

- > Marine Bouzat
- > Gabriela Carrillo Codina
- > Gaëlle Stoltz

Les pieds dans le plat

Réflexions sur la nature technique de l'alimentation



- > #Numéro 7
- > Philosophie des techniques
- > Travaux estudiantins
- > Agriculture et technologie - > Invention, innovation - > Philosophie

Citer cet article

Bouzat, Marine., Carrillo Codina, Gabriela., Stoltz, Gaëlle. "Les pieds dans le plat. Réflexions sur la nature technique de l'alimentation", 29 juin 2025, *Cahiers Costech*, numéro 7.
URL <https://costech.utc.fr/CahiersCostech/article202.html>

Nous tenons à remercier Elodie Gratreau qui a rendu possible la réalisation de cet article et qui nous a accompagnées tout au long de ce projet. Merci également à Guillaume Carnino pour ses précieux conseils et relectures.

Résumé

L'alimentation est aujourd'hui la cible d'injonctions contradictoires, symptôme archétypique d'un néolibéralisme culpabilisateur. Celui-ci a trouvé sa condition de possibilité dans le processus de rationalisation qui fut le fer de lance de

l'industrialisation au cours des derniers siècles. La mise en science des savoir-faire artisanaux a abouti à la création d'une technoscience de l'alimentation, bouleversant le rapport que l'homme entretient avec ce qu'il mange. En réponse aux angoisses ainsi suscitées, la société occidentale a forgé l'illusion d'un retour à une alimentation « naturelle », en opposition à une alimentation technique, donc. Celui-ci est cependant impossible, puisqu'il s'ancre dans une vision réductrice de la technique, qui est pourtant l'expression de savoir-faire formels et informels indissociables et constitutifs de l'être humain. C'est dans la reconnexion avec ces savoir-faire et avec la matérialité de ce que l'on mange que réside, peut-être, une piste hors de la dépendance du sentier.

Mots-clés : alimentation - rationalisation - industrialisation - technique - savoir-faire - corps

Abstract

Since the industrialization that occurred throughout the last centuries, food has been rationalized. One of the consequences of fooding becoming a scientific interest is not only how humans have completely changed their habits regarding the way they eat but also the way they feel about doing so. From fear to anxiety : people are more and more concerned about what they eat, the choice of their meal troubling them on a daily basis. In response, our Western society has pleaded for the "revival of natural fooding", opposing it to industrial production. However, this revival seems unrealistic : how can fooding be only "natural" when it's inherently technical ? Indeed, fooding is the expression of formal and informal know-hows, both constituent and indistinguishable elements of the human himself. Perhaps the solution lies in renewing contact with those know-hows.

Keywords : fooding - rationalization - industrialization - technology - know-how - body

Auteur(s)

Marine Bouzat, Gabriela Carrillo Codina et Gaëlle Stoltz sont toutes trois étudiantes dans le cursus Humanités et Technologie, à l'université de technologie de Compiègne. Dans ce cadre, elles sont amenées à réaliser des travaux de recherches dont l'objectif est de penser le rôle structurant de la technique dans les mondes humains. Cet article constitue une première publication académique ; il est issu d'un mémoire de recherche effectué dans le cadre de leurs études.

