

Manger biologique à l'ère de l'insécurité

Eating organic in an age of insecurity

Betsy Donald et Alison Blay-Palmer

Numéro 57, printemps 2007

Les compétences civiles, entre État sécuritaire et État social

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/016388ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/016388ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Lien social et Politiques

ISSN

1204-3206 (imprimé)

1703-9665 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Donald, B. & Blay-Palmer, A. (2007). Manger biologique à l'ère de l'insécurité. *Lien social et Politiques*, (57), 63–73. <https://doi.org/10.7202/016388ar>

Résumé de l'article

Depuis que l'État abandonne peu à peu de nombreux domaines sociaux tout en ayant la main plus lourde en matière de répression, beaucoup de gens adoptent un comportement d'autorégulation pour essayer de répondre à des peurs et à des risques sociétaux plus larges. Le succès croissant des aliments biologiques en Amérique du Nord montre clairement l'arrivée de ce nouveau type de comportement d'autorégulation, mais ne relève pas entièrement de lui. En nous inspirant des concepts soutenant la biopolitique alimentaire, nous établissons des liens entre l'alimentation biologique en tant qu'acte d'autorégulation et un nouveau régime d'État répressif qui met l'accent sur l'alimentation biologique comme partie prenante d'une politique étatique militaire et sociale plus large.

Manger biologique à l'ère de l'insécurité

Betsy Donald et Alison Blay-Palmer

«[N]ous avons peur des terroristes, mais ils n'ont pas de quoi nous effrayer si on les compare avec ce que nous nous faisons à nous-mêmes» remarque une productrice d'aliments biologiques dans une étude sur les raisons motivant la consommation et la production d'aliments biologiques et d'aliments spécialisés dans la région de Toronto, au Canada. Cette étude a nécessité l'analyse de plus de 1 400 compagnies et d'entretiens détaillés effectués dans plus de 100 entreprises de l'alimentation¹. La plupart des compagnies que nous avons consultées s'occupaient de production et de consommation d'aliments biologiques parce qu'elles voulaient produire ce qu'elles estimaient être à ce moment-là les meilleurs aliments destinés au marché grand public. Cependant, au cours de nos trois années de recherches sur l'industrie des aliments biologiques, nous avons

découvert qu'il y avait des raisons psychologiques plus profondes à produire et à manger des aliments biologiques: le facteur peur – jouant à la fois sur les plans personnel et sociétal – s'est révélé être une motivation psychologique intéressante, mais un peu inattendue dans le contexte de la participation à cette industrie. Dans cet article, nous aborderons ce facteur qu'est la peur en lien avec les changements qui se produisent dans le rôle que se donne l'État en matière de lutte contre cette insécurité sociétale plus profonde. Nous soutenons l'idée selon laquelle, puisque l'État se retire peu à peu de nombreux domaines sociaux tout en ayant la main plus lourde en matière de répression, de nombreux individus adoptent un comportement d'autorégulation pour faire face à des peurs et à des risques sociétaux plus répandus (voir Beck, 1992). Nous faisons remarquer que le

succès croissant des aliments biologiques en Amérique du Nord montre clairement l'arrivée de ce nouveau type de comportement d'autorégulation. Nous appuyons notre démonstration sur des résultats empiriques, mais également sur des théories tirées des travaux en sociologie politique et sur des analyses en géographie politique de l'industrialisation de l'alimentation nord-américaine. Nous nous inspirons en particulier de la conception de Beck (1992) de la «société du risque», qui insiste sur l'importance de la gestion du risque sur le plan individuel. Cette réaction individualisée et réflexive fournit un contexte important pour comprendre l'alimentation biologique. En tant que pratique d'autorégulation associée à la nouvelle modernité. La notion de biopolitique de Foucault vient en complément de cette idée; elle traite d'une politique où se recoupent le corps et l'État, grâce à

laquelle sont négociées les relations de pouvoir. Dans le contexte de la biopolitique alimentaire, Bobrow-Strain (2006) établit un lien convaincant entre l'industrialisation nord-américaine du pain et la Deuxième Guerre mondiale. En appliquant ses idées au XXI^e siècle, nous affirmons que la rapide progression de l'intérêt pour les aliments biologiques n'est pas entièrement attribuable à l'autorégulation. Étant donné le regain d'intérêt de l'armée pour la création d'une population «prête pour la guerre» dans un contexte de lutte contre le terrorisme, nous établissons des liens entre l'alimentation biologique en tant qu'acte d'autorégulation et un nouveau régime d'État répressif, qui met l'accent sur l'alimentation biologique au sein d'une politique étatique militaire et sociale plus étendue.

Cependant, avant de réfléchir à certaines de ces questions théoriques, nous rendrons d'abord compte de notre étude empirique triennale dans le secteur en pleine expansion de l'industrie biologique dans la ville-région de Toronto. Même si Toronto ne se trouve pas aux États-Unis, nous

soutenons que beaucoup des idées tirées de cette étude peuvent permettre une compréhension plus générale des tendances et des pratiques alimentaires actuelles en Amérique du Nord. En ce qui concerne la réglementation et l'économie, la frontière entre le Canada et les États-Unis a toujours été assez poreuse (Gilbert, 2005; Jenson, 1989); dans le contexte de l'alimentation, les Canadiens importent plus de 80 % de leur nourriture de Californie et de Floride, acceptant ainsi dans les faits les règlements établis aux États-Unis en matière de santé et de sécurité pour les producteurs et les transformateurs de l'agroalimentaire américain. Le cas récent du jus de carotte et des épinards frais contaminés a souligné une fois de plus à quel point les circuits alimentaires entre le Canada et les États-Unis sont reliés de façon serrée: dans ce cas, la consommation de produits agricoles californiens a provoqué maladies et décès au Canada.

