

Claire
Lamine



*L*es intermittents *du bio*

natures sociales]

Éditions de la Maison des sciences de l'homme
Éditions Quæ

Les intermittents du bio

Claire Lamine

Les intermittents du bio

Pour une sociologie pragmatique
des choix alimentaires émergents

Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Paris
Éditions Quæ, Versailles

Directeurs de collection
Raphaël Larrère
François Sigaut

Première de couverture
Étal de marché bio.
Photographie : Christophe Maître, Inra.

Mise en page : ScienTech

ISBN : 978-2-7592-0187-7 (Quæ) 978-2-7351-1225-8 (MSH)
ISSN : 1763-2684

© 2008, Fondation de la Maison des sciences de l'homme, Paris
Éditions Quæ, Versailles

Sommaire

Remerciements	8
Préface	9
Introduction	13

POURQUOI ET COMMENT EN VIENT-ON AU BIO ?

Introduction : la figure du mangeur bio intermittent	25
Sociologies de l'alimentation bio : le bio, les bios	25
Bio intermittent plutôt que bio puriste...	27
Mangeur plutôt que consommateur...	28
Des angles d'approche complémentaires pour un objet complexe	30
1. Le choix bio, vrai ou faux choix ?	33
Des mangeurs déterminés par leur appartenance sociale ?	33
Une homogénéisation relative des pratiques alimentaires	38
Multiplication des modèles alimentaires et cacophonie pour les mangeurs	43
L'impact de la structuration des filières agroalimentaires	48
2. Des autobiographies alimentaires aux trajectoires de mangeurs	59
La mise en intrigue par les mangeurs de leur trajectoire	59
Végétariens et mangeurs bio puristes : des trajectoires de conversion	73
Les mangeurs bio intermittents : une inflexion vers le bio	78
Les déclencheurs de conversion et d'inflexion vers le bio	85
3. Adoption du bio et transformation des pratiques alimentaires	91
Changements induits par le choix bio aux différents niveaux du « manger »	91
Adopter le bio : une réforme alimentaire ?	103
Les choix différenciés des mangeurs bio intermittents	109

EN QUOI LE CHOIX BIO RÉDUIT-IL L'INCERTITUDE ?

Introduction : quand le bio se charge de propriétés qu'il n'a pas forcément...	121
4. Des mangeurs inquiets ?	123
Peurs alimentaires : entre invariants atemporels et controverses modernes	124

Pour aller au-delà de la soi-disant irrationalité des mangeurs	129
Les figures ordinaires d'appréhension du risque alimentaire	135
Au-delà des risques sanitaires, des incertitudes multiples	144
5. Les formes de souci des mangeurs, entre souci de soi et souci de l'environnement	149
Des justifications des choix alimentaires aux formes de souci des mangeurs	149
Le bio, bon pour la santé ou bon au goût ? Souci du sain et souci gustatif	159
Souci de sécurité sanitaire : le bio rassure-t-il les mangeurs ?	172
Le bio, bon pour l'avenir de la planète ? Souci de l'environ- nement et souci éthique	176
Alliances, tensions et compromis entre les diverses formes de souci	181
6. De la routine au doute : les basculements des situations alimentaires	187
Le quotidien alimentaire, à la fois routinier et problématique	187
Pour une réflexivité routinière	203
7. Le mangeur « en prise » avec ses aliments	209
Les interactions entre mangeurs et aliments : le bon pain des uns, le bon pain des autres	209
Des prises équipées, orientées et sensorielles	217
Prises routinières et prises problématiques	222
Rééquilibrage de la prise en cas d'incertitude	234
LE CHOIX BIO INTERMITTENT EST-IL L'INDICE DE CHANGEMENTS PLUS LARGES DANS NOS SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES ?	
Introduction : évolutions majeures et mineures au sein des systèmes agroalimentaires	247
8. Construction de la confiance et réduction de l'incertitude	249
La construction de la confiance ordinaire entre mangeurs et filières	249
Du produit au produire : donner prise aux consommateurs	258
Les paniers fermiers : partager et départager ensemble les incertitudes	266
9. Liens entre producteurs et consommateurs et durabilité des systèmes agroalimentaires	279
Le choix bio, entre délégation et implication	279
Quand producteurs et consommateurs construisent ensemble de la durabilité	284
Enseignements et limites des systèmes alternatifs	299

