

SOCIÉTÉ | DOSSIER MANGER - VICE OU VERTU ?

## Tensions dans l'industrialisation alimentaire

Critiques des consommateurs, réactions de l'offre et constructions d'alternatives

Depuis deux siècles, d'importantes transformations industrielles ont bouleversé l'environnement alimentaire, les pratiques de consommation et le rapport à l'alimentation tout entier.

Olivier Lepiller | 24.10.2017



Enfant travaillant au champ, McGregor, Afrique du Sud, 13 avril 2007. ©Getty Images/Corbis/Gideon Mendel

Au regard du temps long, les transformations de l'alimentation sont peut-être allées trop vite, dans le sens où elles ont pu dépasser les capacités d'adaptation des modèles alimentaires et de leurs régulations socioculturelles<sup>1</sup>. Elles génèrent des tensions qui témoignent des inquiétudes propres à l'alimentation et de sa dimension politique. Aujourd'hui, on observe des recherches de solutions, aussi bien du côté de l'offre que du côté de la demande, pour gérer ces tensions ou sortir du cadre qui les a fait naître. Peut-être faut-il y voir des phénomènes d'adaptation : adaptation à l'industrialisation, adaptation de l'industrialisation.

### **Une industrialisation récente**

L'industrialisation de l'alimentation correspond à un ensemble d'évolutions techniques liées à la révolution industrielle et affectant la production des aliments : production, transformation, restauration, distribution. Ces évolutions techniques sont guidées par une logique industrielle faite de discours et de pratiques fondés sur une efficacité concrète, mesurée et objectivée par la science. Le recours à la puissance technique se fait selon une idéologie modernisatrice. Le développement technique est souvent motivé par la recherche de profit et s'appuie sur des investissements financiers conséquents, ce qui conduit à des changements d'échelle et à l'émergence d'acteurs économiques de très grande taille.

L'industrialisation de l'alimentation des 200 dernières années n'est pas responsable de toutes les inquiétudes contemporaines. Elles existaient auparavant, comme ont pu le montrer les historiens<sup>2</sup>. Le rapport à l'alimentation est d'ailleurs fondamentalement inquiet, du fait du besoin de sécurisation ⊕ des approvisionnements comme du fait du risque d'intoxication ⊕<sup>3</sup>. Cette inquiétude fondamentale appelle des régulations qui prennent la forme de cuisines, de diététiques, de répertoires du mangeable et du non mangeable<sup>4</sup>.

Il reste que l'industrialisation, accélérée depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, a considérablement changé l'alimentation, ce dont nous ne mesurons pas toutes les conséquences. Nous pouvons en citer trois parmi les plus importantes. L'industrialisation a d'abord permis l'abondance. Bien sûr, même dans les pays riches, la précarité alimentaire persiste, voire s'accroît localement. Mais cette précarité concerne une fraction bien plus faible de la population que lorsque les aléas climatiques déterminaient directement l'accessibilité des produits de base. L'industrialisation a ensuite permis une externalisation, hors des foyers, d'une part importante du travail culinaire, délégué à des acteurs économiques chargés de produire et de distribuer à large échelle. Ce phénomène est lié à la reconfiguration du travail féminin, de

plus en plus salarié et réalisé hors du foyer. Il a conduit au développement de la restauration et des produits emballés. Ces derniers permettent de stabiliser la conservation des aliments et sont des outils d'attraction et de séduction des consommateurs<sup>5</sup>. L'industrialisation a enfin conduit à des mutations profondes des régimes alimentaires, avec une contribution relative croissante, dans la ration calorique, des produits animaux, des sucres, des lipides et des fruits et légumes frais, et une place décroissante des céréales et féculents<sup>6</sup>.

Pour mesurer l'ampleur du bouleversement industriel de l'alimentation, il faut rapporter les 200 ans d'industrialisation et les 70 ans d'hyperindustrialisation aux 10 000 ans d'agriculture et aux millions d'années de chasse, de collecte et de proto-agriculture qui les ont précédés. Le passage à l'agriculture a conditionné des changements majeurs (urbanisation à grande échelle, émergence de structures sociales étatiques, développement du commerce, invention de l'écriture). Quels sont ceux qui découlent et découleront de l'hyperindustrialisation de l'alimentation ?



