

6/12/18 – Lille – Colloque « L'alimentation en savoirs » -

**Compte-rendu de David Michon, PhD. Ingénieur de Recherche de l'axe
alimentation et gastronomie du Laboratoire CIMEOS (EA 4177)**

**« Regards croisés sur l'information, la communication, l'éducation en matière
d'alimentation »**

Mot d'accueil par Martine Benoit et Patrice de la Broise : Le GERiCO analyse des pratiques, des processus et des dispositifs info-communicationnels et souhaite éviter le cloisonnement par équipes dans une démarche transversale.

En effet personne n'est propriétaire d'un objet de recherche. La problématique de l'alimentation traverse toutes les disciplines. Un temps, il y a eu une réserve à aborder ce champ en SHS à la faveur de quelques spécialistes, en nutrition par exemple.

Simona de Iulio : Notre colloque est issu d'un programme de recherche lillois depuis 2012.

Susan Kovacs : Cette matinée ouvre vers perspectives historiques.

« Popularizing the Calorie : the Belgian Press and the Dissemination of a Nutritional Concept, 1890-1918 » Peter Scholliers

This Belgian Historian investigated « social Cultural Food Studies » (FOST). It's a research on progress with reception et application.

Merriam-Webster « to make something that is difficult or complicated simpler and easier to understand for the average... »

For the historiography , it's a production of nutritional knowledge, writing of scientists, debates within scientific community, dietary advice, institutinnal feeding (hospitals), involvement of public authorities (state). By example, food recommandation about water.

Little attention to diffusion of knowledge outside the scientific community: research about advertisements (den hartog), cookbooks (Segers), women's magazines (Warde), governmental campaigns (Philipot), school manuals (Landau-Czajka, Perdiguer-Gil, Scholliers) and farmers associations' actions (Thoms).

Stress on ways of diffusion, but not on which information was diffused, nor why and how this was done. Essential step : get insight in diffusion of what, when, how, to which (implied) audience(s), and outcomes.

Why the calorie was accepted ? How did the larger public deal with new notions of scientific and food discourses ? How were these received within popular views on eating and drinking ? Were these unnoticed at first, considered with suspicion, smoothly accepted...

Who introduced new nutrional notions to wider audiences ? Who was aimed at ? Which media were used ? How were these notions introduced and meditated ? Which arguments were used ?

Puts the issue of relationship between science, society (or scientists and laymen) and mediation.

How to convince people? Topic, place of time: select one, clear topic: the nutritional calorie

Belgian, as the second richest country in Europe (1910), open to cultural, scientific influences; no leader in the field of nutritional science (and thus illustrative for many other countries). WWI as a period of change (Belgium occupied 52 months: harsh living conditions; inflation, starvation, poverty).

Calorie appeared in the early 1920s. Newspaper to study popularization of « calorie » (Bingham, Reading newspapers: cultural histories of the popular press in modern Britain). There are two online collections: www.hetarchief.be and www.kbr.be/belgicapress

It's very clear huge emerging during the war, the « calorie » explode in the Belgian and Dutch newspaper; just increase in France.

The first reference was « le meilleur régime alimentaire » *Journal de Bruxelles* 3 juillet 1892. Author of articles were Medical doctors; non-doctors (very diverse authors from Tante Colinette to journaliste Baudry de Saunur); large unsigned part of articles

In 1914 and 1915 long pieces, in later years, articles shortened, although long ones (+1000 words) remained important; in 1914 articles appeared primarily on pages 1 and 2, but in other years elsewhere in the newspaper.

Defining calorie: no definition=straightforward usage of concept (soup distribution is evaluated by amount of calories (may 1917)

Three types of calorie: the plain, the vague, the scientific (use calories to help people)

1914: social status and combination very present. 1915/1916: war prisoners appear. 1917/1918: large presence of « none » and « combination ». 1914/1918: no/general audience between 13 and 40% of total.

Role of US government to introduce « calorie ». Target audience: direct addressing (you, my reader, my friend). Working class, housewife, youngsters, prisoners of war, refugee.

« Calorie » replaces « food ». « Calorie » meticulously introduced in 1914 and '15. Quantification of diet through calorie smoothly accepted (but not unchallenged)

In conclusion, targeted audience is very diverse, but general and combination appeared most frequent and suggests no particular persuading techniques.

Communiquer sur et par l'alimentation : perspectives socio-historiques (Didier Nourrisson)

« Publicité ou éducation ? La communication laitière au Canada dans les années 1940s » Tricia Close-Koenig

Who was promoting dairy?

By example *Best Foods for Health* (1939): A single page with simple drawings of the foods to be included in each day's meals (quantities to provide one for each pupil are available). Directly related to medical issues. Second example: *Milk, The Food of foods*

The milk is promoted for health and beauty (National Milk Publicity Council in Great Britain). It was the best food for the best train (sports) : milk gives you force. With Milk, promess to become Hollywood 14-Day stars (Stars guard beauty). Protective foods, energy foods, body-building foods. In 1941, over 135 000 pieces supplied to classrooms and 106 733 documents were distributed to dairies to be available at point of sale.

So, it was a win-win situation for everyone.

« La fabrique de la dénutrition. Analyse socio-historique de la régulation des consommations des personnes âgées dites dépendantes » Laura Guérin

En tant que sociologue à tendance ethnographique, l'approche constructiviste domine ici car les individus dépendants participent à l'agenda des politiques publiques.