Les produits alimentaires biologiques en tant que système d'autorégulation

En Amérique du Nord, la consommation de produits biologiques augmente au rythme de 20 % par an depuis plus de 10 ans (Willer et Youssefi, 2004) et était estimée à 10 400 000 000 \$ en 2003 (Dimitri et Oberholtzer, 2005). Cette croissance est née en grande partie du désir des gens de contrôler les risques qu'ils prennent au quotidien et les peurs que ceux-ci engendrent. Dans notre recherche triennale dans l'industrie biologique torontoise, nous soutenons la thèse selon laquelle la croissance des achats d'aliments biolo-

giques est reliée aux peurs qu'entretiennent les producteurs et les consommateurs par rapport aux risques liés aux aliments provenant du secteur industriel (Blay-Palmer et Donald, sous presse). Les consommateurs de produits biologiques considèrent cette consommation comme une manière de garantir leur sécurité alimentaire et de *contrôler* la qualité de la nourriture qu'ils consomment par le biais de réseaux alimentaires comportant moins d'intermédiaires, tels que les marchés de producteurs ou les contrats d'achat entre producteurs et consommateurs. Ces réseaux alimentaires de proximité ou ceux qui sont certifiés permettent aux consommateurs d'avoir à nouveau confiance dans la qualité de la nourriture qu'ils consomment (Goodman, 2004; Hinrichs, 2003; Ilbery et Kneafsey, 2000; Murdoch *et al.*, 2000). Un texte de Brian Ilbery et Moya Kneafsey (2000) affirme ceci sur le rôle de l'autorégulation par les producteurs dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes et «alternatives»:

Il semble que, malgré de nouveaux cadres de réglementation et de nouvelles préoccupations des consommateurs, les producteurs définissent habituellement la qualité du point de vue de la spécification et de l'attrait des produits plutôt que par des systèmes de certification sociale ou par une association avec la région d'origine. La qualité des aliments, même si elle est déterminée par les producteurs, est avant tout autoréglémentée et construite dans le contexte d'un maintien de relations stables entre les producteurs et les acheteurs. (Ilbery et Kneafsey, 2000: 217)

Les aliments biologiques font partie de ce mouvement « alternatif » de la « chaîne d'approvisionnement courte » ; dans notre étude triennale, nous nous sommes particulièrement intéressées au facteur peur en tant que source possible d'innovation dans l'industrie alimentaire biologique.

En nous entretenant avec des détaillants, des transformateurs, des producteurs, des distributeurs et des consommateurs, nous avons découvert que ce qui incitait les innovateurs du biologique à participer au développement de l'industrie, c'était à la fois leurs peurs personnelles et des peurs sociétales à plus grande échelle. Une productrice alimentaire a exprimé très clairement que sa motivation personnelle pour manger des aliments biologiques résultait de problèmes de santé :

J'ai souffert de problèmes alimentaires en mangeant les aliments traditionnels. J'étais une acheteuse d'aliments passive, ce qui m'avait conduit à inonder mon corps de certains groupes alimentaires (alors que j'avais une intolérance au gluten) ; j'ai donc prospecté, j'ai fréquenté les marchés de producteurs, où on m'a donné des conseils alimentaires. [...] Puis, j'ai acheté et mangé des fraises biologiques. Je n'ai pas fait de réaction. J'ai acheté une orange biologique, que j'ai pu manger. Je n'ai ressenti aucune douleur, alors que j'avais été incapable de manger des oranges depuis mon enfance. Pourquoi ? Parce que l'industrie alimentaire traditionnelle est contrôlée par des gens surtout intéressés par le profit, qui ne veulent pas voir les faits : ils ne savent pas ce que les produits chimiques, etc. vont nous faire à tous. (Entrevue avec une productrice alimentaire, février 2003)

Elle explique ensuite que le circuit alimentaire traditionnel l'avait déçue et qu'il fait partie d'un échec sociétal à plus grande échelle, qui interdit toute confiance :

C'est agaçant : on doit étiqueter les aliments biologiques, mais pas la nourriture empoisonnée [traditionnelle]. Certaines étapes de la transformation qui nécessitent l'utilisation de produits chimiques ne requièrent pas d'étiquetage spécial. Des enfants sont malades. Quelle est la responsabilité des aliments que nous consommons dans ces maladies ? (*Ibid.*)

Finalement, elle explique que son engagement dans le circuit alimentaire biologique et sa santé retrouvée lui ont donné envie de faire profiter d'autres personnes de ce bien-être :

Je me suis demandé ce que je pouvais faire en échange pour ma communauté. Je veux informer, sensibiliser les gens, au nom de mes convictions [...] ; après l'éclatement de la bulle spéculative sur les entreprises de haute technologie, le 11 septembre, la faillite d'Enron, l'affaire Anderson, tout a changé. (*Ibid.*)

Ces dilemmes personnels et sociétaux – reliés à des inquiétudes concernant la santé humaine et la dégradation générale de l'environnement – ont également été mentionnés par un directeur de magasin de détail :

Pour la compagnie (et selon moi aussi), nos clients sont préoccupés de santé, de l'environnement et de notre manière de nous situer par rapport à cela. Les aliments sont pour eux à la fois nourriture et source de plaisir. Nos clients veulent des aliments sans artifices. Nous nous engageons à être écologiques. (Entrevue avec un détaillant, février 2003)

Le circuit alimentaire industriel, à cause de l'importance que l'on y accorde à la production de masse, a grugé l'intérieur du circuit alimentaire et entraîné une crise de confiance chez les consommateurs : « Les grosses entreprises et l'environnement ont souffert de la pollution créée. Par exemple, les sols sont compactés par les exigences de l'agriculture traditionnelle » (Entrevue avec une productrice alimentaire, février 2003). Le ministère de l'Agriculture américain a récemment reconnu que les aliments produits dans le circuit alimentaire industriel étaient moins nourrissants que dans les années 1940. Par exemple, il faut actuellement manger deux carottes pour absorber autant de nutriments que ce que contenait une carotte dans les années 1940 (Pollan, 2006 ; Pawlick, 2006). Certains indices montrent également que d'autres problèmes de santé sont reliés à la consommation d'aliments traditionnels : « La santé de la population en général exerce une influence particulière sur la probabilité de problèmes de santé inhabituels, tels les allergies et les problèmes à la prépuberté. Il y a aussi des problèmes environnementaux reliés à l'alimentation, comme les OGM » (Entrevue avec une productrice alimentaire, février 2003).