**Ouvrier remplissant une pompe de produit phytosanitaire utile à la culture de bananes, Puerto Limón, Costa Rica, 2 septembre 2004**

©Getty Images/Latincontent/Jan Sochor

## Les mouvements anti-industrialisation

Au 19<sup>e</sup> siècle, l'apparition de modes de conservation innovants comme la conserve appertisée<sup>7</sup> et le développement de la chimie organique ont bouleversé les définitions juridiques de la qualité alimentaire<sup>8</sup>, dont l'évaluation dépendait de moins en moins directement des sens. Le 19<sup>e</sup> siècle a aussi connu l'émergence de mouvements sociaux fondés sur le rejet des aliments industriels. Beaucoup de ces mouvements sont nés dans des pays de culture germanique<sup>9</sup>.

Ils partageaient une philosophie vitaliste et holistique opposée au réductionnisme matérialiste de la science moderne, en particulier de la chimie organique. Ces mouvements ont influencé le fondateur de la médecine naturiste française, Paul Carton (1845-1947)<sup>10</sup>.

Les mouvements anti-industrialisation ont des ramifications médicales, diététiques, culinaires et agronomiques. Leurs chefs de file sont des médecins, des naturopathes, des défenseurs du végétarisme et d'une alimentation « vivante », des producteurs et distributeurs de produits biologiques et des « diététiciens alternatifs »<sup>11</sup>. Notons aussi une tradition végétarienne anarchiste, écologiste avant l'heure<sup>12</sup>, qui s'enracine d'ailleurs dans la tradition cartonienne<sup>13</sup> et dont on peut discerner les prolongements contemporains dans le mouvement antispéciste et végane<sup>14</sup>.

La rencontre de ces mouvements, toujours marginalisés après-guerre, avec la critique sociale des années 1960 et 1970 a contribué à les légitimer<sup>15</sup>. Des médecins, comme Jean Trémolières, acteur historique de la nutrition française, se sont montrés attentifs aux critiques de l'industrialisation<sup>16</sup>. Durant les années 1980, ces critiques ont occupé moins d'espace médiatique<sup>17</sup>. Elles ont été comme étouffées par deux phénomènes conjugués : un tournant préventif a déplacé la responsabilité de la gestion nutritionnelle de leur santé vers les individus, tandis que le développement, dans un marché alimentaire saturé, de qualités spécifiques souvent axées sur la nutrition (enrichi, allégé) a donné l'image d'industriels améliorant leurs produits<sup>18</sup>.

La crise de la vache folle, en 1996-1997, marque un tournant net, avec une relance forte de la critique. Cette crise inaugure une ère de soupçon qui perdure aujourd'hui, dans lequel, outre les acteurs de l'offre, les garants habituels de la sécurité sanitaires sont de plus en plus mis en cause : experts scientifiques, responsables politiques et autorités sanitaires.



Étiquette de café portant le label AB de l'agriculture biologique en France et celui du commerce équitable Max Havelaar

©Getty Images/UIG/Media for Medical

## Variété des critiques de l'industrialisation

Les critiques de l'industrialisation de l'alimentation peuvent se ranger en quatre catégories.

La première famille porte sur les dangers que ferait courir le recours à des substances potentiellement toxiques, issues des innovations de la chimie organique, introduites dans les aliments notamment par l'agriculture (pesticides, médicaments) mais également lors de leur transformation (additifs  $\oplus$ , conservateurs) ou de leur stockage (PCB). Le refus de ces substances est au cœur de la démarche agricole biologique. Cette critique existe dans une version métaphysique souvent moquée lorsqu'elle se fonde sur un a priori qui fait de l'artificiel un équivalent du malsain et du naturel un synonyme du sain<sup>19</sup>. Mais elle possède aussi, avec la toxicologie, une version méthodique et scientifique qui ne partage pas cet a priori.