Quand il s'agit d'alimentation, un constat s'impose vite : les produits que nous consommons sont au cœur d'une longue chaîne de transformations techniques. Chaque étape de traitement de l'aliment révèle un processus de transformation technicisé, optimisé et mécanisé. D'ailleurs, 85 % à 90 % des dépenses alimentaires des populations occidentales portent sur « des produits ayant subi à de divers degrés un processus de transformation le plus souvent effectué dans un cadre industriel¹ ». Un retour historique s'impose alors pour observer comment notre alimentation s'est industrialisée au cours des derniers siècles : c'est seulement à la lumière de celui-ci que peut se comprendre le rapport distancié que nous entretenons avec la nourriture aujourd'hui. Notre nourriture actuelle subit ce qu'Heidegger appelle *Gestell*², arraisonement : une réification du monde qui réduit l'aliment à des considérations strictement utilitaires, dans un but de consommation. Cela n'est pas sans conséquence : la perte de contact avec la matière met à mal la possibilité pour l'homme de pourvoir aux besoins premiers et seconds qu'évoque Anders³, entraînant ainsi une profonde perte de sens. Ajoutons à cela une décorrélation du consommateur et du producteur, un malaise vis-à-vis du meurtre animal, le développement de l'orthorexie, etc. En réponse à ces angoisses que crée cette alimentation ultra-industrialisée, l'homme occidental a forgé une illusion, nourrie par un imaginaire nostalgique d'un passé révolu : celui d'une alimentation ancestrale pure, simple, naturelle ; un éternel retour à une alimentation prétendument dénuée de toute technique, dans l'espoir d'échapper aux chaînes de production et aux emballages plastiques. Cependant, emprunter cette voie, ce serait oublier que l'alimentation, parce qu'elle est humaine, est intrinsèquement technique. La décorrélation entre mangeur et mangé n'est qu'une conséquence du tout-technologique, qui extirpe à l'homme son savoir-faire technique. Rousseau l'annonçait déjà au XVIII^e siècle : « quand nous mettons à fabriquer ces machines l'adresse qui nous en tenait lieu, quand nous employons à les faire la sagacité qu'il fallait pour nous en passer, [...] nous devenons plus ingénieux, sans devenir moins adroits⁴ ». Face à ce constat, la voie de sortie ne se trouve-t-elle pas dans la reconnexion avec notre savoir-faire alimentaire ? L'homme, en reprenant en main son alimentation, peut bâtir un lien plus tangible avec l'aliment en renouant avec les savoir-faire culinaires. Ce nouveau rapport à l'alimentation peut s'enraciner, tel que l' imagine Aurélien Berlan⁵, dans un « retour à la terre » nourrissant l'autonomie politique et la reconnexion avec la matière.

Au regard de l'industrialisation actuelle des procédés alimentaires, il est aisé d'oublier que l'alimentation a toujours été technique. Jusqu'au XVIII^e siècle et l'exode rural engendré par l'industrialisation, la majorité de la population occidentale vit à la campagne. L'homme est alors à la fois artisan et paysan : polyvalent et touche-à-tout, il produit ce qu'il

consomme. Chaque étape du processus est le produit de savoir-faire techniques incorporés dans la matrice biologique du paysan. Michèle Salmona décrit à quel point le corps est le premier outil de l'éleveur : celui-ci est le détenteur de pléthores de savoir-faire qui lui confèrent des sensibilités particulières, relatives par exemple à la santé de ses bêtes⁶. Dans un autre registre, la cuisine est elle aussi l'objet de mille gestes précis et travaillés, dont les livres de recettes ne reflètent que la partie émergée de l'iceberg⁷. Dans un univers où le plat préparé industriel n'existe pas, chaque étape de transformation de l'aliment se fait à la cuisine, et non pas dans les rouages obscurs d'une usine ; d'où un savoir-faire d'une richesse phénoménale incorporée dans les mains de chaque habitant (hormis, bien sûr, quelques élites), qui forge les identités⁸.

Il semble alors important de souligner que qualifier la cuisine et l'alimentation de simple activité manuelle traduit une vision réductrice de l'activité technique. À de multiples niveaux, les techniques alimentaires façonnent aussi bien la nourriture que celui qui l'ingère. Ainsi, la nourriture modèle les identités, que ce soit du point de vue des traditions culinaires collectives⁹ ou du point de vue de l'individu, qui s'individualise - au sens de Simondon¹⁰ - à travers l'acquisition et la pratique d'un savoir-faire. La technique est alors technique du corps, au sens de Marcel Mauss : « les façons dont les hommes, société par société, d'une façon traditionnelle, savent se servir de leur corps¹¹ ». Ce dernier cite un exemple peut-être apocryphe : invité à la table de Napoléon III, le Shah de Perse mange avec ses doigts, mais l'empereur insiste pour qu'il utilise son argenterie. Pour éviter l'incident diplomatique, le Shah se saisit d'une fourchette et commente : « Vous ne savez pas de quel plaisir vous vous privez¹². » Dans certaines cultures, le contact physique de la main avec l'aliment fait partie intégrante de la dégustation : tout comme le goût ou l'odorat, le toucher joue un rôle important dans l'appréciation d'un plat. Notre civilisation occidentale, armée de ses fourchettes et couteaux, n'a pas développé (ou a perdu) cette capacité de « goûter » avec la main. Manger est le fruit d'un apprentissage propre à chaque civilisation, qui conditionne nos goûts et notre approche de l'alimentation en exacerbant les sensibilités.

