dans la grande distribution alimentaire. La définition des relations marchandes*, thèse de doctorat, Département de Sociologie, Institut Raymond Ledrut, Toulouse, Université de Toulouse II.
- COCHOY, F.**, 1999, *Une histoire du marketing*, Paris, La Découverte.
- COCHOY, F.**, 2002, *Une sociologie du packaging*, Paris, Presses Universitaires de France.
- COCHOY, F.**, 2004, dir., *La captation des publics, c'est pour mieux te séduire mon client...*, Toulouse, PU Mirail.
- DUBUISSON-QUELLIER, S.**, 2003a, dir., *Juger pour échanger : La construction sociale de l'accord sur la qualité dans une économie des jugements individuels*, Paris, MSH.
- DUBUISSON-QUELLIER, S.**, 2003b, "Confiance et qualité des produits alimentaires : une approche par la sociologie des relations marchandes", *Sociologie du travail*, 2003, n° 1.
- GRANDCLEMENT, C.**, 2004, « Climatiser le marché. Les contributions des marketings de l'ambiance et de l'atmosphère », *ethnographiques.org*, N° 6, [en ligne : <http://www.ethnographiques.org/2004/Grandclement.html>].
- RALLET, A.**, 1993, « La théorie des conventions chez les économistes », *Réseaux*, n° 62, p. 43-59.
- THEVENOT, F.**, **BOLTANSKI, L.**, 1991, *De la justification, les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.
- THUDEROZ, C.**, 2004, *Des mondes de confiance : Un concept à l'épreuve de la réalité sociale*, Paris, CNRS.
- WARNIER, J.B.**, **ROSSELIN, C.**, (éd.), 1996, *Authentifier la marchandise, anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, L'Harmattan.

L'humain, les objets, les techniques, la modernité

- AKRICH, M.**, 1992, (*et al.*), *Ces réseaux que la raison ignore*, Paris, Centre de Sociologie de l'Innovation.
- BECK, U.**, 2003, *La société du risque : sur la voie d'une autre modernité*, Paris, Champs Flammarion.
- CALLON, M.**, 1986, « Eléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'Année Sociologique*, n° spécial 36, p. 169-208.
- CALLON, M., LASCOUMES, P., BARTHE, Y.**, 2001, *Agir dans un monde incertain. Essai sur la démocratie technique*, Paris, Le Seuil.
- DIMITRIJEVIC, D., et al.**, 2004, *Fabrication de traditions : Invention de modernité*, Paris, MSH.
- DODIER, N.**, 1993, « Les appuis conventionnels de l'action. Eléments de pragmatique sociologique », *Réseaux*, n° 62.
- DODIER, N.**, 1995, *Les hommes et les machines, La Conscience collective dans les sociétés technicisées*, Paris, Métailié.
- GIDDENS, A.**, 1994, *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan.
- GOODY, J.**, 1979, *La raison graphique, la domestication de la pensée sauvage*, Paris, Minuit.
- HENNION, A.**, 1993, *La passion musicale. Une sociologie de la médiation*, Paris, Métailié.
- HOBSBAWM, E.**, 1983, *L'invention de la tradition*, Editions Amsterdam.
- LAHIRE, B.**, 1998, *L'homme pluriel : les ressorts de l'action*, Paris, Nathan.
- LATOUR, B.**, 1991, *Nous n'avons jamais été modernes*, Paris, Poche-Gallimard.
- LATOUR, B.**, 1994, « Une sociologie sans objets ? Remarques sur l'interobjectivité », *Sociologie du Travail*, n° 4, p. 587-607.
- LATOUR, B., et LEMONNIER, P.**, 1994, dir., *De la préhistoire aux missiles balistiques*, Paris, La Découverte.
- LATOUR, B.**, 2001, *L'espoir de Pandore. Pour une version réaliste de l'activité scientifique*, Paris, La Découverte.
- PERETTI-WATEL, P.**, 2000, *Sociologie du risque*, Paris, Armand Colin.
- THEVENOT, L., CONEIN, B., et DODIER, N.**, 1993, « Les objets dans l'action », *Raisons pratiques*, n°4.