Une autre famille de critiques est liée à des considérations sanitaires. Il s'agit des critiques ciblant la non-adéquation des aliments industriels à la physiologie humaine. On retrouve ici le thème de la junk food. Ces critiques sont intimement liées à l'importance croissante que prennent aujourd'hui, dans les sciences de la nutrition comme dans l'espace public en général, les thèmes de l'obésité  $\oplus$  et des maladies non transmissibles<sup>20</sup>.

La troisième famille de critiques dénonce la compromission, la duperie, la manipulation, l'exploitation des hommes et de la nature et le non-respect de la dignité. Les fraudes, dissimulations ou actions de lobbying des acteurs industriels sont ciblées, notamment par des organisations non gouvernementales (ONG) et des associations de consommateurs. La standardisation des produits et la massification des marchés sont dénoncées comme des dangers pour la gastronomie et les identités culturelles : ce fut le cas avec le fromage au lait cru en France lors de la mise en place du marché commun. Des considérations esthétiques et hédoniques sont aussi avancées : ce qui est détruit par l'industrialisation, pour certains, c'est aussi le plaisir et le goût. Les conséquences de l'industrialisation pour les agriculteurs sont aussi dénoncées : destruction de la petite paysannerie, vulnérabilité à la spéculation des exploitants qui jouent le jeu industriel, ou encore pression sur l'agriculture vivrière dans les pays du Sud. D'autres critiques, enfin, s'intéressent à la dignité des animaux, dénonçant les mauvaises conditions d'élevage et d'abattage, pour demander leur amélioration ou pour prôner leur abolition.

La quatrième famille de critiques est celle des thèmes environnementaux. Les conséquences du productivisme agricole, avec les pollutions qu'il entraîne, sont dénoncées, de même que la déforestation ou les atteintes à la biodiversité des sols et des milieux. On rangera aussi à cette enseigne la mise en cause de la pêche industrielle, de sa pression de prédation et de ses destructions non ciblées.

Ces critiques tendent à être de plus en plus agrégées à travers des concepts qui les relient, tel celui de « malbouffe », à la fois sanitaire, identitaire et culturel, social et environnemental. Précisons que ces critiques, si elles sont parfois formulées en des termes radicaux par les militants ou racoleurs par les médias, peuvent aussi être instruites par la science. Un certain nombre des thèmes évoqués se trouvent de plus en plus dotés d'une part de contenu objectif et suscitent discussion et recherche scientifiques, concernant par exemple les liens possibles entre alimentation hypertransformée et maladies non transmissibles, entre agriculture intensive et pollutions ou entre certaines substances chimiques de synthèse et santé.

### **Les conséquences de la critique : réactions de la production et construction d'alternatives**

Face à la critique, les acteurs industriels ne restent pas insensibles. Il existe différentes manières de donner des gages à la critique, visibles dans les évolutions du marché et les arguments de vente. On trouve ainsi des produits qui mettent en avant leur composition vierge de produits de synthèse, d'additifs ou de conservateurs.

Toujours dans ce créneau de la santé, et à côté des produits allégés ou enrichis dont le marché a émergé il y a plus de 30 ans, on peut observer de plus en plus de produits se posant comme « bons élèves » en s'appuyant sur les recommandations nutritionnelles officielles.

D'autres produits avancent un caractère traditionnel, patrimonial, y compris en s'appuyant sur des signes officiels de qualité et d'origine. Un aspect artisanal peut être mis en scène grâce aux matériaux d'emballage, à l'iconographie, ainsi qu'à des recettes employant des ingrédients identiques à ceux de la cuisine domestique et aucun autre. Les solidarités entre consommateurs et agriculteurs peuvent devenir le support d'arguments de vente : garantie d'une juste rémunération des agriculteurs, commerce équitable. D'autres arguments avancent des méthodes de production limitant les pollutions, les rejets de gaz à effet de serre, ou respectant les forêts, la biodiversité, la vie marine. Le bien-être animal, préoccupation d'une actualité brûlante, est de plus en plus pris en considération à travers des arguments de bonnes pratiques et des labellisations.