Conclusion	309
Le choix bio intermittent, un regard sur la variabilité des pratiques alimentaires... et ordinaires	312
Entre mangeurs et filières : interroger la durabilité	315
Références bibliographiques	317
Annexe – Les données recueillies	333
Index des notions	337

Remerciements

Ce livre, comme la thèse qui l'a précédé, doit beaucoup aux encouragements et à la présence de collègues et amis que je tiens ici à remercier chaleureusement, en particulier — mais j'en oublie sûrement — Stéphane Bellon, Francis Chateauraynaud, Jean-Pierre Corbeau, Christian Deverre, Sophie Dubuisson-Quellier, Elsa Faugère, Valentin Pelosse, Nathalie Perrot, Pierre Stassart, Sophie, Geneviève, le Baron et le Docteur, Maude, Laurent, et puis Lucie, une sacrée gourmande qui a bien le temps de se demander d'où vient ce qu'elle mange...

Je remercie aussi Jean-Louis Fabiani, mon directeur de thèse, et toutes les personnes, mangeurs et/ou producteurs, qui se sont livrées à l'exercice de l'entretien voire à celui de l'autobiographie alimentaire. Enfin, je remercie les deux relecteurs de l'ouvrage, Marie Roué et Matthieu Calame, pour leurs conseils et critiques.

Nos écrits doivent aussi beaucoup à nos lieux d'écriture, et je pense ici à ces endroits qui furent ou sont encore pour moi source d'inspiration, comme Nonza, Porto da Barra, le plateau du Coiron et même le quartier de la Villette à Marseille...

Préface

En l'espace d'une décennie, la sociologie de l'alimentation a connu un développement spectaculaire. Il y a encore quelques années, celui qui s'intéressait au domaine rencontrait essentiellement deux approches : d'un côté, une anthropologie des représentations symboliques, avec comme figure de proue l'ouvrage de Claude Fischler, *L'Homnivore* (1993), qui prolongeait la voie ouverte bien plus tôt par Claude Lévi-Strauss ; de l'autre, une sociologie des goûts constituée autour de Pierre Bourdieu. Si les goûts alimentaires ont longtemps formé des indicateurs robustes de différenciation des groupes sociaux, les analyses de l'auteur de *La Distinction* (1979), qui faisait du goût populaire le simple résultat d'un « choix du nécessaire », ont été vivement critiquées par des auteurs comme Claude Grignon ou Jean-Pierre Poulain. Dans les années 1990, en rupture avec la sociologie des goûts de classes, l'économie des conventions a transformé la problématique en s'intéressant aux processus de fixation des labels et des critères de qualité. Les mangeurs s'effacent derrière les produits et l'attention se porte sur la formation des accords et des normes, avec une prédilection pour les formules de compromis entre des logiques antagonistes, comme la référence au terroir *versus* la conformité de produits standardisés (Eymard-Duvernay, 1995). Les tensions entre les modes de production et les processus de segmentation des marchés sont alors au cœur des travaux sur les conventions de qualité.

En renouvelant la sociologie des pratiques alimentaires, au plus proche de ce que font et disent les mangeurs, confrontés à des agencements bien plus complexes qu'une simple articulation entre des conventions et des marchés, le livre de Claire Lamine opère un déplacement important. Le simple fait de réintroduire une dimension phénoménologique lui permet de lier le niveau des pratiques ordinaires et celui des dispositifs publics investis par des acteurs constitués. Il faut dire que, depuis la fin des années 1990, le « bio » est entré dans la liste des thèmes brandis lors de controverses publiques, et les propriétés marquantes de la filière

n'ont cessé de se préciser¹. Ainsi, début 2008, la filière « bio » affronte une nouvelle phase de normalisation, suscitant d'intenses discussions sur les critères retenus pour fixer les conventions liant producteurs, distributeurs, consommateurs et contrôleurs². D'abord lié à la montée en visibilité de pratiques alternatives — comme en témoigne aussi, à la fin des années 1980, le mouvement « *Slow Food* » issu de la critique de l'industrie agroalimentaire — le développement du « bio » accompagne également les grands dossiers d'alerte et de controverse, de la vache folle aux OGM (organismes génétiquement modifiés), en passant par les pesticides, les nitrates ou les émissions de dioxine.