Dans une démarche inductive, des observations participantes sont menées en EHPAD (7 mois en service avec distribution de repas).

Avec les normes alimentaires qui prévalent en hospices, il existe un passage d'un extrême de lutte contre la suralimentation du vieillard à l'hospice à un extrême de lutte contre la dénutrition du résident de l'EHPAD (à partir des années 1970).

En effet, au XIXe siècle, le personnel fournit une ration vitale mais limite les excès car les personnes âgées sont considérées comme une population largement inactive. Cette suralimentation (par exemple la boulimie) illustre ce comportement erroné. Le vieillard s'ennuie donc il est glouton. Il s'agit d'une question de moralité et les problèmes alimentaires ne sont pas tant dans leurs corps mais dans les choix effectués.

A partir des années 1970/80, la dénutrition n'est plus objet d'erreur mais un attribut de la vieillesse. Le monde médical comprend cet enjeu. Toutefois la dénutrition est encore méconnue car elle passe après le diabète de type 2 par exemple. Les aides-soignants (et professionnels en général) sont devenus les acteurs centraux de cette prise en charge de la dénutrition.

Après une étude fine de la littérature biomédicale (évaluation de la prévalence de la dénutrition), on constate que ces 30 articles internationaux portent sur la prévention et la prise en charge pendant le temps du repas donc un angle essentiellement quantitatif, il y a peu de place pour la parole des acteurs (interviews).

Le résultat peut être articulé en deux phases :

- 1980 à 2000, les travaux biomédicaux cherchent à évaluer ce phénomène de la dénutrition dans une logique de compensation avec la description des manières et des façons de donner à manger (durée de l'aide, nombre d'aidants nécessaires, comportements des personnes âgées). Il existe quelques enregistrements vidéos avec un classement des types de difficultés rencontrées par les personnels. Un vocabulaire spécifique se formalise (chez les anglophones).
- 2000 à aujourd'hui : période interventionniste et plus seulement compensatrice grâce à la volonté d'augmenter la portion et voir quelles actions peuvent y participer (retour d'assiette, peser les résidents). Ce n'est plus seulement une réparation mais une intervention pour une prise de poids favorisée.

Nous allons de plus en plus vers l'élaboration de techniques de « faire manger ».

En conclusion, le concept de nutrition est polémique et politique car le contrôle de l'alimentation des personnes âgées a toujours été très fort.

Questions/réponses :

Très récemment la question du gaspillage apparaît.

L'architecture modale est à prendre en compte pour comprendre ces changements de paradigmes.

Enfin il existe un grand dilemme dans la pratique professionnelle car on ne peut pas tout faire, question du choix porteur de normes ambivalentes.

Pause méridienne

L'alimentation, un phénomène info-communicationnel : modes émergents de circulation des savoirs (Elodie Sevin)

« Informations alimentaires en tension : savoirs, dispositifs et médiations des risques alimentaires » François Allard-Huver

Tout d'abord, 56% des Français pensent que les aliments qu'ils consomment nuisent à leur santé (chiffre de 2010). Concernant le terrain et le corpus, cette étude repose sur des micro-dispositifs de gestion de crise, sur les réponses des acteurs et sur les médias (400 articles de PQR et PNR et la prise de parole des experts).

Pour comprendre un espace de médiation d'un cas en tension, prenons l'exemple de la fraude au Fipronil (œufs contaminés) sur la période d'août à septembre 2017.

Les premiers réflexes méthodologiques nous portent vers Michel Foucault (Sujet/pouvoir/savoir), puis sur les travaux de Violaine Appel, Hélène Boulanger et Luc Massou *Les dispositifs d'information et de communication* (2010), dans une logique d'agencement, puis d'analyse et enfin de critique.

Il s'agit alors de comprendre les micro-dispositifs dans la gestion de crise mais également les méso/macro dispositifs d'évaluation et de gestion du risque alimentaire.

La question de la traçabilité et de la transparence à l'époque moderne démarre avec la crise de la vache folle en 1996, véritable moment fondateur pour des dispositifs de prévention européens.

Pour le cas qui nous intéresse, le premier article français arrive le 5 août 2017.

DGAL : micro-dispositif informationnel, techniciste et gestionnaire. Communiqué de presse (discours techniciste purement informatif, discours volontariste : on fait des contrôles), saisine de l'ANSES (meso dispositif, info scientifique sur les risques), liste des produits contaminés (première liste publiée le 17 août, tentative de pédagogie).

Foodwatch : médiations et critiques des dispositifs sociotechniques. Communiqué de presse (source d'information, interpellation, critique de l'opacité des acteurs), mise à dispositions de listes (mise à dispo de l'ensemble des listes, pédagogie), pétition (critique de l'Etat et des industriels).

Acteurs industriels : discours de victimisation et soupçon d'opacités. Par exemple celui de C-E Leclerc (blog). L'ANIA (association nationale des industries alimentaires) répond même à Leclerc d'arrêter de les attaquer.

Il y a une volonté d'informer sur les aspects techniques du risque et de le gérer, discours positiviste (technique), de gestion.

En conclusion, les politiques ont un discours vertical alors que les associations apportent des réponses et critiquent l'opacité et le manque de transparence.

« De la recette de cuisine aux « actus scientifiques » : vers l'émergence de nouveaux modes de communication et de savoirs ? » Virginie Wolff.

L'objectif est de comprendre ce qui amène des personnes à éviter la consommation de gluten à partir d'une analyse des configurations micro-sociales dans des contextes macro-sociaux.