**Récolte de riz dans une production du commerce équitable, Thaïlande, 29 novembre 2004**

©Getty Images/Gamma-Rapho/Patrick Aventurier

L'environnement critique contemporain est aussi caractérisé par la construction d'alternatives à l'alimentation industrialisée par les consommateurs et certains producteurs. Ce phénomène s'est accéléré depuis une vingtaine d'année.

En France, les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), lien direct entre des consommateurs et des producteurs réunis autour d'un cahier des charges valorisant une agriculture de type biologique, sont emblématiques de ces alternatives. On peut également penser aux circuits courts, que ceux-ci mettent directement en lien consommateurs et producteurs ou qu'ils le fassent via un intermédiaire unique, comme un magasin coopératif de producteurs. D'autres initiatives sont au contraire des coopératives de consommateurs, qui s'associent et assurent eux-mêmes le fonctionnement du magasin. On observe également, dans certains secteurs comme celui du vin O ou de la viande, une recherche croissante de produits mieux-disants en termes de mode de production et de qualité.

Le développement rapide de l'alimentation biologique témoigne évidemment de cette recherche d'alternatives, tout en étant au cœur d'un enjeu pour l'avenir, celui de la cohabitation, voire de l'hybridation entre système industrialisé et systèmes alternatifs. C'est cette question que soulèvent, par exemple, les critiques autour de la « conventionnalisation » du bio<sup>21</sup>.

### Vers une politisation de l'alimentation et un écosystème alimentaire diversifié ?

Etudier le jeu entre les critiques de l'industrialisation et leurs conséquences conduit à insister sur deux points : 1. l'incroyable capacité de « digestion » des critiques par le système alimentaire industrialisé dominant<sup>22</sup>; 2. la formidable force d'innovation des mangeurs engagés, malgré la difficile articulation entre consommation et citoyenneté<sup>23</sup>. L'alimentation apparaît aujourd'hui de plus en plus comme un objet légitime du débat politique. C'est aussi un domaine de l'expérience courante qui se politise, peut-être parce que c'est un des objets dont les citoyens peuvent se saisir le plus aisément au quotidien. L'enjeu d'une alimentation durable, lui-même multidimensionnel, est affaire à la fois de décision politique et d'évaluation scientifique<sup>24</sup>. Pour faire face à cet enjeu collectif, un pluralisme des connaissances et des approches techniques s'avère crucial<sup>25</sup>, sans se passer du système industrialisé dominant, ni se priver des pistes ouvertes par l'effervescence des alternatives.

---

## Sources

1. POULAIN, 2012.
2. FLANDRIN et MONTANARI, 1996 ; FERRIÈRES, 2006.
3. ROZIN, 1976 ; FISCHLER, 1979 ; PAUL-LÉVY, 1997.
4. FISCHLER, 1990.
5. COCHOY, 2002.
6. COMBRIS et SOLER, 2011.
7. DROUARD et WILLIOT, 2007 ; LEPILLER, 2012a.
8. STANZIANI, 2005.
9. BESSON, 2007.
10. DROUARD, 1998 ; OUEDRAOGO, 1998 ; BAUBÉROT, 2004.



11. LEPILLER, 2010.
12. BAUBÉROT, 2014.
13. OUEDRAOGO, 1998.
14. DUBREUIL, 2009, 2013.
15. CÉSAR, 2003.
16. LEPILLER, 2013 ; LEPILLER et POULAIN, 2015.
17. LEPILLER, 2012b.
18. BELASCO, 2007 ; LEPILLER, 2012b, 2013.
19. LEVENSTEIN, 1994.
20. POULAIN, 2009.
21. POMÉON et al., 2017.
22. LEPILLER, 2012b ; GOULET et al., 2015.
23. DUBUISSON-QUELLIER, 2009 ; DUBUISSON-QUELLIER et al., 2011.
24. ESNOUF et al., 2011.
25. LEPILLER, 2016.

