

Peurs alimentaires

LA DÉRIVE DES NORMES

*par Marc Chambolle **

Pour comprendre ce que peuvent être les effets pervers des peurs alimentaires, et de l'inflation normalisatrice qu'elles suscitent, il faut d'abord analyser les origines de ces peurs et de cette inflation.

D'où viennent nos peurs ?

Bien que se nourrir soit un des facteurs primordiaux de la (sur)vie de tout être vivant, l'alimentation peut faire peur. Pourquoi les risques qui lui sont liés sont-ils ressentis si fortement ? L'anthropologie et la psychologie sociale ouvrent quelques pistes. Des ethno-sociologues ont attiré l'attention sur la permanence de la « pensée magique » dans l'attitude moderne à l'égard de l'alimentation. On entend par pensée magique un mode de fonctionnement mental qui consiste à attribuer des effets à un acte ou à un objet, tout en mettant entre parenthèses les mécanismes, le déterminisme entre l'effet et la cause. Selon le principe d'incorporation, « vous êtes ce que vous mangez », certains évitent de manger de la viande, des mollusques, des grenouilles, des insectes, ... Selon le principe de similitude, « le mot ou l'image égale l'objet », les aliments rouges (viande rouge, vin rouge) suggèrent l'assimilation entre « rouge », « sang » et « force » ; les aliments blancs (lait, viande de volaille) apparaissent à beaucoup comme moins nourrissants, sans justification nutritionnelle. La symbolique des couleurs renforce ici celle des aliments. Selon le principe de contagion, « les choses qui ont été en contact, ne serait-ce qu'une fois, continuent à agir l'une sur l'autre, alors même que tout contact a cessé » ; on mange plus volontiers les restes d'aliment d'une personne qui nous est proche que ceux d'une simple connaissance ou d'une personne étrangère.

Ainsi, la puissance d'évocation des aliments repose sur des mécanismes qui entretiennent aussi les peurs : peur de se perdre et de devenir autre (principes d'incorporation et de similitude), peur de l'autre (principe de contagion)... Ces peurs interviennent aussi dans des comportements alimentaires pervers tels que l'anorexie ou les phobies alimentaires, comme les néo-phobies portant sur des aliments nouveaux.

Les sciences humaines aident aussi à comprendre comment les risques sont ressentis. Un risque est d'autant plus redouté qu'il est perçu comme subi, et non associé à une activité choisie, qu'il est lié à une situation nouvelle ou peu familière, qu'il est source

* Ingénieur
agronome,
mb.chambolle
@free.fr



de dommages irréversibles et invisibles (par exemple, des maladies incurables apparaissant après un long délai de latence), avec des effets spécifiques sur les enfants, les femmes enceintes, les générations futures, ou encore, qu'il est l'objet de déclarations contradictoires de la part de différentes sources autorisées.

L'alimentation peut être associée à la plupart de ces critères : par exemple l'encéphalopathie spongiforme bovine et la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob qui lui est liée, ou la présence de contaminants et résidus toxiques dans l'eau et les aliments.

Au-delà de l'actualité, il faudrait encore considérer l'histoire des peurs alimentaires. On ne manquerait pas alors de relever que les plus grandes craintes ont porté sur les risques de disette ou de famine. Si la peur de manquer a régressé dans nos sociétés, elle a laissé des traces, comme le montrent les comportements de stockage en périodes de crise.

L'exploitation perverse des peurs

Est-il pervers d'éviter ce qu'on croit être dangereux ? Si l'on s'en tient à la définition du dictionnaire (« pervers : qui est enclin au mal, se plaît à faire le mal ou à l'encourager »), la réponse est négative. Beaucoup penseront même qu'il s'agit de prudence, laquelle est une vertu ; il est des peurs qui sont non seulement légitimes, mais salutaires. C'est la peur non justifiée, qui ne repose sur aucun risque avéré et ne sert donc pas à protéger, qui peut avoir un effet pervers (« détourné de sa fin, non conforme au résultat escompté ») ; par exemple, le fait de disqualifier un aliment sur la base de rumeurs, ce qui peut entraîner une désaffection durable après une suspicion non confirmée ou un épisode transitoire : volailles en période de risque de grippe aviaire, viande bovine avec l'ESB, huîtres, etc.

Il y a aussi perversion à utiliser les peurs alimentaires pour attaquer ou promouvoir des productions avec un autre objectif que celui de la protection de la santé et des intérêts des consommateurs. La question se pose pour les OGM et pour l'agriculture biologique. Les risques et bénéfices sanitaires avancés reposent davantage sur des hypothèses et des croyances que sur des preuves scientifiques, mais, parce qu'ils ont un fort pouvoir mobilisateur, ils sont mis en avant, parfois au détriment d'autres arguments mieux étayés, pour la condamnation des OGM ou l'apologie des aliments biologiques. L'effet pervers est alors d'affaiblir la portée pédagogique du débat public, en survalorisant des questions controversées et peut-être secondaires, et en jouant sur le registre des passions et des affrontements plutôt que sur celui des faits avérés et du dialogue.