Du point de vue d'un détaillant, le désir des consommateurs de changer leur destin en matière de santé crée des opportunités d'affaires pour l'avenir : « Les inquiétudes au sujet des OGM, des pesticides, des produits chimiques et des additifs alimentaires vont créer de nouveaux créneaux » (Entrevue avec un détaillant,

février 2003); «Des crises sanitaires vont nous forcer à agir (par exemple, la maladie de la vache folle) quand les gens vont se rendre compte qu'ils ont besoin d'aliments sans risques et que, pour les avoir, ils devront soutenir l'écoagriculture.» (*Ibid.*)

La destruction de la qualité des aliments et de l'environnement offre aux producteurs, manufacturier et détaillants biologiques des occasions directes d'augmenter leur chiffre d'affaires. Comme l'explique ce producteur et manufacturier:

Nous avons voulu garder une bonne distance entre la ferme et la transformation des aliments en raison de la fièvre aphteuse, des questions de biosécurité. Une grosse partie de nos efforts porte sur le service à la clientèle dans le but de fidéliser nos clients. Par exemple, deux semaines après le SRAS, nos livraisons à domicile ont doublé. La maladie de la vache folle a fait des merveilles pour l'industrie; les consommateurs allaient inévitablement se mettre à poser plus de questions, la vache folle n'a fait que précipiter les choses. (Entrevue avec un producteur et manufacturier, avril 2003)

L'intérêt croissant pour la qualité est fondé en grande partie sur la confiance: «La fidélité existe. Nous faisons partie de la communauté. Nous sommes reconnus comme des leaders, des innovateurs» (Entrevue avec un détaillant, avril 2003). Un chef cuisinier formule l'idée ainsi: «La fidélité est très importante en cas de crise (encéphalopathie spongiforme bovine, SRAS, etc.); l'effet sur l'industrie est immédiat» (Entrevue avec un chef, juin 2003). Les relations de proximité fondées sur la confiance sont nécessaires pour confirmer que «le biologique est authentique et représente la meilleure affaire, la perception du public est vraiment la clé de la valeur de l'industrie» (Entrevue avec un distributeur, février 2003).

Notre travail empirique démontre que cette attirance pour le biologique en fait un espace où les consommateurs ont l'impression de contrôler un aspect de leur vie. En choisissant ce qu'ils vont manger, les consommateurs contournent l'économie politique des circuits alimentaires industriels et optent pour une consommation dans un contexte où ils ont certaines assurances de sécurité et de qualité. Cette assurance vient de la confiance dans un produit certifié, ou plus profondément, d'interactions de personne à personne, réelles et perçues comme fondées sur la confiance, avec les producteurs et transformateurs alimentaires.

Nature contradictoire du circuit alimentaire biologique

Cependant, tout n'est pas transparent en ce qui concerne ce cir-

cuit autoréglementé. Comme le soutient si brillamment Julie Guthman (2004a; 2004b), une grande partie du circuit biologique – du moins en Californie – a elle-même été cooptée par le circuit agroalimentaire industriel. Sur le marché, la confusion règne: les gens qui mangent biologique possèdent-ils vraiment une solution de rechange plus viable écologiquement par rapport à des formes néolibérales de circuits alimentaires industrialisés déjà existantes? Une partie de l'acte d'autorégulation consistant à consommer des produits biologiques, comme nous l'avons découvert dans notre étude triennale, tient au fait que de nombreuses personnes entendent contribuer à une révolution alimentaire locale, à petite échelle.

Pourtant, le potentiel paradigmatique de cette soi-disant révolution semble quelque peu exagéré lorsqu'on étudie les transformations récentes de l'industrie biologique, particulièrement en ce qui concerne le commerce de détail et la distribution. Dans le cas de Toronto et plus largement du Canada, par exemple, une seule compagnie contrôle actuellement 90% de la distribution des aliments biologiques du pays: SunOpta Inc., à l'origine une coopérative alimentaire locale fondée pendant la période hippie des années 1970 sur la côte ouest de l'île de Vancouver; elle est aujourd'hui une compagnie internationale intégrée verticalement, en forte croissance, spécialisée dans la recherche, la transformation, le conditionnement et la distribution mondiale d'aliments naturels, biologiques et spécialisés. La division SunOpta Grains and Foods de la

compagnie propose divers produits alimentaires emballés destinés au commerce de détail et aux services alimentaires. L'intégration verticale qui caractérise la nature de l'organisation lui permet de contrôler la qualité des produits et son maintien à long terme depuis la sélection des graines jusqu'à la transformation et le conditionnement. L'entreprise produit des aliments pour les «marques maison» et d'autres produits santé pour un certain nombre de compagnies et de détaillants bien connus dans le domaine de l'alimentation (dont Costco et Wal-Mart); elle cultive également ses propres produits, qu'elle transforme, se spécialisant dans les collations saines, nutritives et biologiques, ainsi que les produits de service alimentaire destinés à des organismes de toute l'Amérique du Nord, dont l'armée.