On propose une analyse du parcours du devenir sensible alimentaire grâce à des entretiens semi-dirigés et observations participantes, en France et en Allemagne.

Taux de prévalence de la maladie coeliaque en France : 1%. Mais 5% suivent ce régime, donc absence de reconnaissance ou pas autant de malades ? L'intérêt est l'étude sur différents acteurs : les malades, les acteurs du soin, les acteurs associatifs et médiatiques (blogs, livres, magazines...)

Les blogs sont vus comme des agents de socialisation (Référence à Lebreton à propos de la maladie). En quoi le pouvoir prescripteur (ou la capacité d'influencer) des blogs et des sites dans le domaine du « sans gluten » dépasse-t-il le domaine du culinaire ?

Il y a un brouillage des frontières : entre professionnel et amateur (ou le « passionné ordinaire »). La compétence valorisée est la médiation avec des professionnels de santé spécialisés (gastroentérologues, pédiatres).

Les objectifs sont la diffusion de pratiques culinaires « autres », pratiques qui s'inscrivent dans un « autre mode de vie ». Pas une contrainte sur les sites étudiés, mais plutôt une opportunité, nouvelles normes et valeurs : imagination, créativité, optimisme, ouverture. Nous avons là une « prescription technique » (modèle de Hatchuel 1995).

En somme, il existe des formes hybrides d'acteurs du Web entre profession, passion et marchandise. Les dispositifs pluriels dépassent le conseil culinaire en ligne pour agir sur les pratiques quotidiennes, les normes et les valeurs. Enfin, une hybridation des positionnements favorise la transformation d'une sensibilité à la marge en une nouvelle forme de prescription.

« Manger mieux grâce aux « applis » culinaires ? Usages et perceptions d'outils numériques « Cuisine » dans les catégories populaires » Camille Adamiec

Dans le cadre du projet FaciEat4ALL, les objectifs sont la promotion d'une meilleure alimentation auprès des catégories modestes ; les usages et appropriation des outils numériques en CSP- et une comparaison sociale.

Il est toujours difficile de toucher les populations précaires, à l'exemple de FaceCook, le public précaire de Trappes a co-construit l'outil numérique mais l'usage était inexistant car peu sensible aux recommandations « alimentation-santé »

Pour le site web FaciEat, 61 entretiens semi-directifs sont menés, pré et post interventions. La mesure de l'impact ne se fait pas par les chiffres mais par le discursif, sur les retours d'expériences. Comme souvent, les femmes sont sur-représentées dans l'échantillon de cette étude.

Les différents freins identifiés sont soit d'ordre techniques ou technologiques, soit un manque de temps ou une peur des dangers d'Internet.

En somme, ces outils numériques d'automesure sont peu utilisés en milieu modeste mais l'entrée culinaire est la plus appréciée par les individus (contrairement à la nutrition par exemple, peu de normatif). Si les différences sociales viennent accroître les différences entre les sexes (par exemple avec l'isolement des femmes), il faut dire que les enfants sont à la fois des relais et des motivations à mieux manger par le biais du numérique.

Pause

Production, circulation et appropriation des savoirs sur l'alimentation (Patrice De la Broise)

« Des pratiques aux ressources informationnelles des cuisiniers du quotidien » Sarah Bastien

A une époque de diffusion massive de la cuisine, l'étude s'attache à la dimension mésosphérique du culinaire : circulation médiatique, formes de discours.

Une différence se dessine entre le quotidien et l'occasionnel, dans une contradiction étudiée par Ciccarelli (2004). Il existe un intérêt pour la rupture qui crée une tension entre la banalité du quotidien et l'évènement imprévu.

Les différentes références qui nourrissent ce travail partent de Maffesoli (1979) mais aussi des « modalités » de Verdier dans *Façons de dire, façons de faire* (1979).

Quelle est la part de ressources informationnelles touchant le cuisinier du quotidien ? Sous quelles formes ? Avec quels objectifs ? En privilégiant, interrogeant, exploitant quelles sources d'informations ?

Méthodologiquement, le corpus est composé de 33 femmes pour 7 hommes et l'échange se fait grâce à des entretiens semi-directifs. Ces personnes mobilisaient la « verbalisation concomitante » (concrètement, elles devaient exprimer leurs envies et leurs raisons d'achat pendant leurs courses à l'aide d'un dictaphone), elles tenaient un carnet alimentaire jusqu'à se filmer lors du repas du soir (du lundi au jeudi).

Une modélisation se ventile entre la préfiguration (anticipation/improvisation), la configuration (juste avant de cuisiner) et la figuration (acte culinaire). On constate que Google est la principale ressource informationnelle car elle permet d'avoir accès aux sites spécialisées. Les trois types de recherche sont d'ordre technique, créative et mémorielle.

En conclusion, on notera la récurrence très forte de la recherche créative et mémorielle dans le quotidien culinaire. Toutefois le potentiel discursif n'est pas pleinement utilisé par les cuisiniers domestiques. Le modèle préfiguration-configuration-figuration n'est pas linéaire et une dynamique s'opère dans le quotidien ce qui induit une combinaison de plusieurs sources, plusieurs modalités pour donner une coloration à son acte en fonction de sa forme de vie, de son style de vie (Boutaud, 2018).

Questions/réponses :

Selon Jean-Jacques Boutaud, l'acte culinaire prend place dans la forme de vie. Une consistance figurale commence dès le choix et on sort de la phénoménologie.