Mais, on ne saurait réduire l'histoire de la filière à un effet rebond des alertes ou des mobilisations publiques. C'est dans les milieux d'activité que s'opère la mise en place de cadres associant des pratiques alternatives à de longues traditions, des préoccupations économiques à des contraintes environnementales, des figures gastronomiques à des enjeux sanitaires. Pour saisir ce qui se joue dans le « bio », Claire Lamine choisit d'entrer par les pratiques alimentaires elles-mêmes. La force de sa démarche est de rendre intelligibles des changements du système agroalimentaire à partir des procédés par lesquels les personnes ordinaires perçoivent, évaluent, mettent en discussion des choix alimentaires quotidiens. L'intérêt des pratiques « intermittentes » est précisément de rendre visibles des opérations perceptuelles, cognitives et axiologiques autrement repliées dans des routines et des doctrines. L'étude des prises ordinaires permet ainsi d'appréhender les enjeux et les évolutions du domaine, sans réduire l'analyse aux seuls discours publics développés par des porte-parole, lesquels engagent souvent les « usagers » ou les « consommateurs » comme de simples figurants convoqués à distance. Or, parmi les hypo-

1 Dans des dossiers comme ceux des pesticides ou des OGM, la filière bio est de plus en plus convoquée comme alternative authentique, comme victime ou comme source de contraintes et d'obligations, notamment face aux risques de dissémination. Voir Bertrand A., Chateauraynaud F. et Torny D., *Expérimentation d'un observatoire informatisé de veille sociologique à partir du cas des pesticides*, rapport de la convention GSPR/AFSSET, octobre 2007.

2 En février 2008, l'association Nature et Progrès de Belgique et la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) engagent une action contre le nouveau règlement européen visant l'harmonisation des labels en 2009. Les défenseurs de la filière bio jugent inacceptable le texte proposé par la présidence finlandaise, lequel, « sous couvert d'harmonisation européenne, laisse s'infiltrer des éléments qui vont plus dans le sens des intérêts des multinationales et de l'agro-industrie que dans celui des consommateurs et des tenants de l'agriculture biologique. » Voir <http://www.fnab.org>.

thèses développées par l'auteure, il y a celle d'un lien étroit entre l'expression du jugement dans les activités ordinaires et la consolidation du noyau d'expériences et de représentations qui sous-tendent les pratiques associées à l'alimentation « bio ».

Avant de qualifier le « bio » en termes de représentation sociale et culturelle, il s'agit donc ici de regarder comment il engage l'expérience des mangeurs. Ces derniers sont conduits à mobiliser leurs facultés perceptuelles et cognitives, à éprouver les catégories et les cadres interprétatifs fournis par les discours publics sur les aliments, et à produire des rapprochements et des calculs inédits. L'enquête renoue ainsi avec des réflexions menées au milieu des années 1990 autour de la notion de « prise » (Bessy et Chateauraynaud, 1995). En distinguant plusieurs niveaux de « prises », Claire Lamine explore le champ de pertinence de ce concept, en lui ajoutant une dimension axiologique particulièrement décisive. Quelles sont les conditions performatives de toutes ces injonctions qui surgissent au cœur de nos expériences ordinaires, depuis les allégations de bienfait ou d'absence de risque sanitaire (« diminue le cholestérol », « sans sucre ajouté ») jusqu'aux mises en cause directes (« tu manges trop de viande », « n'achète plus ces produits pleins d'additifs chimiques ! ») ? L'ouvrage nous montre comment les choix alimentaires s'opèrent au fil d'explorations, de basculements et d'allers-retours, à la pointe du sensible et de l'intelligible. Dans ces expériences éminemment concrètes, on voit se former l'usage des valeurs (la santé, l'environnement, l'agrobiodiversité, l'éthique...) et, chemin faisant, on retrouve la problématique de la confiance. En montrant comment l'économie ordinaire de la confiance passe par l'alternance de routines et de moments d'attention aux choses, de discussion ou de mise en commun des expériences, l'auteure s'éloigne d'un simple modèle de « croyance » et construit une véritable pragmatique du mangeur.