L'armée, la politique du corps et le régime alimentaire

Il est fascinant d'observer l'intérêt de l'armée pour les aliments biologiques, car il démontre qu'à l'ère de l'insécurité, manger biologique n'implique pas seulement de nouvelles formes d'autorégulation, mais s'inscrit également dans un nouveau régime d'État répressif: on y met l'accent sur une alimentation biologique qui s'insère dans une politique étatique sociale et militaire. Les articles et reportages consacrés actuellement à l'obésité placent le débat non seulement dans le domaine de la responsabilité individuelle, mais aussi dans le domaine de la sécurité nationale. L'obésité menace la sécurité nationale – comme l'avait fait la malnutrition pendant les dernières guerres –, en compromettant les capacités

physiques et la «main-d'œuvre» militaire. L'armée américaine a réagi par une campagne énergique faisant la promotion de la santé et du régime alimentaire, dans ses rangs, mais aussi à l'extérieur (Vogel, 1992). Le ministère de la Défense nationale contribue grandement au financement de recherches consacrées à l'obésité et les bases militaires proposent maintenant des choix biologiques à leurs soldats et aux familles de ceux-ci (Norris, 2006).

La préoccupation actuelle de l'armée en matière de santé reflète un profond intérêt historique pour le rôle que joue le régime alimentaire dans la capacité d'intervention de l'armée (Shilling, 2003). Kevin Morgan (2006) note qu'en Grande-Bretagne, la guerre a été aussi essentielle que le bien-être dans l'élaboration de la politique alimentaire si on remonte à 1893, année où la mauvaise condition physique des soldats a nui à l'effort de guerre lors de la guerre des Boers. Pendant les Première et Deuxième Guerres mondiales, des pénuries alimentaires au Royaume-Uni ont également contribué à façonner une culture alimentaire fondée sur l'éthos des «aliments en tant que carburant». Comme au Royaume-Uni, aux États-Unis, la politique alimentaire individuelle est devenue intimement liée à la politique nationale. On ne fait plus la guerre au nom d'un souverain qui doit être protégé, mais plutôt au nom d'une société qui doit être défendue. En d'autres termes, la logique de la guerre, c'est la protection d'une population contre des menaces intérieures et extérieures à sa santé (Lemke, 2001). Ainsi, lorsqu'il traite de la politique corporelle du

régime alimentaire à travers le pain, Aaron Bobrow-Strain (2006) montre en quoi les habitudes alimentaires sont un domaine où s'exercent des rapports de pouvoir, soutenus par les connaissances des experts, la surveillance et la discipline. La Deuxième Guerre mondiale, par exemple, a été une époque importante pour la surveillance, la discipline et l'expérimentation alimentaires. Dans le domaine de la production alimentaire, le pain est devenu une source de fierté nationale et de compétence, et un moyen de fortifier les troupes. De 1941 à 1943, à l'instigation du Bureau de l'alimentation en temps de guerre, une série de lois fédérales ont rendu obligatoire un enrichissement de plus en plus rigoureux de tous les pains blancs fabriqués aux États-Unis. En 1942, 80 % du pain blanc américain était enrichi avec de la thiamine, du lait en poudre, de la niacine et du fer. Même si l'obligation d'enrichir a été levée en 1944, elle n'a cessé d'être pratiquée jusqu'à ce jour (Bobrow-Strain, 2006).

Relier les objectifs militaires de l'État à l'industrialisation des aliments et à l'éthos hygiénique

Cet enrichissement très répandu du pain blanc tranché des Américains (et par extension, des Canadiens) n'aurait pas été possible, bien sûr, sans la coopération des grands fabricants de pain industriel de l'époque, ni sans le mode de régulation sociale qui a traité la nourriture comme une denrée contrôlable et aseptisée. De nos jours, les denrées alimentaires et les aliments préparés font le tour du monde de la même manière que les vêtements et d'autres biens manufacturés. Dans

ce système, les processus et les produits industriels ont remplacé les processus et les produits naturels (Beus et Dunlop, 1990), ce qui a creusé le fossé entre la société et «les aliments en tant que produits naturels» (Goodman et Redclift, 1991). Comme nous avons eu besoin de contrôler la nature, nous nous sommes détachés des aliments en tant que source de nourriture «intime» (Winson, 1993), voyant désormais en eux des denrées échangeables comme tout autre bien industriel. Comme le soutient James Gussow (2000), ce désir de contrôle découle de notre peur: «L'idée selon laquelle nous pourrions maîtriser totalement la nature découle, selon moi, de la peur. Nous [les Nord-Américains] sommes un peuple très, très craintif; nous voulons donc tout maîtriser, et en matière agricole, c'est une véritable pathologie» (Gussow, 2000, vidéoclip).

Le processus d'industrialisation des aliments et le fossé entre les consommateurs et leur nourriture datent du milieu du XIX^e siècle. C'est à cette époque que remonte la mise en place de la marchandisation des produits agricoles et de l'industrialisation de la nourriture

(Walker, 2004; Goodman et Redclift, 1991). Parmi les aspects importants de la marchandisation des aliments, citons la capacité des entreprises de tirer parti des peurs des consommateurs par rapport aux aliments, particulièrement de leurs inquiétudes face à la consommation de types et de quantités d'aliments «mauvais pour la santé». Dès les années 1830, Sylvester Graham accusait la glotonnerie d'être «le pire de tous les maux» (Stacey, 1994: 13), arguant du besoin d'adopter un régime végétarien pour conserver une bonne santé physique et mentale. Un partisan de la doctrine de Graham s'est exclamé: «Il arrive souvent que ce qui est simple et évident à l'esprit d'un végétarien est obscur, si ce n'est pas complètement incompréhensible, à l'esprit d'un mangeur de viande» (cité dans Stacey, 1994: 31). Empruntant la voie tracée par Graham et ses amis végétariens, Will Keith Kellogg a vu une occasion de réformer les habitudes alimentaires des Américains en faisant la promotion d'une Amérique en meilleure santé. Au milieu du XIX^e siècle, Kellogg a fondé un club de remise en forme incroyablement prospère – surnommé le San – pour promouvoir le végétarisme et un mode de vie sain. Le San a été fréquenté par l'élite américaine, dont des membres des familles Rockefeller et Penney. Dans les années 1870, le club de Kellogg accueillait le grand public. Kellogg a lancé l'idée des céréales pour remplacer avantageusement la viande au petit déjeuner, et c'est ainsi que sont nés le marketing alimentaire et le conditionnement de masse, dans la droite ligne des pratiques

de production industrielle de l'époque. La voie de l'industrialisation des aliments était tracée (Stacey, 1994).