Si c'est en forgeant que l'on devient forgeron, c'est en cuisinant que l'on devient cuisinier. Acquises au fil des années par une pratique assidue, les techniques alimentaires permettent la création d'outils intrinsèquement subjectifs, personnels, adaptés à l'individu qui les façonne et voués à durer une vie tout entière. La technique est alors réellement prolongement de soi au sens de Leroi-Gourhan¹³, forgée par l'individu pour l'individu. Technique du corps donc, mais aussi technique de soi : à travers ce rapport ténu à la matière, l'individu

construit des goûts, des préférences, ainsi qu'une individualité dans la manière de se rapporter à la nourriture. L'homme cultive alors une connaissance plus fine de ses besoins, de ses goûts et de ses préférences. Une conscience aiguë du temps nécessaire à la préparation de chaque aliment rend d'autant plus précieux celui de la dégustation. La technique alimentaire apparaît alors à travers le prisme du soin : écouter son corps, percevoir ce dont il a envie et besoin est un autre aspect du savoir-faire technique de l'alimentation.

Mais il est possible d'aller plus loin. La distinction entre nature et culture, très ancrée dans la pensée occidentale, et d'où découle l'idéal d'une alimentation originelle comme dépourvue de toute forme de transformation technique, est à repenser à l'aune de certains travaux anthropologiques. André Leroi-Gourhan détaille le processus au cours duquel l'homme acquiert concomitamment la capacité de manipuler des outils, de forger des techniques, et celle d'appréhender le monde. Ce qui fait l'homme se résumerait ainsi à ses deux instruments : l'outil et le langage - le geste et la parole. L'« exsudation technique¹⁴ » est constitutive de l'être humain ; de fait toute alimentation humaine est nécessairement technique. La thèse de la technique comme anthropologiquement constituante et constitutive¹⁵, nourrie par les travaux de Leroi-Gourhan, mais aussi de Gilbert Simondon, Jacques Derrida et Bernard Stiegler vient appuyer ce postulat : la technique est le support de toute capacité cognitive ; elle est aussi bien le produit de l'homme que son producteur. Si l'on transpose ces considérations à la question de l'alimentation, on constate assez vite l'ampleur du paradoxe résidant dans un retour à un rapport alimentaire « naturel ». L'alimentation n'a pas attendu l'industrialisation pour être technique. Au contraire, l'idéal d'une alimentation « naturelle », compris comme dépourvu de technique, est illusoire : car comment retrouver ce qui n'a jamais existé ? Cette illusion se fonde sur une conception réductrice de la technique, qui confine celle-ci aux machines et à la transformation industrielle. Or, la technique est au contraire constitutive de l'homme dans son être et son savoir. Il s'agit donc de dépasser une vision étreinte de cette dernière comme seule synonyme de chaînes de production et de mécanisation pour plutôt voir en elle l'expression de savoir-faire formels et informels indissociables de l'être humain.

Ainsi, l'histoire n'est pas faite d'un avant la technique et d'un après la technique, mais plutôt d'une succession de régimes de technicité¹⁶. En ce sens, les changements advenus au cours des XVIII^e et XIX^e siècles sont plus profonds, plus insidieux qu'une simple « technicisation » : l'industrialisation n'a pas technicisé l'alimentation, elle en a bouleversé le régime de technicité.

Mais alors, comment qualifier les indéniables modifications des derniers siècles ? Il semblerait qu'il ne s'agisse pas tant d'une technicisation de

l'alimentation que d'une rationalisation des pratiques alimentaires, dont certaines techniques sont le support. On assiste à une mise en science des technicités alimentaires passées, dont l'origine peut être corrélée à l'avènement de la science moderne et une volonté de quantification et d'objectivation du monde pour mieux le contrôler.