Au niveau de description choisi ici, le « bio » ne peut donc pas être une simple affaire de label. Car cette forme de relation aux aliments implique le mangeur, le porte à des engagements et des évaluations, faisant poindre un autre système de prises sur l'alimentation. La dimension critique des expériences alimentaires suscitées par le « bio » est centrale puisqu'elles partent souvent d'une défiance *a priori* vis-à-vis des repères et des marques. Comme le végétarien, avec lequel il est parfois en interaction, le mangeur bio, *a fortiori* s'il est « intermittent », développe un double modèle de vigilance et d'apprentissage. Les cas étudiés montrent que cette vigilance est partiellement alimentée par la multiplication des causes publiques — dont la dénonciation de la

« malbouffe » fut l'archétype — mais s'inscrit aussi dans des trajectoires biographiques. Bien sûr, cette inscription biographique nourrit en retour les mobilisations, rendant les personnes aptes à « ré-agir » et à outiller leur critique. L'approche proposée permet du même coup de relier les biographies et les choix en situation, en passant par l'analyse des pratiques ordinaires et des ressorts argumentatifs qui marquent les scènes publiques sur lesquelles on se mobilise, comme lorsqu'il s'agit par exemple d'opposer le « bio » aux filières conventionnelles ou aux OGM. Parallèlement, dans la vie quotidienne, les critiques vont bon train sur les allégations et les prix pratiqués par la filière « bio ». Ces opérations critiques contribuent à modifier le mode d'existence des produits alimentaires, redéfinissant par là même les ressorts du sens commun. Saisir la portée de ces épreuves, en regardant comment s'élaborent les prises de l'action et du jugement dans le fil des activités quotidiennes, tel est l'objectif, parfaitement réussi, de cette sociologie pragmatique des choix alimentaires.

Francis CHATEAURAYNAUD

Introduction

Tandis que se succèdent les crises alimentaires et les alertes, que se confirme la croissance de l'obésité, que s'installent les maladies dégénératives en partie reliées par les spécialistes aux déviances alimentaires contemporaines, nos systèmes agroalimentaires et les rayons de nos supermarchés offrent toujours plus de produits affublés de signes de qualité de tous ordres, censés rassurer et séduire des mangeurs présumés à la fois inquiets pour leur santé et hédonistes dans leur rapport à l'alimentation. Les produits biologiques en font partie. Bien que leur consommation ne représente pour l'heure qu'une modeste part de la consommation alimentaire globale, ils suscitent indéniablement un intérêt croissant. Ce qui est tout aussi indéniable, c'est que cette augmentation de la consommation bio résulte de l'élargissement d'une certaine catégorie de consommateurs, les consommateurs bio partiels. Ceux-ci n'achètent pas l'ensemble de leur alimentation en bio mais certains produits seulement, et de manière plus ou moins régulière. Ce sont les choix de ces mangeurs, que nous appellerons des « mangeurs bio intermittents », et le sens qu'ils donnent au bio, qui nous intéresseront ici.

Doit-on relier l'essor de la consommation bio, et en particulier de cette consommation bio partielle, à l'actualité récente des crises sanitaires ? Selon une interprétation courante, les mangeurs bio seraient tout simplement des mangeurs inquiets qui cherchent à se rassurer en s'en remettant à ce choix de consommation, en tout cas pour les produits qui précisément les inquiètent. De fait, nombre de produits bio connaissant un succès croissant sont aussi des aliments qui ont été touchés par diverses crises ou inquiétudes alimentaires. C'est le cas de la viande et des produits laitiers. À cet effet s'ajouterait celui des injonctions publiques et privées nous exhortant à assainir notre alimentation, dans un contexte plus large d'exacerbation et d'individualisation croissante des questions de santé et de bien-être. Ce que recherchaient alors aussi les mangeurs bio, c'est l'assurance de manger des produits bons pour leur santé. Sur ces deux points — sécurité sanitaire et qualité diététique — le bio n'a pourtant pas l'exclusive : nombre d'autres signes de qualité ou formes de valorisation

des produits les mettent, eux aussi, en avant. Les stratégies des distributeurs sont ici décisives en ce qu'elles orientent fortement les comportements, à l'heure où les trois quarts des achats alimentaires environ — et 40 % des ventes de produits biologiques — se font en grandes surfaces.

