

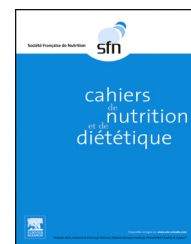


Disponible en ligne sur

ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France

EM|consulte
www.em-consulte.com



ALIMENTS

Valoriser le naturel dans l'alimentation

Giving the natural values in food

Olivier Lepiller

CERTOP – CNRS, université de Toulouse-Jean-Jaurès, 5, allées Antonio-Machado,
31058 Toulouse cedex 9, France

Reçu le 15 janvier 2016 ; accepté le 12 février 2016

MOTS CLÉS

Alimentation ;
Naturel ;
Histoire et sociologie
de la nutrition ;
Scientisme ;
Pluralisme des
connaissances ;
Holisme ;
Diététiques
alternatives

Résumé L'article rebondit sur un texte récemment publié par Denis Lorient dans les *Cahiers*. L'objectif est de discuter sa thèse selon laquelle la valorisation du naturel dans l'alimentation serait en opposition totale avec la rationalité scientifique. Prenant le contrepied de cette thèse et contre la polarisation qu'elle implique, l'article tâche de montrer que les valorisations du naturel peuvent alimenter la production de connaissance et les progrès techniques et sanitaires. Trois exemples illustrent cette idée : les relations entre diététiques alternatives et nutrition, à travers notamment une approche holistique aujourd'hui scientifiquement féconde ; les innovations techniques compatibles avec la durabilité et la production de connaissances permises par l'agriculture biologique ; la congruence entre consommation bio et recommandations nutritionnelles. Contre la polarisation du discours, l'article plaide pour un pluralisme des connaissances et des approches techniques.

© 2016 Société française de nutrition. Publié par Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

KEYWORDS

Food and eating;
Natural;
History and sociology
of nutrition;
Scientism;
Knowledge pluralism;
Holism;
Alternative dietetics

Summary The paper reacts to an article recently published by Denis Lorient in the *Cahiers*. The main purpose is to discuss his thesis according to which giving the natural values in food would be totally opposed to the scientific rationality. By taking the opposite view and against the polarisation it entails, the paper aims to show that the valorisations of the natural can stimulate knowledge production, technical progress and improvements in health. Three examples illustrate this idea: the relations between alternative dietetics and nutrition, especially through a holistic approach that is nowadays scientifically productive; technical innovations compatible with sustainability and knowledge production allowed by organic farming; congruence between organic consumption and dietary recommendations. Against the polarisation of discourses, the paper calls for a pluralism in knowledge and technical approaches.

© 2016 Société française de nutrition. Published by Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

Adresse e-mail : olivierlepiller@gmail.com

<http://dx.doi.org/10.1016/j.cnd.2016.02.006>

0007-9960/© 2016 Société française de nutrition. Publié par Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

Introduction

Denis Lorient, spécialiste de biochimie membre de l'Académie d'agriculture de France, a récemment publié dans les *Cahiers de nutrition et de diététique* un article sur « l'aliment naturel » dans lequel il questionne le caractère réel ou mythique de ce dernier [1]. Les termes de ce questionnement et les analyses proposées par l'auteur, qui avance un certain nombre d'interprétations de phénomènes socioculturels, m'ont interpellé, car j'ai eu l'occasion d'étudier d'un point de vue sociohistorique les valorisations du naturel dans l'alimentation. Denis Lorient et Jean-Claude Pernollet, également membre de l'Académie, m'avaient invité à venir présenter mon travail lors d'une séance de l'institution intitulée « Notre alimentation est-elle naturelle ? » [2]. D. Lorient avait conclu cette séance. La lecture de son article et sa manière de convoquer des références et des concepts de sciences humaines m'ont surpris.

Aussi, je profite de la publication de D. Lorient pour discuter ses propositions, qui ne me paraissent pas rendre justice aux formes sociales de la valorisation du naturel. Le cadre du questionnement proposé polarise le débat entre, d'un côté, les tenants d'une technique et d'une industrie qui seraient injustement critiquées et, de l'autre, les partisans d'une alimentation naturelle qui serait improprement et irrationnellement rabattue sur le sain. Cette polarisation – que l'on retrouve dans le titre même de l'article de D. Lorient, qui oppose le « mythe » à la « réalité », le mythe étant présenté comme ne reposant sur aucun fondement dans le réel – me semble en décalage avec les enjeux de l'alimentation contemporaine et avec la réalité sociale de la valorisation du naturel. Elle empêche de penser la rencontre entre des connaissances académiquement légitimes, scientifiquement « durcies » et d'autres qui le sont moins, mais qui sont susceptibles de renfermer des intuitions intéressantes et d'être « mises en science ». Elle empêche également de penser les hybridations entre des conceptions de la technique, qui ne relève pas que de la maîtrise mais aussi du pilotage de la nature.