---

## Bibliographie et liens



BAUBÉROT, Arnaud, 2004. Histoire du naturisme : le mythe du retour à la nature. Rennes : Presses Universitaires de Rennes.

BAUBÉROT, Arnaud, 2014. Aux sources de l'écologisme anarchiste : Louis Rimbault et les communautés végétaliennes en France dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Le Mouvement Social. N° 246, pp. 63-74. DOI [10.3917/lms.246.0063](https://doi.org/10.3917/lms.246.0063).

BELASCO, Warren J., 2007. Appetite for Change. How the Counterculture Took on the Food Industry. Second Updated Edition. New York : Cornell University Press.

BESSON, Yvan, 2007. Histoire de l'agriculture biologique : une introduction aux fondateurs, Sir Albert Howard, Rudolf Steiner, le couple Müller et Hans Peter Rusch, Masanobu Fukuoka. Troyes : Université de Technologie de Troyes.

CÉSAR, Christine, 2003. Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique. La voix de La Vie Claire (1946-1981). Ecologie & politique. Vol. 27, n° 1, pp. 193-206. DOI [10.3917/ecopo.027.0193](https://doi.org/10.3917/ecopo.027.0193).

COCHOY, Franck, 2002. Une sociologie du packaging ou L'âne de Buridan face au marché. Paris : PUF.

COMBRIS, Pierre et SOLER, L.G., 2011. Consommation alimentaires : tendances de long terme et questions sur leur durabilité. Innovations Agronomiques. N° 13, pp. 149-160.

DROUARD, Alain, 1998. Le régime alimentaire du Dr Carton et les régimes « naturels ». Cahiers de Nutrition et de Diététique. Vol. 33, n° 2, pp. 89-94.

DROUARD, Alain et WILLIOT, Jean-Pierre (dir.), 2007. Histoire des innovations alimentaires : XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles., Paris : L'Harmattan.

DUBREUIL, Catherine-Marie, 2009. L'antispécisme, un mouvement de libération animale. Ethnologie française. Vol. 39, n° 1, pp. 117-122. DOI [10.3917/ethn.091.0117](https://doi.org/10.3917/ethn.091.0117).

DUBREUIL, Catherine-Marie, 2013. Libération animale et végétarisation du monde : ethnologie de l'antispécisme français. Paris : Editions du CTHS.

DUBUISSON-QUELLIER, Sophie, 2009. La consommation engagée. Paris : Les Presses de Sciences Po.

DUBUISSON-QUELLIER, Sophie, LAMINE, Claire et LE VELLY, Ronan, 2011. Citizenship and Consumption : Mobilisation in Alternative Food Systems in France. Sociologia Ruralis. 27 juin 2011. Vol. 51, n° 3, pp. 304–323. DOI [10.1111/j.1467-9523.2011.00540.x](https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2011.00540.x).

ESNOUF, Catherine, RUSSEL, Marie, BRICAS, Nicolas, GUILLOU, Marion et MATHERON, Gérard, 2011. Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique duALIne. Versailles : Quae.

FERRIÈRES, Madeleine, 2006(2002). Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle. Paris : Seuil.

FISCHLER, Claude (dir.), 1979. La nourriture – pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Communications. N° 31. Disponible à l'adresse : [http://www.persee.fr/issue/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1](http://www.persee.fr/issue/comm_0588-8018_1979_num_31_1) [Consulté le 8 mai 2017].

FISCHLER, Claude, 1990. L'Homnivore. Paris : Odile Jacob.

FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), 1996. Histoire de l'alimentation. Paris : Fayard.

GOULET, Frédéric, SAUVEGRAIN, Sophie-Anne, ARCINIEGAS, Laura et BRICAS, Nicolas, 2015. Innover de façon plus juste ? De la place des connaissances dans un dispositif de coopération sciences sociales – industrie. Innovations. N° 47, pp. 33-54. DOI [10.3917/inno.047.003](https://doi.org/10.3917/inno.047.003).

LEPILLER, Olivier, 2010. Chasser le naturel : l'évolution de la notion de naturalité dans l'alimentation à travers les livres français de diététique « naturelle » depuis 1945. In : Bruegel, M., Nicoud, M. et Barlösius, E. (dir.), Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours. Rennes, Tours : Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais de Tours, pp. 97-119.

LEPILLER, Olivier, 2012a. Nicolas Appert. In : Jean-Pierre Poulain, J.-P. (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires. Paris : PUF, pp. 95-100.

LEPILLER, Olivier, 2012b. Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010) [en ligne]. Thèse de sociologie. Toulouse : Université de Toulouse II-Le Mirail. [Consulté le 8 mai 2017]. Disponible à l'adresse : <http://agritrop.cirad.fr/583898/>

LEPILLER, Olivier, 2013. La bouffe industrielle à la casserole. Les effets de la critique de l'alimentation industrielle par la nutrition et les diététiques alternatives (1965-1985). In : Lhuissier, A., Depecker, Th. et Maurice, A. (dir.), La Juste mesure. Une sociologie historique des normes alimentaires. Rennes, Tours : Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais, pp. 115-144.

LEPILLER, Olivier, 2016. Valoriser le naturel dans l'alimentation. Cahiers de Nutrition et de Diététique. Avril 2016. Vol. 51, n° 2, pp. 73-80. DOI [10.1016/j.cnd.2016.02.006](https://doi.org/10.1016/j.cnd.2016.02.006).

LEPILLER, Olivier et POULAIN, Jean-Pierre, 2015. 50 ans de dialogue entre sciences humaines et sociales et sciences de la nutrition. Cahiers de nutrition et de diététique. Décembre 2015. Vol. 50, n° 6S1 : 6S75-6S84. DOI [10.1016/S0007-9960\(15\)30022-5](https://doi.org/10.1016/S0007-9960(15)30022-5).

LEVENSTEIN, Harvey A., 1994. Santé-bonheur. In : Fischler, C. (dir.), Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles. Paris : Autrement, pp. 156-168.

OUEDRAOGO, Arouna P., 1998. Assainir la société. Les enjeux du végétarisme. Terrain. N° 31, pp. 59-76. DOI [10.4000/terrain.3138](https://doi.org/10.4000/terrain.3138).

PAUL-LÉVY, Françoise, 1997. Toxique. Épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose !. Études vietnamiennes. Pratiques alimentaires et identités culturelles.. N° spécial 3-4, pp. 163-204.

POMÉON, Thomas, FOUILLEUX, Ève, LEMEILLEUR, Sylvaine et LOCONTO, Allison, 2017. L'agriculture biologique en France, entre projet critique et conventionnalisation. In : Allaire, G. et Daviron, B. (coord.), Transformations agricoles et agroalimentaires. Entre écologie et capitalisme. Versailles : Quae, pp. 181-198.

POULAIN, Jean-Pierre, 2009. Sociologie de l'obésité. Paris : PUF.

POULAIN, Jean-Pierre, 2012. Modèle alimentaire. In : Poulain, J.-P. (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires. Paris : PUF, pp. 881-888.

ROZIN, Paul, 1976. The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals. Advances in the Study of Behavior. Vol. 6, pp. 21-76. DOI [10.1016/S0065-3454\(08\)60081-9](https://doi.org/10.1016/S0065-3454(08)60081-9).

STANZIANI, Alessandro, 2005. Histoire de la qualité alimentaire : XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle. Paris : Seuil.



## Olivier Lepiller

Montpellier, FR

[https://www.researchgate.net/profile/Olivier\\_Lepiller](https://www.researchgate.net/profile/Olivier_Lepiller)

Olivier Lepiller est l'auteur d'une thèse sur la production, la circulation dans l'espace public et les effets des critiques de l'alimentation industrielle en France (fin 1960-2010), une étude qui montre comment les critiques sont digérées par les acteurs de l'offre. Il est chercheur au Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), UMR MOISA (Unité mixte de recherche Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs), et travaille sur les pratiques alimentaires en contexte urbain, les transitions alimentaires et la durabilité des innovations alimentaires, principalement en Afrique, en Asie et en Amérique du Sud.

Voir les articles du même auteur