Face à ces tendances lourdes, se dessinent pourtant des évolutions, parfois mineures, dont on doit questionner le pouvoir de contrepoids. La dernière décennie a certes été marquée par des phénomènes de crises et d'alertes alimentaires à répétition, mais elle a aussi vu se développer de nouveaux mouvements sociaux qui s'attaquent justement à ces questions agricoles et alimentaires. Les débats publics autour de la « malbouffe » et de la remise en cause de l'agriculture productiviste se sont multipliés tandis que se forgeaient divers systèmes d'échange, locaux ou plus distants, visant à offrir tant aux producteurs qu'aux consommateurs des alternatives à l'alliance dénoncée entre agriculture industrielle et grande distribution. Malgré la différence d'échelle entre les tendances lourdes et ces évolutions qu'on peut qualifier d'alternatives — et qui loin d'être totalement inédites, succèdent souvent à des mouvements plus anciens en réactualisant leurs arguments — ces évolutions ont certainement quelque chose à nous apprendre sur les possibilités de changement plus large de nos systèmes agroalimentaires et sur le rôle qu'y joue le phénomène de la consommation bio intermittente.

Cet ouvrage a une double ambition : construire un cadre théorique et méthodologique pour l'étude de cette figure des mangeurs bio intermittents et plus largement pour l'étude des choix alimentaires contemporains, et suggérer des clés de lecture des changements qui affectent aujourd'hui nos systèmes agroalimentaires.

Comment décrire les choix et pratiques par définition variables et relativement instables, donc difficiles à cadrer, de ces mangeurs bio intermittents ? Certains auraient tôt fait de les qualifier d'irrationnels et d'inconséquents, l'irrationalité des consommateurs étant du reste un motif récurrent des discours d'experts au sujet des réactions face aux risques alimentaires. Les mangeurs bio intermittents, loin de recourir au seul choix bio, puisent à différents modèles en combinant un large éventail de choix, dans des logiques dont nous verrons qu'elles sont plus réflexives qu'irrationnelles. Ces pratiques alimentaires complexes, j'ai pris le parti de les observer à partir d'un point fixe, le choix de produits biologiques, en contrepoint d'une figure-repère bien plus stable et homogène, celle des mangeurs bio puristes. Ceux-ci, qui ont été davantage étudiés dans des travaux antérieurs de sociologie, s'appuient sur le label bio pour la plus large partie de leurs choix. Or, mon pari est que la figure des mangeurs

bio intermittents se révèle un bon point d'accès pour approcher plus largement la pluralité et la variabilité des pratiques alimentaires contemporaines. D'autres travaux de sociologie de l'alimentation, comme ceux de J.-P. Poulain et J.-P. Corbeau, ont souligné l'intérêt d'étudier les diverses pratiques et formes de rationalité de mangeurs « pluriels », devenus plus réflexifs du fait de l'installation d'un régime d'abondance alimentaire dans lequel on ne se demande plus si l'on aura à manger, mais ce que l'on doit manger. C'est donc volontairement que j'ai choisi d'aborder la consommation alimentaire par l'une de ses marges... mais en m'intéressant au moins marginal de cette marge.

Pour offrir au phénomène de la consommation bio intermittente une autre interprétation que celle se fondant sur les peurs sanitaires et diététiques contemporaines, par trop réductrice, je proposerai de procéder en trois grandes étapes. La première cherchera à répondre à la question de pourquoi et comment on en vient au bio, et s'appuiera sur l'étude des trajectoires et des pratiques des mangeurs. La seconde visera à comprendre comment ce choix réduit l'incertitude des mangeurs, incertitude dont on montrera la multiplicité des formes. La troisième enfin consistera à nous interroger sur le sens éventuel de ces choix alimentaires en termes de changements plus larges des systèmes agroalimentaires.