Anthropologie

- CONDOMINAS, G.**, 1980, *L'espace social, à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.
- DURAND, G.**, 1993, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, Dunod.
- DOUGLAS, M.**, 2001, *De la souillure : Essais sur les notions de pollution et de tabou*, nouvelle édition, Paris, La Découverte Poche.
- LEVI-STRAUSS, C.**, 1998, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon.
- SPERBER, D.**, *La contagion des idées*, Paris, O. Jacob, 1996.

Conception de la relation nature/culture et attitude face à cette relation, selon différents auteurs

Etymologies	<ul style="list-style-type: none"> ➤ nature: emprunt au latin <i>natura</i> qui signifie « fait de naître », « action de faire naître », appartenant à la famille de <i>nasci</i> (« naître »), a servi à traduire le gr. <i>Phusis</i>, le sens s'étendant à l'ordre des choses en général et commence à s'opposer à « culture » et « société » au 18^{ème} s. ➤ culture : réflexion savante d'après le latin <i>cultura</i>, lui-même appartenant à la famille de <i>colere</i> qui signifiait « habiter », « cultiver » et « vénérer » ; le sens de culture de l'esprit n'est apparu qu'au 16^{ème} s. et celui qui concurrence « civilisation » au 18^{ème} s., avec les traduction de l'allemand <i>kultur</i> (Kant)
Descartes	La nature désigne l'ensemble de la matière, qui s'oppose à la pensée, et dont on peut entièrement rendre compte par la mesure et le langage mathématique. L'homme a le droit et même le devoir de se rendre « maître et possesseur de la nature » avec pour objectif principal de conserver la santé. (Cf Larrère & Larrère, 1997)
Rousseau	La nature est moralement neutre, le choix et le libre arbitre lui sont étrangers. La société est une « agrégation de particuliers mutuellement obligés par une convention » (Descola, 2005) qui donne à l'homme une dimension morale
Durkheim	La société a une vie propre qui transcende l'individu et s'impose à lui de l'extérieur. Elle se distingue de la nature qui elle s'impose de l'intérieur, dans ses aspects biophysiques et psychologiques. La nature est finalement tout ce qui ne relève pas du social, qui possède ses propres lois distinctes.
Lévi-Strauss	« Tout ce qui est universel chez l'homme relève de l'ordre de la nature et se caractérise par la spontanéité et tout ce qui est astreint à une norme appartient à la culture » (Lévi-Strauss, 1987 [1952], Race et Histoire, Gallimard). Ainsi, si le langage est un fait de nature, les langues sont des faits de culture.
Moscovici	La nature est produite par l'homme pour se construire en tant qu'homme, dialectiquement, contre elle. La culture est un « indice de différenciation d'avec le monde animal et matériel, instance intériorisée par les individus, terme d'une opposition ou œuvre d'art ». Le couple nature VS culture est le « principal moyen de reproduction différentielle et d'invention de rapports avec les autres espèces et les forces non humaines ». (Moscovici, 1994 [1972])
Latour	La nature est le pôle de la constitution moderne qui renvoie aux faits nécessaires et indiscutables. La culture est le pôle opposé qui renvoie aux valeurs conventionnelles et contingentes. Le partage moderne entre nature et culture est dépassé par la prolifération des objets hybrides, qu'il est plus approprié de penser en termes de réseaux, d'associations d'humain et de non-humain et de médiations. De plus, le partage de la Constitution moderne est nuisible car il ne permet pas de considérer la dimension politique de la science, dont les conséquences en société ne sont pas discutées (Latour, 1991)
Fischler	Nature et culture ne sont pas des domaines d'explication concurrents, mais complémentaires. Dans l'alimentation, les dimensions en nature et en culture sont mêlées et inséparables. « Ce qui évolue, c'est un ensemble bio-socio-culturel complexe » (Fischler, 1990). La validité du partage n'est pas mise en question dans son fondement.
Larrère	Prenant acte de la mort de la nature moderne comme extériorité radicale à la société, Larrère propose une éthique et une épistémologie écocentrées, afin de se distinguer du biocentrisme (écofascisme) comme de l'anthropocentrisme. Ainsi, le sujet connaissant, agissant et évaluateur qu'est l'homme est au cœur de la nature, puisqu'il « appartient à une communauté biotique » et agit d'abord à ce titre (Larrère & Larrère, 1997).
Descola	La nature, comme chez Latour, est l'un des pôles, avec ce lui de la culture, du dualisme moderne. Pour pratiquer l'« universalisme relatif » proposé par l'auteur, il s'agit de ne plus chercher <i>a priori</i> à répartir les éléments du monde (les existants identifiés, humains et non-humains), ainsi que leurs relations dans les « boîtes noires de la nature et de la culture ». Il s'agit de « ne plus préjuger du vécu de la conscience d'autrui à partir du vécu de sa conscience » (Descola, 2005).
Lestel	La nature renvoie aux nécessités écologiques (externes) et physiologiques (internes). La culture renvoie à la possibilité d'être sujet en s'écartant des nécessités et en établissant des règles conventionnelles. « Nature et culture sont plutôt solidaires. (...) une histoire naturelle de l'usage des règles conventionnelles est essentielle. » (Lestel, 2001) La culture est intrinsèque au vivant, l'animal peut être sujet.