Des réglementations et de leurs excès

Les réglementations portant sur l'alimentation sont aussi anciennes que la civilisation. Elles ont concerné plusieurs domaines, qui sont toujours d'actualité : la protection de la santé des consommateurs (règles d'hygiène), la loyauté des transactions (répression des fraudes et tromperies), l'organisation de la distribution et la gestion des réserves. S'y ajoutaient des règles relatives au statut des aliments interdits ou prescrits pour des raisons religieuses, rituelles ou identitaires.

Il n'est pas surprenant que le corpus des textes réglementaires ait proliféré au gré des connaissances et des exigences nouvelles sur la sécurité sanitaire, au gré du développement du commerce et des échanges, au gré de la complexification des pouvoirs politiques et bureaucratiques. Tous les acteurs de la vie économique et sociale sont, consciemment ou non, demandeurs de davantage de réglementation.

Cette prolifération a des effets, qu'on peut dire pervers ou non, mais qui appellent indubitablement à la vigilance. Ainsi, les sources du droit de l'alimentation se diversifient : ce ne sont plus seulement les autorités législatives et administratives nationales. S'y ajoutent, ou s'y substituent, les niveaux supranationaux : Union européenne, instances internationales comme la Commission du *Codex Alimentarius* créée par l'OMS et la FAO, qui élabore des normes alimentaires, que l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, relevant de l'Organisation Mondiale du Commerce, prend comme références. Autre source du droit : la jurisprudence résultant des litiges engendrés par l'ambiguïté et la complexité des textes. Là encore, les institutions supranationales (Cour de Justice Européenne, Organe de règlement des différends de l'OMC) tendent à jouer un rôle croissant. Cette tendance à la « globalisation » du droit de l'alimentation coexiste avec une tendance à sa « privatisation » : à côté des normes proprement dites (AFNOR, ISO) élaborées avec les acteurs économiques, ceux-ci proposent, en arguant souvent du fait qu'ils sont les mieux placés pour connaître ce qu'il faut faire, des codes d'usages, guides de bonnes pratiques, etc., instaurant des para-réglementations que les administrations avalisent souvent, et auxquelles les tribunaux se réfèrent. Le développement des procédures de certification, de labélisation, d'homologation de systèmes d'assurance qualité, etc. relève de la même tendance.

La réglementation peut avoir un autre effet, que certains trouveront intentionnel, et donc non pervers au sens du dictionnaire, alors que d'autres y verront le symptôme et l'outil d'une volonté d'élimination des activités non marchandes et des petits opérateurs. Par leur complexité et leur niveau d'exigence, les régle-



mentations sophistiquées pénalisent de nombreux entrepreneurs qui n'ont pas le temps, la formation ou l'argent nécessaires pour les connaître et les mettre en œuvre. Ainsi le « paquet hygiène » de la législation alimentaire européenne comporte six règlements et deux directives concernant l'ensemble de la filière alimentaire. Le Conseil national de l'alimentation français a identifié, dans son avis du 3 novembre 2005, cinquante-trois questions à éclaircir pour la compréhension et l'application de ces textes. Il recommande, par exemple, d'assouplir les conséquences juridiques de cette législation pour tenir compte de la situation particulière des banques alimentaires et des associations caritatives, ou encore de préciser à qui s'appliqueront des dérogations prévues en cas de « petites quantités », d'« activité marginale, localisée, restreinte » ou de « méthodes traditionnelles ».

À une autre échelle, on se souvient des discussions sur la production de fromages au lait cru, visée par des normes et réglementations internationales ou communautaires. Au-delà de la survie de productions artisanales et traditionnelles, cet épisode a été ressenti comme une menace d'harmonisation, par la contrainte juridique, des modèles alimentaires, voire culturels. Il en est de même des batailles autour des concepts d'appellation d'origine ou de pratiques œnologiques.

Les problématiques soulevées ici, perception et gestion des risques d'une part, normalisation non seulement des produits et des procédures mais aussi des modes de vie, des économies et des cultures, d'autre part, ont des points d'application bien plus étendus que la seule alimentation. Le « défi alimentaire », pour reprendre le titre du dossier, doit concilier à la fois l'économie (assurer à tous, par la production et par les échanges, le pain ou le riz d'aujourd'hui et de demain) et l'humanisme (faire de l'alimentation un bien culturel, en respectant la diversité des personnes et des peuples, la justice dans les répartitions, et l'équilibre de l'environnement). Il s'agit de conjurer les peurs injustifiées, par la connaissance et la conscience, la perte de liberté, par la sagesse, dans l'élaboration et l'usage de règlements limités à ce qui est nécessaire et suffisant.

Marc Chambolle