Une situation vécue, *a priori* fort banale, va nous permettre de dérouler les questions qui seront traitées au fil de cet ouvrage et d'introduire à son cheminement. Il s'agit de deux jeunes femmes choisissant un plat à la carte d'un restaurant. La première prend une entrecôte, la seconde hésite : elle est tentée, mais choisit finalement une autre viande, s'avouant inquiète des risques liés à la viande de bœuf — la scène se déroule dans un contexte encore marqué par la « crise de la vache folle » — et ajoute qu'elle n'achète que de la viande labellisée, si possible bio. Son amie ne manque pas de railler son inquiétude, mais elle se défend en invoquant la supériorité gustative du bio.

Pourquoi l'une de ces jeunes femmes semble-t-elle plus inquiète que l'autre dans cette situation ? La première démarche du sociologue normalement ancré dans sa discipline sera d'aller à la quête d'éventuels déterminants sociaux de ces pratiques et conceptions. Or, ces deux personnes provenant de milieux sociaux comparables, il faut chercher ailleurs ce qui les différencie. Ce pourrait être leurs trajectoires respectives : il apparaît que la jeune femme « plus soucieuse » a vécu des rencontres décisives qui ont contribué à ré-orienter ses choix alimentaires, qu'elle a un enfant et se situe dans un autre cycle de vie que sa convive. Ce pourrait être

également leur expérience et leurs habitudes alimentaires, sur lesquelles s'appuie ce choix singulier en situation : la personne plus réticente a également une alimentation à dominante plus végétarienne. Il est donc nécessaire de retracer les choix et pratiques alimentaires aux trois niveaux de l'acte alimentaire que sont le choix des produits, les manières de cuisiner et la composition des repas, et cela au-delà d'une telle situation. Enfin, ce qui fait la différence peut provenir des sens donnés à la situation alimentaire dans sa singularité : s'agit-il, dans ce repas, de partager, de se nourrir efficacement, de se faire plaisir, de ne pas prendre de risque ? Ces motifs peuvent se combiner mais aussi entrer en tension : la personne « plus soucieuse » ne veut pas prendre de risque, mais ce jour-là avec son amie, elle est peut-être tentée de se faire plaisir en mangeant de la bonne viande.

L'approche des trajectoires, la description des pratiques alimentaires ordinaires, l'analyse du sens donné aux situations seront les premiers angles que nous adopterons. Mais ils ne suffiront pas. Car ce qui rend intéressante cette histoire banale, n'est-ce pas qu'une situation apparemment routinière devient ici problématique, au moins pour l'une des protagonistes ? Il s'agit alors de comprendre comment une situation donnée peut basculer et devenir problématique, alors qu'elle aurait pu rester routinière, comme la majeure partie de nos actes alimentaires. Est-ce qu'une tendance globale à s'inquiéter plus ou moins, à voir la nourriture comme un plaisir ou un problème, à vouloir maîtriser ou non, départagerait les deux protagonistes ? Pourtant, la personne plus confiante aurait peut-être été plus méfiante si elle avait dû choisir de la viande dans un restaurant lui semblant douteux. Quant à la personne « plus soucieuse », peut-être aurait-elle, elle aussi, réagi différemment si elle avait été invitée chez des amis, désireuse dans cette situation de faire honneur à la cuisine servie.

