



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

COMPTES RENDUS DE LECTURE

JOCELYN RAUDE, Sociologie d'une crise alimentaire. Les consommateurs à l'épreuve de la maladie de la vache folle

Paris, Édition Lavoisier, collection Sciences du risque et du danger, série Innovations, 2008, 259 p.

Jocelyn Raude est maître de conférences en sociologie à l'EHESP, École des hautes études en santé publique. C'est à partir de sa thèse, dirigée par Claude Fischler et distinguée en 2006 par le prix Jean Tremolières des sciences humaines appliquées à la nutrition, qu'il a écrit ce livre. Livre qui à son tour a reçu, en 2008, le prix de l'association Animal-Société-Aliment, décerné par l'Académie vétérinaire de France.

Avec cet ouvrage, l'auteur souhaite dénoncer la thèse de la déraison alimentaire selon laquelle les consommateurs feraient preuve d'irrationalité en exprimant une inquiétude croissante vis-à-vis de la qualité sanitaire de leurs aliments alors que celle-ci n'aurait jamais été aussi sûre. A cette thèse, l'auteur souhaite en substituer une autre : il existe différentes formes de rationalité qui structurent les réactions des consommateurs aux risques sanitaires.

Pour mener à bien ce projet, l'auteur questionne, dans un premier chapitre, les concepts de risque et de rationalité à partir de plusieurs disciplines : la sociologie et l'économie principalement, mais aussi concernant le concept de risque, l'épidémiologie, le droit et les travaux sur la modernité. Il conclut sur le thème de la rationalité alimentaire : s'opposant aux approches trop réductrices et linéaires qui reposent sur le concept de rationalité instrumentale, il plaide pour une approche plus fine capable d'intégrer la diversité des rationalités, mais aussi divers effets tels que, par exemple, ceux des comportements et des routines sur la formation des préférences.

Puis l'auteur analyse, dans un second chapitre, le contexte sociologique (et social en fait) de la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en France. Il nous rappelle que c'est également une crise scientifique, tant la découverte du prion a ébranlé les certitudes de la communauté scientifique sur la nature possible des agents infectieux.

De façon très documentée, l'auteur situe également d'emblée la crise de l'ESB dans un contexte dynamique, celui des changements globaux de la modernité alimentaire, mais aussi plus précisément dans un contexte de baisse tendancielle de la consommation de viande rouge amorcée dans les années 80 et attribuable à un certain nombre de facteurs socio-culturels.

Puis, sur la base d'une revue des travaux antérieurs menés en sciences sociales sur la crise de l'ESB (dont on peut regretter qu'elle soit limitée aux consommateurs français), l'auteur montre qu'au-delà des effets conjecturaux de la crise, il y a une certaine résilience de la consommation de viande, témoignant d'une certaine homéostasie des systèmes alimentaires : en effet, si les deux crises de la vache folle (1996 et 2000) ont provoqué en France une baisse importante de la consommation carnée des ménages, ces effets sont cependant transitoires et ne viennent pas modifier les tendances globales de la consommation de viande. Mais l'auteur souligne aussi que ces études montrent que les réactions des consommateurs sont également extrêmement hétérogènes.

Dans le chapitre suivant (chapitre 3), l'auteur définit son propre cadre d'analyse. Il choisit d'appréhender la perception du risque à travers une composante cognitive (évaluation du

risque) et une composante émotionnelle (peur et inquiétude) et propose, d'une part, de tester le rôle de plusieurs facteurs socio-culturels et psychologiques dans la modulation du risque perçu et, d'autre part, de montrer que ce risque perçu affecte de façon linéaire le comportement des consommateurs.

L'analyse des données d'une enquête nationale sur la perception du risque d'encéphalopathie subaiguë transmissible (PREST) permet de confirmer que la peur ou l'inquiétude constitue la variable la plus importante dans l'explication statistique des changements de comportements alimentaires déclarés par les enquêtés. Et que cette inquiétude est partiellement modulée par le goût pour la viande bovine (antérieure à la crise), ce goût jouant ainsi un rôle anxiolytique.

Puis, dans un deuxième temps, sur la base d'enquêtes nationales sur la consommation des ménages de 1996 à 2001 (enquêtes SECODIP), l'auteur montre, entre autres résultats, que les quantités de viande bovine achetées avant la crise permettent de prédire significativement le comportement des consommateurs en période de crise ; les plus gros acheteurs étant les moins susceptibles de modifier leur consommation.

Enfin, dans un dernier chapitre, critiquant les approches individualistes (instrumentales et cognitives), l'auteur propose une approche systémique du comportement des consommateurs pendant la crise sur la base de l'hypothèse suivante : le goût pour la viande rouge serait le marqueur d'une normativité alimentaire qui pourrait être à l'origine d'une plus grande inertie comportementale et cognitive au cours des crises sanitaires. Si l'analyse des données SECODIP ne permet pas de vérifier totalement la thèse proposée, J. Raude se référant aux travaux d'autres auteurs (sur la centralité des aliments, sur les changements alimentaires, les phénomènes de dissonance cognitive,...) pour éclairer ses propres travaux, propose le principe selon lequel « *plus un aliment occupe une place centrale dans un système culinaire donné, plus il fait l'objet de résistance ou d'une résilience par rapport aux changements induits par les situations de risque* » (p. 228).