« Les pratiques d'information et de communication des diététiciens : au croisement des missions d'éducation, de prévention et de soin » » Viviane Clavier

Tout d'abord, les professionnels ne sont pas les premiers à être consultés pour des questions alimentaires. L'information dans le domaine alimentaire est complexe, « contradictoire » voire « anxiogène » (Martin 2009 et Fischler 1995). Tout le monde se sent armé pour donner des conseils, c'est une véritable multitude d'experts.

Ici, les sources orales sont privilégiées et, sur Internet, existent un mode actif (veille déterminée) et un mode passif (écoute médiatique flottante). Quant aux sources les moins consultées, il s'agit de la presse féminine, des réseaux socio-numériques et de la documentation commerciale.

Nous constatons que l'information et la communication interviennent pour orienter, conseiller, s'approprier des connaissances diététiques, pour conférer du sens aux connaissances diététiques, pour les rendre acceptables dans une perspective de meilleure santé (recommandations professionnelles HAS 2006)

Le retour des diététiciens sur les pratiques informationnelles de leurs patients indiquent qu'ils s'informent davantage, essentiellement sur les sujets à la mode et grâce à Internet. D'après les diététiciens, les patients seraient donc informés mais doivent recadrer les savoirs profanes.

En conclusion, il existe une grande concurrence entre experts auto-proclamés (Hugol-Gential 2018), des savoirs patients résultants de soumissions aux normes et de multiples résistances (Bruegel, Nicoud 2010) et la légitimité de l'Etat à dicter des normes et des comportements dans la sphère privée (De oliveira 2017). Les diététiciens sont placés en situation de médiateurs de l'information plus que de spécialistes de la nutrition.

« Food, terroir and social change in central Brazil » Joao Guilherme Xavier da Silva, Fernanda Martinelli

How the idea of local is produced, appropriated, consumed and diffused in speeches and public policies in Brazil ?

With the French notion of « terroir », it's a criticism of the relation between nature and culture in creating meanings about what and how we eat and how we produce and distribute what we eat.

Cerrado Bioma is composed by private properties, it was an empty space. Who grows traditional methods and « savoirs » : family farming, family farming of quilombola communities, indigenous people, migrants. Connections between rural and urban associate each one with a pole of production circuit simplifying complex dynamics.

Current programs connected two models of organizations territories : production size and supply for large logistics circuits, and focused on implementing a safety policy food and nutrition based on strengthening family farming.

Latifundio in an authoritarian model because it imposes standardization of production, precarious labor relations and also standardization of flavor (ignoring biomas and seasons).

However, Chefs as a mediator of access, translators of the symbolic meaning of what is cultivated and produced by traditional means often for centuries, and, ultimately, curators of a cultural good. Finally, food can be central to an approach to social change.

« Faire-savoir à l'école : l'alimentation à l'écran des films fixes d'enseignement » Didier Nourrisson

Traditionnellement, les outils de l'enseignement alimentaire sont : - le manuel scolaire (réforme de Jules Ferry 1890 qui a programmé des matières obligatoires pour les 6/13 ans dont la « leçon de choses » pour tous, « l'économie ménagère » pour les filles). -le tableau mural avec cet exemple de « L'alcool, voilà l'ennemi » et l'enseignement par l'aspect 1895 -le bon point -le buvard scolaire.

Dans les années 1920 arrive le film fixe d'enseignement, toute petite bobine photographique à double cran qui avance image par image, trouvaille pédagogique majeure de Pathé. Ces images sont muettes ce qui permet au Maître de ne pas voir sa parole confisquée. Ces images sont appelées à l'époque « photogrammes ». Parfois, le film fixe est accompagné d'un manuel pour le professeur. Larousse réalise des films fixes « société d'enseignement par le film ».

Les images sont d'une grande diversité puisque ce sont des peintures, photographies, dessins...

Si le musée national de l'éducation à Rouen abrite des milliers de film fixe, cette étude repose sur près de 5000 vues collectées (donc 100 films).

Que disent les films fixes de l'alimentation ?

En nutrition, un calibrage quantitatif est de rigueur dans les années 1930, c'est une véritable analyse bactériologique des aliments. Dans l'évolution des repas, on présente une histoire et une leçon de géographie alimentaire stéréotypées. La gastronomie scolaire est un modèle d'éducation à la bienséance sociale.

Ainsi une morale de vie apparaît : on apprend à s'entraider, à être, à vivre.

Si l'histoire ne se répète jamais, il y a des permanences et des évolutions. On peut parler de marketing scolaire fait par les entreprises privées depuis les années 50 car les films fixes sont aussi réalisés aux USA, Canada. Le contexte des années 50 reste la malnutrition.

La fin du film fixe date de 1975, remplacé par la diapositive, les enseignants pouvaient désormais construire leur cours à son rythme. A cette époque la réforme Abby offre une prise d'initiative supérieure pour les enseignants, une mixité en hausse et le tiers temps pédagogique se développe.

En conclusion, le film fixe apporte des points de vue de masse sur l'alimentation pour former les enfants aux saines pratiques de la vie collective et individuelle. Cet outil pédagogique est finalement très moderne car il permet l'enseignement par l'aspect (comme un Powerpoint). Enfin, c'est un moyen d'accéder à la société de consommation et de communication depuis la salle de classe.