La situation devient ici problématique pour l'une des jeunes femmes parce qu'elle provoque une inquiétude. Cependant, une telle inquiétude n'est pas un sentiment abstrait et irrationnel, elle repose sur des indices auxquels les mangeurs sont confrontés en situation. Quelles propriétés les personnes peuvent-elles attribuer à cette viande, dans ce cas ? Ont-elles accès à des signes tangibles quant à l'origine et au mode de production de la viande, tels qu'une mention de la race et/ou de l'origine géographique comme en affichent les restaurants, ou encore la réponse du serveur à une question posée ? Se fient-elles à la réputation dudit restaurant ? À ce point, il est nécessaire de compléter la description du basculement d'une situation de routine à une situation problématique, par l'étude de

l'interaction entre le mangeur et l'aliment. Comment cette interaction se dessine-t-elle en situation d'incertitude, voire d'inquiétude ? En réalité, cette interaction ne met pas en jeu seulement le mangeur et l'aliment, elle déborde la situation : la viande provient d'une filière qui « équipe » la situation d'éventuels indices. L'enjeu devient alors d'analyser comment le type de filières et la manière dont les aliments sont produits interfèrent dans les choix des mangeurs. Telles sont les étapes par lesquelles nous passerons pour construire notre interprétation du choix bio.

Pour répondre à notre première question de « pourquoi » les mangeurs en viennent au bio, et avant d'aborder les trajectoires et pratiques des mangeurs dans une perspective compréhensive, on examinera tout d'abord les différents facteurs « objectifs » qui pourraient mener à ces choix et à ces pratiques alimentaires. Une première interprétation sociologique de la consommation bio s'attache à la relier à l'appartenance sociale des mangeurs. Or, on verra qu'il faut davantage parler de différenciation sociale — réelle en matière de consommation bio — que d'un déterminisme social implacable par lequel toutes nos pratiques et conceptions seraient fonction de notre appartenance sociale. Certaines théories défendent d'ailleurs l'hypothèse opposée d'une tendance à l'homogénéisation des pratiques alimentaires à travers les groupes sociaux. Un autre élément possiblement déterminant dans les choix alimentaires tient à l'imposition de divers modèles alimentaires : ceux que proposent les systèmes agroalimentaires industriels, et ceux que véhiculent les messages de santé publique. Figurer ces modèles alimentaires selon deux pôles — stratégies capitalistes visant à vendre ce qu'on peut produire et à rendre les consommateurs dépendants des produits les plus rentables, *versus* souci de santé publique — est évidemment simplificateur et discutable puisque les systèmes agroalimentaires industriels ont largement repris à leur compte les recommandations diététiques en vigueur, et qu'une multitude d'autres modèles émerge de toutes parts (magazines, cuisiniers célèbres, etc.). Tout cela témoigne en tout cas de l'indéniable cacophonie alimentaire contemporaine. Enfin, la manière dont les filières agroalimentaires se sont progressivement structurées face au potentiel que représentait le bio est également déterminante puisqu'elle dessine le cadre dans lequel les mangeurs ont concrètement accès (ou non) au bio.

L'examen sériel de ces divers facteurs est essentiel, non seulement pour pointer le fait qu'ils sont plus déterminants dans les choix alimentaires par leurs possibles combinaisons que par leur action isolée, mais aussi pour les relativiser. Car les mangeurs ont tout de même une certaine

prise sur leurs choix, et leurs actes de consommation ne sont pas entièrement déterminés par ces facteurs externes. C'est en tout cas la posture que l'on privilégie lorsqu'on pratique une sociologie compréhensive, c'est-à-dire qui prête attention au sens que les acteurs accordent à ce qu'ils font. Dans cette perspective, le travail sociologique part de cette simple — ou apparemment simple — question : « que signifie le monde social pour l'acteur tel qu'on l'observe dans ce monde, et qu'a-t-il voulu signifier par son agir ? » (Schütz, 1998). Une telle posture, sans nier l'importance des facteurs externes, considère que les acteurs en sont pour partie conscients et sont réflexifs quant à leurs effets.

Dans cette perspective compréhensive, ce sont d'abord les trajectoires de mangeurs que l'on étudiera, pour élucider comment ils en viennent au bio. L'analyse de ces trajectoires, re-construites à partir d'autobiographies alimentaires et d'entretiens compréhensifs, permettra d'identifier les processus d'adoption du bio. Elle montrera que les trajectoires alimentaires des mangeurs bio puristes s'apparentent à des conversions — tout comme dans le cas des végétariens — tandis que celles des mangeurs bio intermittents se caractérisent plutôt par l'inflexion, et que le bio y prend une place progressive et variable aux côtés d'autres types de choix.