L'auteur conclut, citant Cavailhès (1996), que les crises sanitaires interviennent dans des systèmes alimentaires en évolution et qu'elles ne représentent qu'un amplificateur provisoire des tendances latentes dans nos pratiques alimentaires. Car en fin de compte ce sont le conservatisme et la résilience qui semblent *a priori* le mieux caractériser les pratiques et les comportements alimentaires en situation de risques sanitaires.

Ainsi, si l'objectif de départ de cet ouvrage (questionner la thèse de la déraison alimentaire) et les hypothèses testées (1. le comportement varie directement en fonction du risque perçu ; 2. le risque perçu est modulé par des facteurs socio-culturels et psychologiques) annoncés en début d'ouvrage peuvent paraître peu novateurs, le résultat est lui plus dérangeant. À l'idée de crises, de réactions brutales des consommateurs, l'auteur oppose la résilience comme la tendance lourde...

Ceci n'est cependant pas complètement nouveau. On sait qu'en opposition aux risques nutritionnels, les risques sanitaires ont des effets violents mais transitoires sur les consommations alimentaires (Beardsworth et Keil, 1997). Mais l'auteur apporte ici plusieurs éléments essentiels :

– Les travaux qui approchent de façon synchronique les réactions des consommateurs face à une crise et tentent d'en analyser la diversité sont finalement assez nombreux (contrairement d'ailleurs, à mon avis, à ce que dit l'auteur p. 5). D'autres travaux, moins nombreux,

approchent le risque de façon diachronique. L'originalité ici est de mêler l'approche diachronique à l'étude de la diversité des comportements. En ceci l'auteur ouvre la voie à des travaux qui pourraient viser de façon plus ambitieuse à définir de véritables trajectoires de réactions comportementales et cognitives basées sur la consommation et l'inquiétude avant la période de crises, pendant les crises et après cette période.

– D'autre part, l'originalité ici est d'introduire une troisième variable, la centralité de l'aliment pour reconstituer un « triangle » (à la manière de Corbeau, 1997) entre le mangeur, l'aliment et le risque considéré. On pourrait alors ici encore poursuivre l'approche systémique proposée par l'auteur en analysant comment le « mangeur pluriel » (Corbeau, *op. cit.*) adapte et actualise son comportement face aux risques en fonction des contextes sociaux de la prise alimentaire (repas entre amis, en famille, etc.) et aborder encore plus pleinement la diversité des rationalités.

Outre les voies ouvertes par cet ouvrage, un autre intérêt réside dans la dimension pédagogique de l'exposé, qui repose sur une vaste revue bibliographique de la question depuis la sociologie, l'épidémiologie, l'économie, le droit..., revenant parfois aux bases mêmes de ces disciplines. Dans le même esprit, le traitement des données qualitatives est présenté avec beaucoup de précision, de rigueur et de pédagogie (avec le risque cependant d'alourdir parfois la lecture du texte. Soulignons également en passant des problèmes liés au travail d'édition qui font que malheureusement certaines des figures sont peu lisibles).

On regrettera cependant que, malgré une présentation très détaillée du modèle d'analyse, le lecteur a du mal à se repérer dans les différentes variables telles qu'elles sont présentées dans le modèle testé (p. 13), puis détaillées dans la suite du chapitre et, enfin, dont les valeurs sont exposées au chapitre suivant.

En effet, si la revue de la littérature amène l'auteur à refuser les approches trop linéaires qui placent les comportements sous la dépendance univoque des perceptions, le modèle d'analyse et la première des deux hypothèses centrales (p. 99, « *les changements de comportements alimentaires observés dans le contexte de la crise de l'ESB varient directement en fonction du risque sanitaire perçu par les consommateurs* ») entretiennent cependant une telle vision. L'ambiguïté est également entretenue par le fait que l'auteur passe à plusieurs reprises directement du terme de « perception » à celui de « comportement » ou « changement alimentaire déclaré » (par exemple, pp. 156, 164 et 170), sans plus de précaution.

Dès lors, on est en mesure de se demander si l'auteur ne devrait pas tout simplement renoncer à ce concept de perception, dont le projet d'approche systémique des comportements alimentaires développé ici ne peut que souligner les limites, pour adopter le concept de représentations sociales ; ce concept, tel que défini par Moscovici (1961), refuse de séparer la perception et l'action, les considérant comme le recto et le verso d'une même feuille de papier, la perception étant un guide de l'action et construite dans l'action. De plus, en intégrant une dimension « ancrage », ce concept permet de prendre en compte pleinement la dimension sociale que l'on pourrait explorer bien au-delà du système culinaire. On se demande ainsi si les conseils que l'auteur adresse aux défenseurs de la rationalité instrumentale (abandonner le concept plutôt que d'y apporter des correctifs insatisfaisants) ne pourraient pas s'appliquer à sa propre démarche à l'égard du concept de perception.

Muriel FIGUIÉ
CIRAD-Moisa, Montpellier

Bibliographie

- Beardsworth A., Keil E.T. (1997) *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Londres, Routledge, 277 p.
- Cavailhès J. (1996), *Présentation*, INRA sciences sociales 9 (3).
- Corbeau J.-P. (1997) Pour une représentation sociologique du mangeur, *Economies et Sociétés, Développement agro-alimentaire* 23, 147-162.
- Moscovici S. (1961) *La psychanalyse, son image et son public*, Paris, PUF.
- Peretti-Watel P. (2000) *Sociologie du risque*, Paris, Armand Colin, 286 p.