Avec l'industrialisation, le processus de rationalisation prend une toute autre mesure : il s'agit d'incorporer les nombreux processus techniques artisanaux dans des chaînes de production¹⁷. C'est ainsi qu'apparaît une volonté de mettre à mal les pratiques alimentaires traditionnelles pour mieux imposer le régime industriel. Ces savoir-faire artisanaux, intuitifs, intrinsèques et fruits d'années de pratique, sont la bête noire des industriels qui ne peuvent les exploiter à grande échelle. L'enjeu est essentiel : produire en quantité industrielle, c'est changer d'échelle¹⁸. D'où l'utilisation de la science et de ses mesures prétendument objectives pour s'assurer que chacun des produits sortant de l'usine corresponde à l'aliment voulu. Le chiffre est le fer de lance de la volonté d'uniformisation de la nourriture : alors que dans la société d'Ancien Régime chaque plat, chaque aliment était différent de celui préparé par son voisin, les produits alimentaires issus de l'industrie agroalimentaire sont le reflet d'une volonté d'homogénéisation, de standardisation parfaite. Cette rationalisation ne touche pas seulement l'aliment, mais aussi le mangeur. Ainsi, dans les années 1870, Pasteur théorise l'asepsie de la bière, parvenant ainsi à « mettre en science » les savoir-faire techniques des maîtres brasseurs¹⁹. Et en 1858, Adolphe Quetelet met au point l'indice de masse corporelle (IMC) : le corps lui aussi est soumis à la mesure scientifique. Fin XIX^e siècle, émerge une volonté de réduire la part du budget consacrée à l'alimentation²⁰. Chose compliquée dans un pays comme les États-Unis, où les cultures et savoirs culinaires sont multiples et hétéroclites, où règne une promesse d'abondance pour les immigrés venus d'Europe. La solution viendra de la mise au point d'un *mythe de la diététique* : faire croire aux Américains que leur nourriture, aussi abondante soit-elle, n'est pas saine, et qu'il faut passer le moins de temps possible non seulement à table, mais à se préoccuper de la nourriture tout court. Jacques Attali résume l'ingéniosité du phénomène :

Ruse incroyable : prétexter une prétendue rationalité diététique pour réduire les exigences alimentaires des classes populaires ; utiliser une excuse thérapeutique pour faire passer le goût au second plan ; pousser les gens à acheter, à peu de frais, des produits industriels, supposés hygiéniques. Plutôt que de manger bon, en y consacrant une part importante de leur revenu. Manger vite, seul. Casser les familles et les solidarités culturelles et gastronomiques²¹.

Il s'agit alors de réguler les pratiques alimentaires en se basant sur des argumentaires scientifiques, et quantifiables. Nécessité donc de mettre des chiffres sur les denrées alimentaires, de trouver le moyen de les mesurer. De les mettre en science, en somme. Le mythe de la diététique permet alors de décorrélérer le « ça a bon goût » du « c'est bon pour la santé ». L'alimentation est ainsi tombée entre les mains de l'hygiénisme, qui a œuvré à dessein pour séparer l'incommode (propriété subjective des sens) de l'insalubre (propriété objective du monde). Ainsi, les mutations de notre rapport à la nourriture illustrent les travaux de Fressoz, qui montre comment l'expertise scientifique a su, en s'imposant, décorrélérer la perception humaine de la vérité du monde, s'accaparant au passage le monopole de la définition de cette dernière²².

Dans cette volonté de tout quantifier, un adversaire se dresse alors en travers du chemin des industriels : le goût. Inquantifiable et donc impossible à mobiliser pour les pratiques industrielles, il est l'ennemi numéro un des industries alimentaires. Si bien décrit pour la première fois par Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* et plus tard par Charbonneau²³, il est le principal indicateur de la bonne qualité et de la saveur de la nourriture. Il s'agit alors d'oblitérer l'idée que la qualité d'un plat dépend de son goût, que les industriels ont bien du mal à contrôler, et de remplacer cet insaisissable indicateur sensible par d'autres plus maîtrisables. Vitamines, calories, Nutri-score : le nutritionniste, de la main de la technoscience, aplatit l'alimentation, « de sorte que non seulement il informe et complémente, mais il tend plutôt à amoindrir, déplacer et même contredire d'autres niveaux et façons de comprendre et contextualiser la relation entre la nourriture et le corps²⁴ ».

On comprend alors que les changements encourus au cours des deux derniers siècles viennent modifier en profondeur notre rapport aux techniques alimentaires. Aplatie sous le poids des indicateurs chiffrés, l'alimentation a changé de nature et illustre la définition de la technologie donnée par Deniélou, soit « le nom que prend la science quand elle a pour objet les produits et les outils de l'industrie humaine²⁵ ».