L'étude des pratiques concrètes des mangeurs, au travers de l'analyse des choix de produits, des manières de cuisiner et des compositions des repas, formera l'étape suivante pour caractériser les mangeurs bio. Les choix concrets au niveau des produits, de la cuisine et des repas prennent en effet un caractère régulier et systématique chez les mangeurs bio puristes, et au contraire différencié et réversible chez les mangeurs bio intermittents. C'est que pour ceux-ci, le bio n'entre pas seul en ligne de compte et n'est pas toujours la réponse la plus appropriée pour réduire leurs diverses incertitudes.

La seconde grande question que nous pose le cas des mangeurs bio intermittents est précisément celle de la manière dont le choix bio peut contribuer à réduire l'incertitude. Même si l'on refuse d'expliquer l'intérêt pour le bio par les seuls effets des crises alimentaires, il ne faut pas non plus évacuer purement et simplement l'inquiétude des consommateurs, qui est bien réelle et légitime. Mais il est important de reconsidérer la notion de peurs alimentaires, qui ne date pas des crises récentes : l'incertitude et le risque sont intrinsèques à l'acte alimentaire, par le biais du principe d'incorporation dont C. Fischler a décrit la place centrale. Faire franchir à nos aliments la frontière dehors/dedans ne va pas sans poser potentiellement question. Pourquoi alors ne pas prendre au sérieux les

inquiétudes des mangeurs, au lieu de les taxer d'irrationalité, comme on l'a souvent vu faire lors des crises récentes ? Ces inquiétudes incarnent des figures ordinaires d'appréhension du risque qui sont au contraire tout à fait rationnelles, et témoignent d'une démarche réflexive où l'on pèse et combine critères et arguments.

Ce sera donc en accordant crédit à ce que les mangeurs eux-mêmes racontent de leurs choix que nous identifierons les multiples formes de souci — le terme de souci renvoyant ici non seulement à l'inquiétude mais aussi au soin — qui peuvent être présentes dans ces choix. Nous verrons également que les mangeurs ne sont pas inquiets en permanence, et que ce sont plutôt les passages de la routine à l'inquiétude qu'il faut chercher à comprendre. Enfin, leur inquiétude n'est pas uniquement d'ordre sanitaire, et ce sont justement des formes d'incertitude multiples qui sont à décrire. Certes, le choix bio peut résulter d'un souci de sécurité sanitaire ou d'un souci de type diététique. Mais d'autres formes de souci entrent souvent en ligne de compte. Il y a par exemple le souci de qualité gustative, ou plus simplement l'espoir d'un meilleur goût. Le bio n'offre aucune garantie sur ce point, mais les consommateurs peuvent croire en un lien de causalité entre un mode de production différent et un meilleur goût... Un tel lien de causalité peut aussi se traduire par l'idée que les produits chimiques enlèvent leur goût naturel aux produits, ou par celle, peut-être plus étayée, que les producteurs biologiques choisiront des variétés de fruits et légumes de meilleure qualité gustative. Bien au-delà du bio, la publicité joue amplement sur cette présomption d'un lien entre mode de production et goût lorsqu'elle met en valeur des modes de culture ou de fabrication semblant traditionnels pour des aliments pouvant être issus de productions tout à fait industrialisées. On rencontre aussi chez les mangeurs un souci du naturel et de l'environnement, qui englobe le naturel pour soi — ingérer des produits que l'on ressent comme naturels — et le respect de l'environnement extérieur. Nous soulignerons les différences de conception entre le naturel des mangeurs bio puristes et celui des mangeurs bio intermittents, qui qualifie plutôt des processus de production « non forcés », par opposition aux processus « forcés » qu'ils associent à l'agriculture productiviste. Enfin, une dernière forme de souci que l'on peut qualifier d'éthique renvoie au type d'agriculture et de filières favorisé par les actes d'achat. Ces différentes formes de souci, souci de sécurité sanitaire, souci diététique, souci de qualité gustative, souci du naturel, souci éthique peuvent s'allier et se combiner entre elles, mais aussi entrer en tension, ce qui rend les situations alimentaires problématiques.