Vendredi 7 décembre

Alimentation, circulation de savoirs et enjeux pour la santé (Susan Kovacs)

« Vulgariser la diététique au XVIIe siècle : les enjeux communicationnels des régimes de santé » Justine Le Floc'h

Le genre de la littérature médicale présente une médecine héritière de Gallien : l'alimentation influence les humeurs (flegme, bile jaune, bile noire). Le but de la diététique est la bonne manière d'adapter les modes de vie aux tempéraments : boire, manger, air, sommeil, veille, mouvement, repos, évacuations, perturbation...

Prenons l'exemple de La Frambroisière (1613) et les régimes de santé : ces ouvrages diffusent les bonnes pratiques en matière de santé. L'intérêt de ces publications repose sur la renommée ou sur les nombreuses éditions.

Tout d'abord, il existe une promotion générale de la diététique au XVIIe siècle. A priori la diététique intéresse moins les médecins car ils préfèrent les malades donc les biens portants sont négligés. Sous l'influence d'Ambroise Paré, Pierre Pigray (1609) nous dit que le bon régime de vivre permet d'éviter de soigner, de faire usage de médecine.

On trouve également des conseils sur les modes de cuissons et les mets à déguster. Le savoir préventif est une nécessité d'ordre publique (Henri IV) et correspond à la vogue des médecins charitables (*probonopublico*).

Ces ouvrages défendent l'excellence et l'expertise médicale car il existe une concurrence entre ceux qui disposent de la professionnalisation et ceux qui n'en disposent pas (charlatans, empiristes). Par exemple, le citron est un remède naturelle et sain. Plus tard viendra la promotion du vin car l'eau est moins chère mais nourrit guère.

En somme, la diffusion de ces manuels favorise un intérêt corporatiste.

Deuxièmement, intéressons-nous à la composition de ces ouvrages. Ils sont écrits en langue vulgaire (français), en style accessible et plaisant associé à des anecdotes antiques. Les destinataires immédiats sont les médecins et apothicaires. Le français permet de prendre position dans le débat de la hiérarchie des langues car son vocabulaire est suffisant pour diffuser du savoir. Cela touche un public vaste pour soutenir les convictions du médecin. Une véritable excellence auctoriale existe car ces ouvrages mélangent récit et savoir, par exemple *Le portrait de la santé* de Duchêne.

Cette vaste érudition humaniste permet de donner la valeur à la diététique puisqu'il y a souvent un rapprochement aux lettres et à la philosophie.

Au-delà du livre, le médecin est orateur pour convaincre le patient et répondre à l'intérêt général pour le malade mais aussi aux personnes en bonne santé. Il propose des remèdes peu coûteux.

En conclusion, cette autopromotion pour la médecine est permise par l'utilisation des belles lettres pour séduire et appliquer les préceptes. L'éloquence et l'érudition présentent un socle commun pour ces médecins soucieux de nourrir leurs prescriptions d'anecdotes : la vulgarisation par le français et l'érudition par les belles lettres ne sont donc pas antinomiques.

Questions/réponses :

Si Joubert a publié pour la médecine populaire, le traité de Jacquelot offre l'originalité d'une forme allégorique. En effet, l'hétérogénéité de format est forte d'un manuel à l'autre. Dans le contenu, la doxa est très claire mais l'intérieur présente quelques différences.

L'idéal médical est Aristote et Gallien, qui maîtrisent tous les savoirs. Au XVIIe siècle, persiste ces génies universels qui ont accès à tous les savoirs.

Sur ce sujet, on pourra lire Henri-Jean Martin *Livre, pouvoir à Paris au XVIIe siècle*.

« Cancer, alimentation et représentations : entre pouvoir et devoir d'agir » Clémentine Hugol-Gential

Ces données sont issues des projets ALIMS et CIPPA. Les troubles alimentaires chez les cancéreux ont été questionnés par Jakubowicz (2006) et Fontas (2009).

S'il existe de nombreux discours sur l'alimentation-cancer (Clavier & Romeyer 2008), pour autant la prise en charge diététique reste encore limitée (Cohen & Legrand 20011). Une dimension corporelle est schématiquement à l'œuvre : ne pas grossir ou ne pas maigrir. L'alimentation est devenue une « grande source d'inquiétude » selon Legrand (2016). La méthodologie repose sur une tâche de tri qui aboutit à 6 stratégies. La santé est en tension entre les aversions, la gêne, les idées préconçues autour des méfaits ou bénéfices supposés.

Les choix alimentaires sont cadrés par les échelles d'observation de Dominique Desjeux reprises et enrichies par Jean-Jacques Boutaud. Le corpus utilisé vient de Google actualités sur 3 mois, mobilisant 90 articles (méthode de Rebillard 2006) et 18 discussions de forums de patients.

Au sein de ce corpus, quatre champs lexicaux apparaissent : alimentation, santé, prévention, scientifique. Trois types de discours sont mis en exergue : institutionnel, médical, sociétal.

Un travail important permet de comprendre la construction de l'information : c'est l'exemple scientifique du sucre en excès qui favoriserait le développement de métastases du cancer du sein et du poumon chez l'animal. On finit rapidement par trouver des articles assertifs où la reprise du discours scientifique relève de la responsabilité individuelle.

Ces directives comportementales et alimentaires présentent une structure très similaire à la veille médiatique, avec un ton injonctif, un champ lexical de l'obligation et une mise en avant des mêmes recommandations.

Ainsi la démarche est presque curative par une alimentation et des comportements dits sains. On trouve une nouvelle axiologie qui se construit autour de 3 modalités (Clavier 2008) : pouvoir, devoir, vouloir, et une dernière sous-jacente : savoir.

En conclusion, les informations de santé sont multiples et de nature variée. Nous assistons donc à une remise en question de ce « pouvoir d'agir » car cette offre pléthorique d'informations perd le patient.

« Vers une pédagogie de l'autonomie ? L'éducation alimentaire du patient diabétique » Vincent Schlegel

Il existe plusieurs formes mais aujourd'hui les programmes sont institutionnalisés (3000 autorisées à ce jour). Il repose sur la maîtrise d'un traitement complexe et l'adaptation du mode de vie (dont l'alimentation). En effet la nature de la contrainte change, mais elle ne s'efface pas.

Au sein d'unité transversale d'éducation thérapeutique, la différence est grande avec l'arrivée de l'insuline car avant le régime drastique était sans sucre. Aujourd'hui le traitement s'adapte au mode de vie et non l'inverse. C'est une véritable délégation de recommandations du médecin vers le patient, par une éducation au début peu normalisée.

Au-delà des changements survenus dans les normes diététiques, c'est la façon dont celles-ci s'exercent sur les patients qui a profondément évolué : d'une contrainte extérieure, on assiste à la formation d'une autocontrainte, qui agit de l'intérieur.

Pendant leur parcours éducatif, les patients doivent intérioriser un certain nombre de normes issues du PNNS et sont supposés se comporter de manière rationnelle en adaptant leur alimentation en fonction des informations fournies, pour se maintenir en bonne santé. La formation du sentiment

d'autocontrainte passe par une rationalisation rendue possible par différentes opérations de quantification (fréquence de consommation et quantité consommée suivant un étalon de mesure).

Par exemple, des dispositions corporelles des patients sont réalisées par le groupe GROS (Sanabria, 2015). Une redéfinition de la faim se profile et la diététicienne travaille pour réapprendre les sensations corporelles aux patients.

En conclusion, il existe une congruence entre l'autocontrôle alimentaire promu lors des programmes d'éducation thérapeutique et les dispositions des populations issues des classes moyennes et supérieures, à cause de l'adhésion à une norme de prévoyance (Comby et Grossetête 2012) qui rend difficile l'adoption de pratiques préventives (Millet et Thin 2005) mais également d'une culture somatique de classe (Boltanski 1971) qui favorise l'intériorisation des normes du PNNS (Depecker 2012) et qui soutient une écoute des sensations corporelles.

On peut parler « d'ethos ascétique alimentaire » des patients.

Pause

L'éducation à l'alimentation : quelles prescriptions ? Quelles appropriations ? (Thomas Heller)

« L'éducation à l'alimentation à l'École : un terreau pour l'accession des élèves à des modes extraordinaires de pensée ? » Denise Orange Ravachol et Christian Orange

En quoi l'éducation à l'alimentation nous amène à bouger dans les cours de biologie ? L'école est le lieu privilégié pour permettre aux élèves d'acquérir des habitudes alimentaires adaptées. Elle a un rôle socialisant déterminant, sous différentes dimensions quand évoque l'alimentation : nutritionnelle, culturelle et patrimoniale, géopolitique et environnementale.

La présentation d'une double page de manuel permet de constater des grandes hésitations de causalité scientifique entre, par exemple, alimentation et taux de mortalité, de même que l'influence de l'activité physique.

Bien souvent dans les supports pédagogiques il y a des schémas organiques et cela correspond aux modes de pensée communs des élèves : par exemple les petites histoires d'aliment qui vont de la bouche à l'intestin grêle.

En conclusion, cette classification des aliments (école primaire) ne tient que par les propriétés alors qu'on peut faire de l'inter-objectal (Piaget).

« Face aux habitudes alimentaires, les circuits courts comme potentiel vecteur de changement dans les cantines scolaires » Eléonore Heymans, Kevin Maréchal, Thomas Dogot

D'emblée se posent trois difficultés contextuelles avec le principe de non-discrimination à l'œuvre dans les marchés publics ; une politique de l'offre et de la demande non structurée ; et enfin des changements d'habitude nécessaires (Lalou 2005)

La théorie des pratiques est ici entendue au sens des activités corporelles, mentales, matérielles, cognitives, discursives, processuelles et agentielles comme une alternative à la prédominance des théories économiques ou psychologiques (Dubuisson-Quellier et Plessz 2013).

Le Terrain porte sur plusieurs cantines « durables ». En Belgique les cantines ne sont pas du tout obligatoires. Nous étudions ici les projets « alimentation saine et durable » de Namur et « cantine durable » de la région liégeoise, dans une méthode qualitative et inductive.

Les cuisiniers soutiennent le projet mais déplorent un travail supplémentaire et un manque de concertation avec les autorités, d'où un dédouanement évident sur ces nouvelles pratiques.

Du point de vue des élèves apparaît une forte incompréhension voire un rejet. Les causes sont le manque de connaissances sur le durable, une communication peu adaptée au public visé et, clairement, un public peu réceptif par effet de groupe et simplement à cause du repas indissocié du temps scolaire, entraînant un rejet en bloc. La cuisinière parle d'une « génération industrielle » qui ne veut pas goûter de nouvelles choses.

La perception des élèves impacte les cuisiniers et vice-versa. Ce constat est contrecarré par l'annonce du menu et le possible dédouanement de l'équipe par rapport au projet.

Le rôle potentiel des circuits courts peut jouer sur la préparation et la dégustation (confiance dans les produits), la proximité physique et affective avec le produit et le plaisir, origine de nouvelles normes et valeurs (Dupuy et Poulain 2008). Enfin, les élèves font passer le local avant le bio, donc l'insertion des produits issus de circuits-courts dans les cantines scolaires ne pourrait-elle pas servir de levier pour un changement d'habitudes alimentaires plus « durables » ?

Questions/réponses :

Une référence est faite à Robert-Vincent Joule (communication engageante sur le préservatif) pour expliquer qu'un acte préparatoire est préférable à un discours qui prend pour cible les jeunes, ce qui a pour mérite d'offrir un levier affectif.

« L'éducation alimentaire dans les écoles : diffusion, circulation et réappropriations des normes nutritionnelles » Marie Berthoud

L'école est le champ d'intervention privilégié pour la mise en place d'une bonne alimentation. Il s'agit alors de saisir les enjeux de la communication publique autour de l'alimentation scolaire. Grâce à une analyse sémio-pragmatique, 6 écoles sont investiguées dans des quartiers lillois différents.

On veut saisir le processus de circulation des dispositifs et leur institutionnalisation grâce à la mise en place de pratiques spécifiques dans les écoles.

On utilise la notion de « prescription » pour désigner les consignes publiques, et non « recommandations » car on s'attache aux obligations et non aux conseils, s'il n'y a pas d'injonctions il existe quand même des marges de manœuvre.

La conduite individuelle est le risque principal pour mettre à l'abri les enfants des mauvaises pratiques, les éduquer et les habituer aux bonnes pratiques. L'éducation par la pratique est la diffusion d'un modèle normatif, de relais nutritionnels, de mises en pratique pour habituer les enfants à « savoir-faire » donc à les engager à devenir eux-mêmes les prescripteurs des prescriptions. C'est un apprentissage par l'expérience.

Les réactions des enfants rendent visibles les contradictions au cœur des dispositifs. Cela fait écho aux manières de faire (de Certeau, 1990) et à la capacité à déjouer les rôles assignés de la part des enfants (par exemple avec les contraintes de temps).

Au final, la communication publique manifeste la volonté d'inculquer aux enfants des modèles normatifs. De plus, les prescriptions et dispositifs sont modifiés à chaque étape de leur circulation, nous ramenant à penser la « trivialisation » (Jeanneret 2008) de la communication liée à l'alimentation scolaire.

Questions/réponses :

Il existe une remise en cause de la part des animateurs mais pas des élèves qui ne s'opposent pas franchement mais contournent, dans une sorte de « bricolage » (de Certeau).

Pause méridienne

Communiquer sur et par l'alimentation : de nouveaux acteurs, de nouveaux cadres méthodologiques (Simona De Iulio)

« Ils n'empoisonneront pas mes enfants ! » : quand « manger sain » devient un objet politique. Le cas des cantines scolaires en Andalousie » Philippe Cardon, Maria Dolores Martin-Lagos Lopez

Une démarche ethnographique est menée dans les écoles primaires et les collèges de la fin 2017 au début 2018. Soutenues par des associations gastronomiques, ces cantines servent des produits biologiques frais grâce à des filières courtes.

L'ambition est aussi de porter une éthique sociale valorisant les questions d'environnement et les conditions sociales des salariés. Cela se traduit par une remise en cause des transports pour apporter les aliments et des actions concrètes au quotidien : suppression de serviette en papier, de plastique...

Pour ces associations, l'enjeu repose sur la capacité d'agir des jeunes élèves en tant qu'acteur du changement social et individu responsable. Pour transformer la question de l'alimentation scolaire, le choix est d'externaliser la gestion.

Un véritable travail autour d'une conscience politique se fait pour être acteur du changement social. Dans ces cantines d'association, il n'y a pas que l'assiette mais également une bibliothèque sur des sujets de société ; des activités pour éviter le gaspillage de l'eau en faisant participer les enfants à la gestion de l'après repas et même des conseils éducatifs pour devenir un « bon citoyen ».

Cette consommation éthique touche davantage pour les CSP+ car le prix du repas est bien plus élevé (6,70 au lieu de 4,50€), ce qui reste paradoxal puisque la démarche se veut ouverte à tous.

En conclusion, cela correspond à un profil de citoyen qui se voit comme acteur de ce changement social.

Questions/réponses :

En Espagne chaque région est autonome et peut faire ce qu'elle veut quant à ses cantines. Donc comment circule ce modèle normatif ? Toutes les cantines scolaires depuis 2011 utilisent des prestataires extérieurs (Andalousie). On se rend compte que la France est très centralisée car les discours se diffusent depuis un point central : Paris.

Par contre, il n'y a pas de remise en questions de ces normes biologiques considérées comme meilleures que les classiques.

« Du savoir comme enjeux dans la construction d'une activité de prestation alimentaire en entreprise » Elodie Sevin, Thomas Heller

Cette démarche ethnographique pense la place qu'occupe le savoir scientifique avec plusieurs acteurs. En utilisant les données de deux prestataires, faisons un retour sur deux années ethnographique dans l'univers de la prestation alimentaire.

Le rapport « Fruizeleg » s'attache à dire que l'entreprise est le lieu pour agir sur les comportements alimentaires et la promotion de la santé (par exemple augmenter la consommation de fruits et légumes).

Ce programme d'action a de nombreuses données statistiques avec d'inévitables biais. Par exemple, on nous dit que 20% de la productivité est réduite lorsque nous sommes mal nourris (BIT 2005). En fait ici c'est la productivité d'un pays, pas d'un seul salarié, et d'ailleurs il s'agit de carence en fer. Cette montée en généralité induit donc en erreur.

L'étude du dispositif de rencontres entre les acteurs et le public permet de constater l'existence d'une délégation de la véracité du discours par des documents type posters. L'autre temps fort est un peu magistral avec une sorte de table ronde et insiste sur la subjectivité.

En conclusion, on peut comprendre que dans une perspective économique l'entreprise joue un rôle mais il existe aussi un rôle politique. C'est une vaste mise en mouvement des savoirs qui a lieu au service de la recherche scientifique d'un côté et de la constitution d'un réseau de l'autre.

« Semiotics of Food in the Urban Landscape of Volgograd as a site of FIFA World Cup 2018 » Olga Leontovich

Volgograd est une ville d'un million d'habitants à mille kilomètres de Moscou. Elle s'est appelée Tsaritsyn entre 1589 et 1925, puis Stalingrad de 1925 à 1961.

La cuisine nationale est mêlée à des plats régionaux comme le shchi, borsch, black caviar, sutrgeon ukha, dry salty fish (associé à la rivière Volga). Les produits locaux sont la mustard oil, sauce and powder, jam, honey, tomatoes, local chocolates. Cette région, connue grâce aux cosaques du Don est ouverte avec différentes populations aux langues multiples.

Si une campagne de communication agressive a eu une large audience, il existe des lieux particuliers mêlant *coffee house* et *social club* : les « anticafé », très populaires durant cet évènement, comme 4Room, CyberTime, Kafedra et O2 lounge&hookah.

« Applications mobiles de réalité informée : le cas d'open food facts » Laurence Allard

Les projets « commun jeu » en Ile de France et « Air citizen » portent sur les thématiques de nourriture et de respiration.

Pourquoi existe-t-il un intérêt pour les applications mobiles et notamment à l'open data ? Cette technologie de masse présente des logiques de transparence, de co-production, « d'agir informé » et de coopération.

Il y a une véritable bascule mobile comme matérialisation de la révolution numérique (Enquête Credoc Arcep 2018 : panoplie transécranique)

Quel est le lien politique entre open data et transparence ? L'ouverture aux données publiques réutilisables permet de développer de l'accoutumance, de la factualité qui responsabilise. L'individu est un centre de calcul (Bruno Latour).

Ainsi Open Food Facts est une base de données crowdsourcer avec plus de 4000 produits. Ce site a servi au développement de Yuka qui n'est autre qu'une qualification du produit selon une grille de composants plus ou moins toxiques. L'activisme de cette donnée est assez radicale.

Un lien entre open source et ESS est illustré par le cas CoopCycle, vers le coopérativisme de plateforme contre l'économie du mobile *on demand* et *digital labor*. Cela pourrait aboutir à virtualiser certains restaurants qui ne servent presque plus de clients sur place mais uniquement par les vélos Ubereats et Delivroo : le restaurant deviendrait-il un terminal ? Ainsi on invisibilise le travail (pas de cuisiniers, pas de coursier), devenant une simple plateforme.

Pour répondre à ces considérations sociétales, il apparaît une *Platform Cooperativism* pour éviter la prolétarianisation (référence à l'ouvrage *Ours to hack and to own*, Trebor Scholz, novembre 2016)

En somme, nous avons là une innovation révolutionnaire dans l'économie numérique actuelle.

Conclusion générale (Simona De Iulio, Susan Kovacs)

La nature des savoirs sur l'alimentation présente une tendance à la médicalisation avec une valorisation des effets prophylactiques, préventifs et curatifs de certains aliments.

Les différentes interventions du colloque notent le caractère évolutif et instable des savoirs et des normes dans le temps. Pourtant il existe des constantes mécanistes entre corps et nourriture dans une association des savoirs scientifiques avec des styles de vie.

Ainsi il y a une volonté de clarifier et de quantifier ce que l'on mange. Ce lien entre le normatif, l'uniformisation et les discours touchent particulièrement les publics vulnérables sans aboutir à une satisfaction scientifique complète.

En cause la pluralité de points de vue et de savoirs avec effet de contradiction et cacophonie est source de confusions. Les études insistent sur l'exigence de gommer cette cacophonie pour aller vers un discours consensuel (par exemple la calorie qui reste vague et très simplifiée). L'instrumentalisation des savoirs scientifiques a tendance à recourir aux raccourcis avec des cadres normatifs et restrictifs qui appuient dessus.

Les savoirs technico-pratiques concernant la cuisine pour la prévention sanitaire sont différents de la recherche de savoirs sur l'alimentation qui offre moins « d'explicite » avec cette distinction mode actif/mode passif et ne permet pas toujours une linéarité dans cette démarche de recherche, on produit de l'information en participant à des blogs et des sites comme Open Food Facts.

Nous nous posons de nombreuses questions sur les enjeux de pouvoir et de délégation : aux consommateurs, aux patients ? Il passe par des dispositifs variés pour trier cette surabondance d'informations et leur impact puis par une hiérarchisation et un classement chez les personnes.

Dans cette responsabilité déléguée, l'injonction de l'empowerment est assez ambiguë : est-ce une nouvelle forme de pouvoir ou une nouvelle façon d'imposer une normativité au consommateur ? Pour le bien commun, la mobilisation de l'expertise scientifique pour des intérêts différents est associée à des intérêts particuliers (corporatistes par exemple).