L'une des conséquences de cet aplatissement est l'avènement d'un nouveau panel de normes alimentaires, dont la plupart sont corrélées à la modification même de la nature de ce que nous ingérons. Alessandro Stanziani montre à quel point la langue, par son aspect intrinsèquement réducteur et normatif, produit une uniformisation des goûts : ne peut être appelé beurre qu'une chose très précise ; de fait, quiconque veut produire du beurre doit se plier aux traits caractéristiques attendus, dans un cercle plus ou moins vicieux ou

vertueux qui pousse à une réduction inévitable de la diversité des aliments produits²⁶. L'industrialisation, par nature standardisée, est donc le théâtre d'une homogénéisation des pratiques alimentaires par l'imposition d'une classification normative de plus en plus contrainte de la nourriture. Mécaniser, c'est adapter le monde aux machines, nous dit Siegfried Giedion²⁷ : la nourriture que nous ingérons aujourd'hui n'a que très peu à voir avec ce que nos ancêtres ont pu déguster jadis. On façonne l'aliment industriel en adéquation avec ces normes, ces objectifs chiffrés, ou autant de moules dans lesquels on veut le faire rentrer. Giedion relate à quel point l'incorporation des machines dans la production du pain en vient à changer la nature même de celui-ci, homogénéisant ainsi les pratiques pour ne laisser qu'une diversité très réduite de ce qu'on peut appeler « pain ». La production en masse de certains produits alimentaires viendra, dès la fin du XVIII^e siècle, accélérer ce processus en déversant sur le marché pléthore de produits identiques qui vont réduire la diversité des aliments que l'on trouvait jusqu'alors. De la même manière, au début du XX^e siècle, l'industrie agroalimentaire en plein développement commence à établir des normes. On assiste d'ailleurs à une collusion de la part des industriels qui intriguent pour mettre en place des lois favorisant leurs intérêts. En 1906 aux États-Unis, ces derniers sont assez puissants pour élever leur influence au niveau fédéral : après avoir réussi pendant longtemps à contrecarrer une législation visant à réglementer la production de nourriture de basse qualité (de 1890 à 1905, le congrès rejette plus de deux cents textes, dans un « accord tacite entre les deux chambres, l'une prenant toujours la responsabilité de refuser les propositions venues de l'autre²⁸ ») ; les grands industriels américains laissent le congrès voter le *Pure Food and Drug Act*. Victoire illusoire : cette loi de « protection des consommateurs » consiste en des normes continentales ayant pour seul but de permettre l'exportation dans tout le pays et d'écarter les concurrents qui y dérogeraient. Invariablement, comme le remarque Fressoz, « la technique a façonné sa régulation bien plus que l'inverse²⁹ ».

En somme, la rationalisation de l'alimentation au cours des derniers siècles trouve sa concrétisation dans l'avènement d'un nouveau discours normatif régulant les pratiques alimentaires : l'alimentation aplatie sous le poids des quantificateurs impose au mangeur une approche chiffrée. Chacun doit s'assurer de « manger cinq fruits et légumes par jour », de respecter son apport calorique quotidien, d'ingérer assez de protéines et de vitamines A, B, C ou D, mais sans dépasser les doses journalières conseillées. La nourriture est désormais aux prises avec un carcan de normes chiffrées dont le mangeur contemporain a bien du mal à se défaire. Notre perception en est modifiée : de la même manière qu'un marteau à la main, on voit le monde en forme de clou³⁰, le mangeur rationalisé observe désormais

la nourriture à travers un filtre chiffré : les patates ne sont que des carbohydrates, et les légumes des vitamines. Cette rationalisation des pratiques évoque d'ailleurs l'arraisonement du monde discuté par Heidegger³¹ : une alimentation objectivée, soumise à l'hégémonie de la raison rationnelle (et non plus raisonnable, au sens de Marcuse³²) qui n'existe plus que pour nourrir l'homme. En effet, l'alimentation contemporaine est victime de la technique moderne au sens de Heidegger, dont l'essence est *Gestell*, l'arraisonement du réel. La nourriture se dévoile aujourd'hui comme fonds (*Bestand*), que le philosophe définit comme l'Étant qui se tient prêt à être consommé. Elle est objectivée et réifiée de telle sorte que l'on ne la considère plus que sous un rapport utilitaire de consommation. Tel le Rhin arraisonné par la centrale hydroélectrique qui est ainsi réduit à un débit calculé et optimisé, l'aliment pris dans les industries agroalimentaires n'est plus récolté que pour être consommé.