Dans cet article, je commencerai par revenir sur les fondements philosophiques de la naturalisation, avant de rappeler sa place du point de vue des sciences humaines, puis je tâcherai de montrer en quoi la valorisation du naturel peut être motrice d'une production de connaissances et de progrès techniques et sanitaires. Au final, c'est une conception pluraliste, plutôt qu'exclusive et polarisée, des modes de connaissance et des rationalités à l'œuvre dans le rapport à l'alimentation que je défendrai.

La naturalité : une qualification instable par nature

Je commencerai par tenter de résumer l'article de D. Lorient. Le point de départ de sa réflexion est une note de la DGCCRF de 2009 sur la qualification du caractère « naturel » des denrées alimentaires. L'auteur juge cette note, qui s'appuie sur la jurisprudence, non satisfaisante d'un point de vue juridique. Elle conduit en effet à exclure certaines interventions techniques du champ de la qualification de naturalité et à en inclure d'autres, ce qui représente un partage dont la légitimité est discutable. L'auteur livre ensuite un rapide historique des origines antiques de la notion de naturalité, qui doit beaucoup au travail de l'anthropologue du Collège de France-Philippe Descola sur la notion de « nature » [3].

Sur cette base, D. Lorient propose des interprétations. Pour l'exprimer rapidement, il considère qu'une « pensée objectiviste », qui a commencé à se dégager d'une lecture mythique du monde dans l'Antiquité grecque, se voit remise en question, à partir du 18^e siècle, de Rousseau et de Goethe, par une idéologie du « retour à la nature », en même temps que s'imposait « le pouvoir de la science et de l'industrie ». De là, l'auteur cherche à éclairer les origines conjointes du « refus de la société industrielle » et des « mouvements écologistes et "hippies" » : tous découleraient à la fois de cette idéologie du retour à la nature et – concession faite à l'examen critique des développements de la technique? –, de « nombreuses catastrophes écologiques ». D. Lorient rappelle ensuite, en s'appuyant sur l'œuvre du philosophe Clément Rosset, que l'opposition entre naturel et artificiel est au cœur de la vision naturaliste du monde : au naturel (ce qui se fait tout seul) s'oppose l'artificiel (ce qui se produit, se fabrique) [4]. L'auteur rappelle que c'est l'intervention humaine qui, dans la vision naturaliste du monde, est le critère de cette opposition fondamentale : en somme, est naturel ce que l'être humain n'a pas touché, est artificiel ce qu'au contraire il a touché. Mais il souligne aussi que ce critère pose problème, puisque l'être humain lui-même est un être à la fois de nature et d'artifice – j'y reviendrai. D. Lorient conduit ensuite, d'une part, une entreprise normative consistant à rappeler les mauvais côtés de la nature et les bons côté de la technique, et, d'autre part, propose une analyse du comportement souvent irrationnel des adeptes de l'« aliment naturel ». Ainsi, il s'attache à démontrer qu'« aucun argument scientifique ne peut justifier » la qualification de naturalité et suggère que celle-ci ne peut relever que d'un mode de pensée mythique, dont on comprend aisément qu'il ne vaut pas grand-chose, sinon peut-être qu'il permet de « renforcer le lien social », comme c'est évoqué à la fin de l'article. Pour conclure, après s'être efforcé de montrer l'inanité complète de toute qualification de naturalité, D. Lorient évoque contre toute attente la possibilité de redonner une légitimité au qualificatif « naturel » grâce à la réglementation, sans que l'on sache vraiment comment.

D. Lorient s'appuie sur une série de postulats que je partage, mais qui peuvent conduire ailleurs que là où il mène son lecteur. On peut ainsi récapituler ces postulats :

- l'opposition entre naturel et artificiel fonde la vision naturaliste du monde ;
- l'intervention humaine est le critère de cette opposition ;
- mais l'être humain est lui-même un hybride de nature et d'artifice ;
- en conséquence de quoi la qualification de naturalité est forcément instable, discutable et relative.

À partir de ces postulats, on peut en effet se diriger vers une toute autre entreprise intellectuelle que celle, normative, proposée par l'académie.

L'entreprise que je défends se veut scientifique dans le sens des sciences humaines et sociales : elle s'efforce d'objectiver et d'interpréter le monde social à partir d'une démarche d'observation empirique fondée sur la problématisation de ce dernier. La même série de postulats qui a conduit D. Lorient à lister, au gré de ses opinions, les motifs « irrationnels » de la valorisation du naturel (section 6 de son article) peut conduire à poser d'autres questions : si la qualification de naturalité est instable, discutable, relative, pourquoi est-elle néanmoins si souvent affirmée ? Autrement dit, pourquoi est-elle si souvent stabilisée, et,

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/2678224>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/2678224>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)