L'industrialisation de l'alimentation a aussi été servie par la volonté de maîtriser la maladie. Réagissant par la satire aux préoccupations alimentaires de l'époque, un auteur de la fin du XIX^e siècle écrivait:

Derrière le gras de l'aloyau, la maladie guette, et la mort nous attend dans la soupe à la tortue. À chaque fois que j'assiste à un souper, il me semble voir en imagination l'incarnation de la Goutte, puis de l'Apoplexie et de la Fièvre déposer les plats sur la table et manipuler leurs victimes pour leur faire reprendre rien qu'une petite part de plus. (Stacey, 1994: 36)

Au début du XX^e siècle, des preuves scientifiques ont indiqué que la maladie, les bactéries et les aliments étaient clairement reliés. L'État a réagi par l'instauration d'une foule de nouveaux règlements qui ont renforcé l'aspect scientifique de la préparation et de la transformation des aliments. L'État considérait ces méthodes scientifiques non seulement comme un moyen de réduire l'incidence des maladies causées par les aliments, mais aussi comme un moyen de former une Amérique en meilleure santé et plus productive (ce que Foucault a appelé la «biopolitique»). Ce sentiment biopolitique est reflété avec justesse dans un article daté de 1905 de *Good Housekeeping*, cité par Bobrow-Strain (2005) dans son texte sur l'histoire du pain blanc tranché aux États-Unis: «La virilité nationale [...] dépend à tel point de la santé individuelle, et celle-ci est à tel point gouvernée par notre alimentation, que la

salubrité des aliments est une question de la plus haute importance pour la nation» (Bobrow-Strain, 2005: 12). Bobrow-Strain raconte l'essor du pain blanc tranché hypertransformé, et du soi-disant progrès entre le produit impur, hétérogène, cuit à la maison, du début du XX^e siècle, et l'émergence, dans les années 1930, d'une nouvelle norme du pain blanc:

Pendant les premières décennies du XX^e siècle, les falsifications et les impuretés du pain ont semblé mettre en danger la société américaine, menaçant le bien-être physique et mental de la population, entravant le progrès et nuisant au bien de tous en général [...]. En 1930, des années d'essais scientifiques pour fabriquer un pain pur et uniforme avaient enfin produit la «légendaire invention du pain tranché». En 1930, le pain était blanc, tranché et moderne; et les Américains l'adoraient. (Bobrow-Strain, 2005: 9)

La popularité du pain blanc tranché s'est tellement répandue qu'en 1930, 80 % des Américains achetaient du pain produit dans une boulangerie intégrée – un système d'approvisionnement en nourriture qui n'existait nulle part 30 ans auparavant (Bobrow-Strain, 2005; Levenstein, 2003a et 2003b; Panschar, 1956). Qu'est-ce qui a contribué à cette transformation? Une partie de la réponse réside dans cette vision paradigmatique qui dominait alors aux États-Unis: la nourriture est liée au péché et doit être contrôlée et rendue plus sûre par l'intervention de la science.

Au début du XX^e siècle, Wilbur Olin Atwater et le ministère de l'Agriculture américain (USDA)

se sont faits les champions de la lutte contre les aliments nocifs pour la santé. Atwater a activement encouragé l'application de la science à la transformation des aliments et a souligné l'importance de la *science* de l'économie domestique (Pawlick, 2006). En 1895, Atwater publia le premier guide alimentaire du USDA, où il expliquait clairement la valeur calorique de différents types d'aliments. Atwater, pour qui la santé, le corps et la morale étaient inextricablement liés, était d'avis que les consommateurs devraient traiter «le corps comme une machine, et les aliments seulement comme un carburant. On ne saurait trop insister sur le fait que le plaisir n'avait rien à voir avec [la nourriture]» (Stacey, 1994: 30).

La conceptualisation de l'aliment-carburant a marqué les débuts d'une nouvelle ère, l'après-Deuxième Guerre mondiale, où l'accent était mis sur une alimentation moderne et hygiénique. Cette période de la production alimentaire nord-américaine valorisait l'efficacité, les études scientifiques et la consolidation de la production de masse. L'efficacité et l'hygiène étaient de première importance. Si la nourriture ne sortait pas d'une boîte, sa consommation présentait un risque. C'était l'époque de la boîte de conserve et de l'emballage; le Jell-O, les spaghettis sauce tomate en boîte et le *plateau télé*, ce repas «complet» surgelé, sont emblématiques de cette époque.

Dans les années 1980, la nourriture commence à retrouver son aspect santé, mais la peur représente toujours une motivation-clé. Comme la génération des *baby-*

boomers commence à vieillir, les compagnies commencent à mettre au point des produits bon pour la santé «pour éviter le cancer», alimentant ainsi le désir d'immortalité de l'Amérique. En 1984, par exemple, Kellogg's relance les céréales All-Bran en tant qu'arme anti-cancer, ce qui reflète le désir croissant du public de maîtriser le corps, de vaincre la mort même ou, à tout le moins, de gérer le risque (Scapp et Seitz, 1998; Stacey, 1994; Bell et Valentine, 1997).

La gestion du risque dans le contexte agroalimentaire contemporain

Le désir du public de gérer le risque par le biais de l'alimentation a pris un cours différent ces 20 dernières années, car de plus en plus souvent, les alertes à l'intoxication alimentaire sont reliées aux pratiques industrielles de l'agroalimentaire. La manipulation génétique de la nourriture, la maladie de la vache folle, les intoxications causées par la salmonelle, l'eau contaminée par la bactérie *E. coli* et la pandémie imminente de la grippe aviaire semblent toutes indiquer que le circuit alimentaire agro-industriel actuel comporte des failles et que la confiance du public s'érode. L'événement critique a lieu en 1989, quand le public américain (et canadien) associe précisément le cancer et le daminozide, produit chimique connu sous son nom commercial d'Alar, employé dans la production des pommes (Dunlop et Beus, 1992). En 1968, le ministère de l'Agriculture américain octroie à Uniroyal Corporation une licence pour vendre Alar, une hormone de croissance qui maintient les pommes plus longtemps sur

l'arbre; ainsi, les cueilleurs ont davantage de temps pour les cueillir et les pommes ont davantage de temps pour prendre de belles couleurs. Il faut attendre 1989 pour que le produit chimique soit supprimé peu à peu, sous l'effet d'un lobbying public extrêmement actif et d'une campagne de relations publiques des deux côtés de la frontière; mais à cette date, la confiance du public dans le circuit alimentaire «pétrolier» agroindustriel est déjà fort ébranlée.

Les sources de cette forme d'agriculture chimique ne se trouvent pas loin: il s'agit de l'armée et de son développement de technologies en temps de guerre. L'exemple le plus notable est le DDT. Cousin des technologies et des produits chimiques mis au point pendant la Première Guerre mondiale, le DDT a été largement utilisé pendant la Deuxième Guerre mondiale pour tuer les insectes dans la lutte contre les épidémies de typhus et de malaria (Walker, 2004). Il a connu un succès tellement grand qu'un magazine d'information écrivait en 1944: «La production a été multipliée par 350 l'année dernière [1943-1944]; aujourd'hui, 4 fabri-

cants en produisent environ 160 000 kilos par mois, tous destinés à l'armée» (*Time Magazine*, 1944). Ainsi, le DDT et d'autres «pesticides sont devenus des éléments essentiels du domaine pétro-agricole au milieu du XX^e siècle» (Walker, 2004: 185). Même si les dangers du DDT sont clairement établis dès le début des années 1960 (voir le livre de Rachel Carson, *Silent Spring* [*Printemps silencieux*], publié en 1962), le travail préparatoire avait permis une acceptation généralisée des produits chimiques, partie intégrante d'un régime agricole moderne; la «révolution verte» a ainsi été facilitée. Depuis ses débuts au milieu des années 1950, la trilogie des variétés à haut rendement, des applications chimiques (engrais, pesticides, herbicides) et de l'utilisation de l'irrigation a fait doubler le rendement des cultures toutes les décennies. Mais pour beaucoup de producteurs et de consommateurs, les coûts de ce type de système à base de produits chimiques sont tout simplement trop élevés en ce qui concerne l'environnement et la santé publique.

Pour certains, l'industrialisation ininterrompue de la production alimentaire au cours des 50 dernières années a créé de nouvelles menaces «invisibles» et envahissantes. Les alertes à l'intoxication alimentaire, comme celle de la viande contaminée par l'ESB et les aliments transgéniques, ont généré de la peur en raison du caractère envahissant de ces empoisonnements; la progression est non seulement géographique, mais aussi invisible, du fait du déplacement de la pollution et des maladies, conformément à la

notion des risques invisibles d'Ulrich Beck (1992) et à la notion des géographies hybrides de Sarah Whatmore (2002):

Le fait que des impressions métaboliques sont transmises par la chair des autres à la nôtre est un axiome durable des relations sociales avec le monde non humain et la porosité des frontières imaginées qui «nous» séparent de «ça» [...]. La puissance de ce vecteur des «relations entre les corps» semble progresser tandis que les moments et les espaces de culture et de nourriture, les animaux et la viande, les plantes et les fruits, deviennent de plus en plus embrouillés. Les spectres troublants de la mutabilité charnelle qui hante les régions sombres entre le champ et l'assiette se regroupent avec une intensité particulière lors d'alertes alimentaires. De tels événements [...] sont emblématiques de la confiance, usée jusqu'à la corde, qui relie (déconnecte) la production industrielle d'aliments et leur consommation à l'aube du XXI^e siècle. (Whatmore, 2002: 120)

Ainsi, l'agriculture biologique offre une solution de rechange viable à un public apeuré.

Discussion et conclusion

Que signifie donc manger biologique en cette ère d'insécurité qui est la nôtre? À l'époque actuelle, celle des aliments invisibles et des aliments plus tangibles, ainsi que des autres menaces qui accompagnent les temps de guerre, manger biologique devient un symbole et un outil de reprise du pouvoir par les consommateurs: à eux de décider de nouveau ce que leur corps va absorber; de consommateur dans une société moderne, l'individu devient participant dans une

société «du risque» moderne plus réfléchi (Beck, 1992). Ainsi, aujourd'hui nous considérons le fait de manger biologique comme un exemple de la manière dont un acte d'autorégulation – ce que d'autres ont appelé une politique du corps apparemment très intime (Goodman, 1999; Whatmore, 2002) – peut prendre une signification importante en temps de guerre (voir Bobrow-Strain, 2006). Alors que nous entrons dans cette période de l'histoire surnommée la «longue guerre», nous devons nous demander si un comportement d'autorégulation tel qu'une consommation «alternative» (c.-à-d. de produits biologiques) est véritablement en opposition au régime actuel d'État répressif – ou en fait fondamentalement partie –, qui comprend un complexe militaro-industriel nouveau genre.

Avec le retrait de l'État dans de nombreux domaines sociaux, et sa main plus lourde du point de vue répressif, de nombreuses personnes ont adopté un comportement d'autorégulation pour essayer de gérer leurs peurs et les risques sociétaux. La consommation d'aliments biologiques connaît une croissance rapide dans toutes les grandes villes d'Amérique du Nord, en particulier chez les personnes ayant fait des études supérieures, celles sensibilisées à l'environnement et celles engagées politiquement (Blay-Palmer et Donald, 2006). David Goodman (2004) a donné l'alerte en ce qui concerne les «invités absents» dans l'essor de ce paradigme agroalimentaire présumé «alternatif» qui semble essentiellement être un «régime de classe» privilégié, en se permettant quelques questions pro-

vocantes sur la justice sociale et l'accès à la nourriture (Donald et Blay-Palmer, 2006). Qu'en est-il des pauvres et des classes ouvrières, ces consommateurs qui ne peuvent pas se permettre les aliments biologiques, généralement plus chers, même s'ils ont eux-mêmes peur des coûts à long terme pour la santé des aliments traditionnels? Ironiquement, ce sont les grandes entreprises multinationales qui ont répondu à leur appel. Des détaillants tels que Wal-Mart ont récemment annoncé un plan énergique d'entrée sur le marché des aliments biologiques. Si le détaillant prétend que son arrivée va populariser les aliments biologiques en les rendant plus abordables pour les masses, d'autres prétendent que l'arrivée de Wal-Mart va faire du tort aux petits producteurs locaux du biologique et faire baisser les normes environnementales de la production d'aliments biologiques. Des nutritionnistes tels que Marion Nestle ont également remis en question les avantages nutritionnels de la participation de Wal-Mart, faisant valoir que beaucoup de ces nouveaux produits biologiques hyper-transformés et produits en masse manquent de contenu nutritionnel (par exemple, les Rice Krispies biologiques de Kellogg's) (Warner, 2006).

La question est maintenant: aujourd'hui, qui détermine la politique sociale et la politique de santé en matière alimentaire? Avec le retrait de l'État dans de nombreuses dimensions sociales, est-ce que nous nous tournons maintenant de plus en plus vers l'armée pour savoir quoi faire dans ces domaines? Est-ce que leurs efforts de protection de la

population américaine contre des menaces internes et externes à sa santé vont, au bout du compte, permettre de reformuler la politique de santé publique consacrée à la production et à la consommation alimentaires? Ou bien le domaine de la santé publique, autrefois important, sera-t-il abandonné à l'individu et à l'entreprise? Le régime alimentaire a toujours pris une grande importance en temps de guerre et il semble que nous soyons une fois de plus à la croisée des chemins.

BETSY DONALD
ALISON BLAY-PALMER

Professeures adjointes
Département de géographie
Queen's University, Kingston
Ontario

Note

- ¹ Cette étude fait partie d'une recherche plus vaste subventionnée par le CRSH-GTRC, consacrée au thème: *Innovation Systems and Economic Development: The Role of Local and Regional Clusters in Canada* (Wolfe et Gertler, 2001). L'étude du secteur de l'alimentation, d'une durée de trois ans (2003-2006), a examiné la façon dont les réseaux locaux d'entreprises et l'infrastructure (institutions, entreprises et personnes) qui les soutient dans la région de Toronto ont interagi pour faciliter la croissance économique de l'industrie de l'alimentation. Pour obtenir un profil des industries, nous avons construit une base de données de l'emploi et des ventes annuelles comprenant 1 465 entreprises de l'alimentation dans la région, et mené des entretiens en profondeur dans plus de 100 entreprises de l'alimentaire et dans d'autres institutions de la région, supposées être les plus innovatrices. Toutes les entreprises

où nous avons mené des entretiens ne produisaient pas nécessairement des aliments biologiques. Cependant, pour cet article, nous n'avons retenu que des compagnies et institutions produisant des aliments biologiques, car beaucoup d'entre elles étaient parmi les plus innovatrices et les plus dynamiques de la région. Pour une description plus précise de l'étude du GTRC et pour des résultats plus généraux sur nos entretiens, voir Blay-Palmer et Donald, 2006. Les auteures tiennent à remercier les responsables de ce numéro de *Lien social et Politiques* pour leurs commentaires très utiles ainsi que pour les suggestions constructives des lecteurs anonymes. Elles aimeraient également remercier le Conseil de recherches en sciences humaines (CRSH) pour son soutien financier lors de la recherche proprement dite pour ce grand projet sur l'alimentation, de même que pour son soutien lors de l'écriture de cet article. Les auteures sont entièrement responsables de toute erreur ou omission, et de tout le contenu de l'article.

Références bibliographiques

- BECK, Ulrich. 1992. *Risk Society: Towards a New Modernity*. Londres, Sage Publications.
- BELL, David et Gill VALENTINE. 1997. *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. New York, Routledge.
- BEUS, Curtis et Riley DUNLOP. 1990. «Conventional versus alternative agriculture: The paradigmatic roots of the debate», *Rural Sociology*, 55, 4: 590-616.
- BLAY-PALMER, Alison et Betsy DONALD. Sous presse. «Manufacturing Fear: The role of food processors and retailers in constructing alternative food geographies», dans Moya KNEAFSEY, Lewis HOLLOWAY et Damian MAYE (dir.). *Constructing "Alternative" Food Geographies: Representation and Practice*, Londres, Elsevier Press.
- BLAY-PALMER, Alison et Betsy DONALD. 2006. «A tale of three tomatoes: the new food economy in Toronto, Canada», *Economic Geography*, 82, 4: 383-399.
- BOBROW-STRAIN, Aaron. 2006. «Wonder bodies: war and the body politics of diet», communication présentée au congrès annuel de l'Association of American Geographers, Chicago, IL, 10 mars.
- BOBROW-STRAIN, Aaron. 2005. «Since sliced bread: science, anxiety, and the invention of white bread», communication présentée au congrès annuel de l'Association of American Geographers, Denver, Colorado, 7 avril.
- CARSON, Rachel. 1962. *Silent Spring*. Boston, Houghton Mifflin.
- DIMITRI, Carolyn et Lydia OBERHOLTZER. 2005. *Market-Led Growth vs. Government-Facilitated Growth: Development of the U.S. and EU Organic Agricultural Sectors*, USDA Outlook Report n° WRS0505.
- DONALD, Betsy et Alison BLAY-PALMER. 2006. «The urban creative-food economy: producing food for the urban elite or social inclusion opportunity?», *Environment and Planning A*, 28: 1901-1920.
- DUNLOP, Riley et Curtis BEUS. 1992. «Understanding public concerns about pesticides: an empirical examination», *Journal of Consumer Affairs* 26, 2: 418-438.
- GILBERT, Emily. 2005. «The inevitability of integration? Neoliberal discourse and the proposals for a new North American economic space after September 11», *Annals of the Association of American Geographers*, 95, 1: 202-222.
- GOODMAN, David. 2004. «Rural Europe redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change», *Sociologia Ruralis*, 44, 1: 3-16.
- GOODMAN, David. 1999. «Agro-food studies in the 'age of ecology': nature, corporeality, bio-politics», *Sociologia Ruralis*, 39, 1: 17-38.
- GOODMAN, David et Michael REDCLIFT. 1991. *Refashioning Nature: Food, Ecology and Culture*. Londres, Routledge.
- GUSSOW, Jane. 2000. *Reinventing the World: Food*. video, Asterisk Production Ltd. <www.asterisk.bc.ca>. Page consultée le 12 mars 2007.
- GUTHMAN, Julie. 2004a. *Agrarian Dreams: The Paradox of Organic Farming in California*. Berkeley, University of California Press.
- GUTHMAN, Julie. 2004b. «The trouble with "organic lite" in California: a rejoinder to the "conventionalisation" debate», *Sociologia Ruralis*, 44, 3: 301-316.
- HINRICHS, Claire. 2003. «The practice and politics of circuit alimentaire agro-industriel localization», *Journal of Rural Studies*, 19: 33-45.
- ILBERY, Brian et Moya KNEAFSEY. 2000. «Producer constructions of quality in regional specialty food production: A case study from southwest England», *Journal of Rural Studies*, 16: 217-230.
- JENSON, Jane. 1989. «Different but not exceptional: Canada's permeable Fordism», *Canadian Review of Anthropology and Sociology*, 26 (1): 69-93.

- LEMKE, Thomas. 2001. «“The birth of bio-politics”: Michel Foucault’s lecture at the College de France on neoliberal governmentality», *Economy and Society*, 30, 2: 190-207.
- LEVENSTEIN, Harvey. 2003a. *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. Berkeley, University of California Press.
- LEVENSTEIN, Harvey. 2003b. *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*. Berkeley, University of California Press.
- MORGAN, Kevin. 2006. «The forgotten foodscape: school canteens, social justice and sustainable development», communication présentée au congrès annuel de l’*Association of American Geographers*, Chicago, IL, 10 mars.
- MURDOCH, Jonathan, Terry MARS-DEN et Jo BANKS. 2000. «Quality, nature, and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector», *Economic Geography*, 76, 2: 107-125.
- NORRIS, Michael. 2006. «Even the army is going organic: commissaries go organic», *Organic Consumers Association*, 10 mars 2006. <www.organicconsumers.org/articles>. Page consultée le 7 mars 2007.
- PANSCHAR, William. 1956. *Baking in America; Economic Development*, Volume 1. Evanston, Northwestern University Press.
- PAWLICK, Thomas. 2006. *The End of Food: How the Food Industry is Destroying Our Food Supply*. Toronto, Greystone Press.
- POLLAN, Michael. 2006. *Organics Goes Mainstream*. Canadian Broadcasting Corporation (CBC) Ideas Series, Produit par Jill Eisen. <<http://www.cbc.ca/ideas/features/organics/index.html>>. Page consultée le 7 décembre 2006.
- SCAPP, Ron et Brain SEITZ. 1998. «Introduction», dans Ron SCAPP et Brian SEITZ (dir.). *Eating Culture*. Albany, State University of New York Press.
- SHILLING, Chris. 2003. *Body and Social Theory*. Londres, Sage Publications.
- STACEY, Michelle. 1994. *Consumed: Why Americans Love, Hate and Fear Food*. New York, Simon and Schuster.
- TIME MAGAZINE. 1944. DDT <<http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,775033-1,00.html>>. Page consultée le 30 janvier 2007.
- VOGEL, James. 1992. «Obesity and its relation to physical fitness in the U.S. Military», *Armed Forces and Society*, 18, 4: 497-513.
- WALKER, Richard. 2004. *The Conquest of Bread: 150 Years of Agribusiness in California*. New York, The New Press.
- WARNER, Melanie. 2006. «Wal-Mart Eyes Organic Foods» *New York Times*, 12 May 2006, >. Page consultée le 8 décembre 2006.
- WHATMORE, Sarah. 2002. *Hybrid Geographies: Natures, Cultures, Spaces*. Londres, Sage Publications.
- WILLER, Helga et Minou YOUSSEFI. 2004. *The World of Organic Agriculture — Statistics and Emerging Trends 2004*. Bonn, International Federation of Organic Agriculture Movements, DE-53117.
- WINSON, Anthony. 1993. *The Intimate Commodity: Food and the Development of the Agro-Industrial Complex in Canada*. Guelph, Garamond Press.
- WOLFE, David et Meric GERTLER. 2001. «Globalization and economic restructuring in Ontario: from industrial heartland to learning region?», *European Planning Studies*, 9: 575-592.