Selon Claude Fischler, la *gastro-anomie* serait la conséquence de cette modernité alimentaire. Provenant du concept durkheimien d'*anomie*, elle signifie littéralement l'absence des règles de ce qui se mange. Par ce terme, Fischler désigne le fait que les mangeurs modernes « vivraient une curieuse situation dans laquelle l'espace décisionnel alimentaire se serait développé en même temps qu'ils auraient perdu la sécurité qu'apporte un système normatif socialement défini³³ ». La gastro-anomie correspond à une dérégulation sociale : l'absence de lois concernant l'alimentation laisse le champ libre à la multiplication des injonctions contradictoires³⁴, des « il faut » qui tombent sur le mangeur contemporain³⁵. Il y a donc un réel paradoxe entre le libéralisme prônant un libre choix et une responsabilisation de l'individu face à la multiplication de discours normatifs. Désormais pour le consommateur, la question centrale, la question obsédante, devient « que choisir ? ». Le mangeur doit réaliser des choix en permanence, l'alimentation devient un objet de décisions quotidiennes³⁶. Mais en quoi peut-on prétendre que l'alimentation résulte d'un choix rationnel des individus ? Même si le mangeur décide de façon individuelle ce qu'il consomme et les plats qui vont composer son repas, il construit son choix à partir d'une gamme de produits dont la structure et l'étendue sont prédéfinies. À chaque fois que le consommateur met un produit dans son panier, c'est un acte de « consommateur » : derrière chaque produit se cache une démarche citoyenne, environnementale, écologique, politique... Si, de prime abord, l'individu responsabilisé semble avoir augmenté sa capacité de « libre choix », le problème réside dans la nécessité de ce choix, qui n'est, en réalité, qu'illusoire. D'après Jean-Pierre Poulain, un consommateur qui réalise des « choix libres » est un consommateur qui dispose d'informations complètes, accessibles et faciles à utiliser sur l'ensemble des produits alimentaires qui sont offerts sur le marché³⁷. Or, les producteurs privés n'ont pas d'incitation à fournir une

l'information nutritionnelle générique. Ils le font seulement sur les points forts de leurs produits car l'opacité des compositions alimentaires représente un enjeu économique considérable. Les *lobbies* le savent, et c'est sur cela qu'ils jouent. En effet, le doute par la manipulation de la science théorisé par John Hill³⁸ est une des stratégies utilisées par les *lobbies* du sucre et de l'alcool notamment. Elle consiste en ce que ces derniers réalisent de (fausses) expertises scientifiques venant semer le doute. À titre d'illustration, Rachel Carson publie en 1963 son livre *Printemps silencieux* dans lequel elle dénonce la toxicité des pesticides utilisés à outrance dans l'agriculture. En réponse, les *lobbies* réalisent de fausses expériences pour contrecarrer les siennes, en la caractérisant notamment d'hystérique. Décrédibilisée, aucune mesure ne fut mise en place, l'utilisation des pesticides se perpétue. Le manque d'intervention politique profite ainsi aux industriels et non pas aux victimes que sont les consommateurs. Leurs choix sont sans cesse mis à mal et le principe de « liberté du consommateur » semble opposé à la santé publique car rien ne semble justifier une intervention politique quand bien même le consommateur semble être en danger. Et même quand des mesures sont mises en place - comme la taxe par exemple - elle pénalise bien souvent le consommateur et non pas les industriels. Caractéristique d'un ordre libéral culpabilisateur, c'est donc toujours la faute du consommateur, on retire toute responsabilité aux déterminants économiques.

Entre le trop-plein d'informations, le doute par la manipulation de la science, le système de consommation prédéfini, notre consommation alimentaire semble bien dépasser le cadre du simple choix. Dans cette tourmente, les possibilités s'offrant au consommateur semblent ainsi restreintes. