« NATURALITÉ » ET NATURALISATION DES ALIMENTS. PERSPECTIVES SOCIOHISTORIQUES

par Olivier **Lepiller**[1]

La nature est l'objet d'étude des sciences les plus objectives. Mais c'est aussi un domaine ontologique dont on peut faire l'histoire, une partie du monde pensée en opposition à l'intervention humaine dont on peut étudier la construction sociale. Le naturel est communément pensé comme le domaine des réalités spontanées et s'oppose à l'artificiel, à ce qui est produit, fabriqué par l'être humain.

Dans ce sens, l'existence humaine elle-même relève à la fois du naturel et de l'artificiel, et l'alimentation le manifeste de manière particulièrement évidente. Les aliments proviennent de formes de vie existant spontanément, mais dont les millénaires de domestication ont modifié les gènes. Ils sont consommés après que des interventions techniques culinaires ont plus ou moins altéré leurs propriétés brutes d'origine.

Les aliments, comme les êtres humains qui les mangent, sont ainsi toujours des hybrides de naturel et d'artificiel. En conséquence, la qualification du caractère naturel d'un aliment est forcément relative. Il n'existe pas d'aliment absolument naturel : le fruit cueilli dans la zone la plus reculée de la planète contiendra toujours quelque substance répandue par l'activité humaine dans l'atmosphère ou l'eau, éventuellement même quelque molécule inédite sur terre avant sa synthèse par les humains. Ainsi, on pourra tout au plus discuter du caractère plus ou moins naturel d'un aliment par rapport à un autre.

Pour autant, force est de constater que le naturel est très présent dans l'alimentation moderne. Le terme de naturalité notamment, qui, après avoir été un concept d'analyse des tendances de consommation utilisé par les marqueteurs, est aujourd'hui de plus en plus souvent utilisé pour s'adresser directement aux consommateurs, comme si son sens devait aller de soi. C'est que le naturel est valorisé et valorisant. Il est aussi polysémique : le naturel peut être synonyme de pureté, de tradition, de respect de l'environnement, d'adéquation aux besoins naturels du corps humain.

Ainsi, on observe dans le domaine alimentaire, particulièrement dans les critiques adressées à l'alimentation dite industrielle et dans les arguments avancés par le marketing, un véritable « travail de naturalisation » multiforme (Lepiller, 2012), qui vise à faire admettre le caractère naturel d'un aliment ou à définir les critères de ce caractère naturel. L'analyse sociohistorique de ce travail de naturalisation depuis la fin des années 1960 permet de mettre au jour le durcissement d'une opposition entre un système alimentaire réputé respectueux de la nature et un système alimentaire correspondant à une logique industrielle, qui est dévalorisée.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

LEPILLER Olivier, 2012. – Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel: sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010). Thèse de sociologie, Toulouse, Université de Toulouse II-Le Mirail.

[1] Chargé de recherche CNRS Université de Toulouse II-Le Mirail, CERTOP (UMR CNRS 5044).

Copyright – Académie d'Agriculture de France – 2014. Séance du 12 février.