Les thèmes des arguments de naturalité inscrits sur les aliments

Exemples de « garanties de la naturalité » et de « motifs de valorisation »

Qu'est-ce qui garantit la naturalité du produit ? (Garanties de la naturalité)
Garantie par l'absence d'artifice
Garantie par la connaissance de l'origine
Garantie par l'expertise technique du producteur
Garantie par des savoirs traditionnels éprouvés
Garantie par le respect de l'environnement
Garantie par le cahier des charges de l'Agriculture Biologique
Garantie par le respect des contraintes biologiques

Garantie par l'absence d'artifice :

➤ Intervention technique minimale :

« Matière grasses non hydrogénées », « Ce sucre complet de canne est un produit artisanal qui n'a subi aucun raffinage. Le jus de la canne à sucre, obtenu par pressage, est filtré et clarifié selon des procédés naturels. », « Le miel est le produits pur et naturel élaboré par les abeilles. », « Ce miel est le fruit intact du travail des abeilles. Il est récolté de façon traditionnelle par l'apiculteur. », « Naturellement sans cholestérol »

➤ Evitement de l'ajout d'un composé marqué par l'artificialité, simplicité de la composition :

« Ce produit est sans sucre, sel, amidon, maïs, blé, levure, soja, dérivé laitier et sans conservateurs, arôme ou colorant artificiel », « Leur couleur est 100% naturelle. », « Sans conservateurs, sans colorants*, sans arôme artificiel », « « ingrédients (...) cultivés sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse. », « aucun conservateur ni colorant », « Savez-vous que la crème fraîche épaisse Yoplait est une recette 100% naturelle* ? C'est parce qu'elle est faite tout simplement à partir de bonne crème et de ferments », « Soja issu de filières non OGM. », « Par souci de naturalité, elles (les gélules) sont garanties sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiel, sans sucre. », « Sans colorant ni conservateur, sans OGM, riche en fibre », « Le Jardin Biologique, c'est le retour à la nature, aux modes de culture biologique, sans engrais chimique de synthèse ni pesticide, conformément à la législation en vigueur. »

Garantie par la connaissance de l'origine :

➤ Origine végétale :

« Les gélules végétales Juvafloine sont issues de cellulose, fibre végétale naturelle. La technologie "gélule végétale" garantit l'absence totale de gélatine d'origine animale. », « L'acerola est une cerise récoltée en Amérique et utilisée pour son extraordinaire richesse naturelle en vitamine C, bien supérieure à celle de l'orange ou du kiwi. », « « Ces gommes sont fabriquées à partir de la sève d'acacia, un ingrédients 100% naturel, extrait du tronc de l'acacia. », « Les graines pour apéritif : de la vitalité et du plaisir. Les cacahuètes et les autres fruits à coque sont, sans doute, les plus naturels des produits pour apéritif. D'origine 100% végétale, ils font de chaque occasion un moment unique. », « L'origine géographique est mentionnée sur chacune des étiquettes pour vous assurer traçabilité et qualité. »

➤ Origine géographique :

« « L'acerola est une cerise récoltée en Amérique », « Produit pur et naturel, le miel crémeux Mamie Douceur est récolté dans les ruches à travers toutes les régions de France. », « Ces gommes sont fabriquées à partir de la sève d'acacia, un ingrédients 100% naturel, extrait du

tronc de l'acacia. Cet arbre pousse majoritairement dans les régions équatoriales de l'Afrique. », « Ce produit contient 50% de gomme d'acacia, substance naturelle venue d'Afrique, sans pouvoir calorique. », « Sélectionné parmi les crus les plus réputés, le thé TeChing est élevé naturellement dans des régions appropriées à chaque variété. », « Les plantes des montagnes suise : un bienfait de la nature. »

➤ Origine apicole :

« Le miel est le produits pur et naturel élaboré par les abeilles. », « Ce miel est le fruit intact du travail des abeilles. Il est récolté de façon traditionnelle par l'apiculteur. »

Garantie par l'expertise technique du producteur :

« Pour retrouver rapidement tonus et vitalité, les laboratoires Vitarmony ont mis au point une délicieuse formule concentrée associant leurs meilleurs alliés naturels. », « Gerblé prend le meilleur de la nature pour votre santé », « Les bifidobactéries naturellement présentes dans la flore intestinale sont nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil digestif. Les tartifruits contiennent des fructo-oligo-saccharides (fibres bifidogènes) connus pour stimuler la croissance des bifido-bactéries. », « Notre miel est une merveille de la nature, il est récolté et extrait des alvéoles de cire avec la plus grande attention pour préserver ses saveurs et toutes ses qualités. », « Conservation des qualités naturelles. Notre savoir-faire de plus de 40 ans vous garantit des graines grillées à point grâce à une parfaite maîtrise de la température et vous offre un produit délicieux et croquant. », « Sélectionné parmi les crus les plus réputés, le thé TeChing est élevé naturellement dans des régions appropriées à chaque variété. », « Les légumes nous apportent tous les bienfaits de la nature et participent à notre bien-être quotidien. Bonduelle met en œuvre tout son savoir-faire pour garantir à ses légumes une saveur intacte et les meilleures qualités nutritionnelles. », « Les nutritionnistes Gerblé ont élaboré une gamme de spécialités végétales prêtes à consommer pour répondre à vos besoins. »

Garantie par des savoirs traditionnels éprouvés :

« Le sirop d'érable, pour nous autre québécois, ça signifie le retour du printemps, le moment d'aller à la cabane pour entailler l'écorce de l'érable et y placer les chalumeaux qui pendant 6 à 8 semaines vont recueillir cet authentique gracieuseté de dame nature : l'eau d'érable. », « Ce sucre complet de canne est un produit artisanal qui n'a subi aucun raffinage. Le jus de la canne à sucre, obtenu par pressage, est filtré et clarifié selon des procédés naturels. », « Country Store, généreux par nature. Un muesli si généreux, seule la nature pouvait nous l'offrir ! (...) Et en plus, la recette authentique de ce généreux muesli est naturellement sans colorants ni arômes artificiels : elle associe tout simplement 3 céréales croustillantes (...) », « Ce miel est le fruit intact du travail des abeilles. Il est récolté de façon traditionnelle par l'apiculteur. »

Garantie par le cahier des charges Agriculture Biologique

« A partir de 5 mois, Bébé pourra découvrir des saveurs naturelles (...) avec toujours la garantie de l'agriculture biologique. », « Le Jardin Biologique, c'est le retour à la nature, aux modes de culture biologique, sans engrais chimique de synthèse ni pesticide, conformément à la législation en vigueur. », « ingrédients (...) cultivés sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse. », « Bjorg fait le choix de l'agriculture biologique, un mode de culture qui utilise des méthodes naturelles et un mode de transformation qui s'interdit tout arôme artificiel ou colorant. »

Garantie par le respect de l'environnement :

« Respecter la nature. Chez Jordans, nous pensons que nous devons à la nature autant que nous lui prenons. Précurseur de la défense de l'environnement, Jordans est à l'origine de l'agriculture

durable “Conservation Grade” qui impose de rendre à la flore et la faune sauvage 10% des terres agricoles. Grâce à cette démarche écologique, les espèces animales sur les parcelles “Conservation Grade” sont cinq fois plus présentes. »

Garantie par le respect des contraintes biologiques :

« Récolte à maturité », « Sélectionné parmi les crus les plus réputés, le thé TeChing est élevé naturellement dans des régions appropriées à chaque variété. »

Que doit apporter le fait de manger et d’incorporer l’aliment ? (Motifs de valorisation)
Remède à un manque ou un mal
Coopération avec le corps
Entretien du bien-être
Bienfaits, bienveillance
Valeur et équilibre nutritionnels
Force, vitalité
Goût véritable
Simplicité d’indentification
Consommation éco-morale

Remède à un manque ou un mal :

« Pour retrouver rapidement tonus et vitalité, les laboratoires Vitarmonyl ont mis au point une délicieuse formule concentrée associant leurs meilleurs alliés naturels. », « Les isoflavones de soja, l’alternative naturelle. Les isoflavones de soja sont des phyto-oestrogènes que l’on trouve dans la graine du soja protéagineux. De structure proche des oestrogènes naturels de la femme, elles compensent la chute du taux hormonal qui a lieu à la ménopause et qui peut être source d’inconfort. », « Composé à base de gomme d’acacia – un ingrédient 100% naturel dont les vertus adoucissantes sur la gorge et la voie étaient déjà appréciées au 18^{ème} siècle », « Une solution naturelle pour vos articulations », « notre mode de vie moderne met notre organisme à rude épreuve. Les compléments alimentaires Juvamine Phyto sont conçus pour nous aider à retrouver notre bien-être, grâce à des actifs naturels aux vertus reconnues. »

Bienfaits, bienveillance :

« Les bienfaits naturels des plantes », « Bienfaits de la nature », « Grâce à sa puissante action anti-oxydante, la vitamine E naturelle apparaît aujourd’hui comme un nutriment particulièrement bénéfique. », « Quaker Oats contient du flocon d’avoine et rien que du flocon d’avoine. Découvrez ses bienfaits dans toute leur authenticité (...) », « Les plantes des montagnes suisse : un bienfait de la nature. », « Les pâtes vous font profiter des bienfaits naturels des céréales et vous apportent des éléments essentiels à votre bien-être quotidien »

Coopération avec le corps :

« Participe au renforcement des défenses naturelles », « Respecter votre corps. Cette volonté de respecter l’équilibre du milieu naturel se prolonge jusqu’à votre petit-déjeuner. Special Muesli, sans colorant ni conservateur, participe activement à l’équilibre de votre corps car il combine harmonieusement tous les nutriments dont vous avez besoin : glucides lents et rapides, lipides

saturés et insaturés, fibres et protéines pour bien démarrer la journée. », « La gelée royale est très riche en éléments indispensables à la vie. Ces éléments agissent en harmonie naturelle et en synergie. », « Les bifidobactéries naturellement présentes dans la flore intestinale sont nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil digestif. Les tartifruits contiennent des fructo-oligo-saccharides (fibres bifidogènes) connus pour stimuler la croissance des bifido-bactéries. », « J'aime bien son côté hippie, être en accord avec soi, les éléments, la pureté, tout ça... Comme elle est enceinte, son corps c'est sacré. »

Entretien du bien-être :

« Les compléments alimentaires Juvamine Phyto sont conçus pour nous aider à retrouver notre bien-être, grâce à des actifs naturels aux vertus reconnues. », « Naturels et rafraîchissants, les thés verts Twinings vous apportent du bien-être au quotidien », « Les légumes Bonduelle, à la source du bien-être ! », « Les pâtes vous font profiter des bienfaits naturels des céréales et vous apportent des éléments essentiels à votre bien-être quotidien », « les sucs de plantes Salus sont aptes à maintenir le bien-être de l'organisme. », «des produits naturellement gourmands et sains pour votre plaisir et votre bien-être. »

Valeur et équilibre nutritionnels :

« La lécithine est un aliment qui contribue à la régulation naturelle de l'équilibre lipidique. », « Jordans, l'équilibre de la nature. », « Respecter votre corps. Cette volonté de respecter l'équilibre du milieu naturel se prolonge jusqu'à votre petit-déjeuner. Special Muesli, sans colorant ni conservateur, participe activement à l'équilibre de votre corps car il combine harmonieusement tous les nutriments dont vous avez besoin », « Grâce à sa puissante action anti-oxydante, la vitamine E naturelle apparaît aujourd'hui comme un nutriment particulièrement bénéfique. », « Céréale exceptionnelle, l'avoine contient naturellement des nutriments importants pour notre organisme. », « Pour profiter du meilleur de la nature, Bjord élabore ses recettes pour vous offrir des vertus nutritionnelles uniques. », « Bonduelle met en œuvre tout son savoir-faire pour garantir à ses légumes une saveur intacte et les meilleures qualités nutritionnelles. »

Force, vitalité:

« Participe au renforcement des défenses naturelles », « Revitalisante, elle (la gelée royale) contribue également à renforcer et rendre l'organisme plus résistant. », « L'Elixir du Suédois est une véritable force de la nature. », « Force de la nature », « Pour retrouver rapidement tonus et vitalité, les laboratoires Vitarmony ont mis au point une délicieuse formule concentrée associant leurs meilleurs alliés naturels. », « La vitalité naturelle », « Vitalité et dynamisme », « Les graines pour apéritif : de la vitalité et du plaisir. Les cacahuètes et les autres fruits à coque sont, sans doute, les plus naturels des produits pour apéritif. »,

Goût véritable :

« A partir de 5 mois, Bébé pourra découvrir des saveurs naturelles (...) avec toujours la garantie de l'agriculture biologique. », « Cette alliance vous garantit, chaque jour, des produits naturellement gourmands et sains pour votre plaisir et votre bien-être. », « Notre miel est une merveille de la nature, il est récolté et extrait des alvéoles de cire avec la plus grande attention pour préserver ses saveurs et toutes ses qualités. », « Bonbons tendres aux arômes naturels de fruits. Un mariage unique alliant toute la tendresse des bonbons Krema et le goût intense des fruits. », « Pour l'éveil de Bébé aux saveurs naturelles »

Simplicité d'identification :

➤ Du choix :

« Des produits qui prennent naturellement leur place au cœur d'une alimentation moderne, variée et équilibrée. », « Heudebert, naturellement ! »

➤ De la composition :

« Savez-vous que la crème fraîche épaisse Yoplait est une recette 100% naturelle* ? C'est parce qu'elle est faite tout simplement à partir de bonne crème et de ferments sélectionnés par le savoir-faire Yoplait. »

Consommation éco-morale:

« Le Jardin Biologique, c'est le retour à la nature, aux modes de culture biologique »,
« Respecter la nature. Chez Jordans, nous pensons que nous devons à la nature autant que nous lui prenons. Précurseur de la défense de l'environnement, Jordans est à l'origine de l'agriculture durable "Conservation Grade" qui impose de rendre à la flore et la faune sauvage 10% des terres agricoles. Grâce à cette démarche écologique, les espèces animales sur les parcelles "Conservation Grade" sont cinq fois plus présentes. »

Table

Introduction	2
1/ La nature comme argument de vente	4
Pour les acteurs de l'offre.....	6
Pour les consommateurs.....	7
Pour les pouvoirs publics.....	8
2/ La nature et l'ontologie moderne	10
Etymologie.....	10
Les origines antiques de la notion de nature.....	11
Le « grand partage » moderne.....	13
Le naturalisme revisité par Descola	16
La « constitution moderne ».....	21
3/ Manger : un objet hybride, par nature	25
L'alimentation entre biologique et social.....	25
La sociologie du mangeur.....	28
L'alimentation : articulation du biologique et du social.....	32
Les attachements risqués des aliments hybrides.....	33
4/ Les particularités de la modernité alimentaire	35
Les mutations du système de production agricole.....	35
L'étirement de la filière du manger.....	37
La question du choix.....	40
5/ Naturalité et naturalisation des aliments	43
Les différents emplois de « naturalité » et « naturalisation ».....	44
Définition de la naturalité et de la naturalisation.....	47
La double valeur de la nature dans le naturalisme et Les trois positions de l'homme par rapport à la nature.....	48
Méthode pour faire parler le travail de naturalisation	49
La pertinence du travail de naturalisation.....	50
Illustrations des ancrages ontologiques du travail de naturalisation.....	52
Illustrations des différents types de relation entre l'homme et la nature.....	54
6/ Esquisse d'un programme de recherche en thèse et calendrier	59
Conclusion	62
Bibliographie	64
Annexes	67
Corpus des arguments de naturalité	67
Bibliographie élargie et prévisionnelle	78
Tableau des conceptions de la relation nature/culture selon différents auteurs	81
Les thèmes des arguments de naturalité inscrits sur les aliments	82
Exemples de garanties de la naturalité et de motifs de valorisation	82
Table	87

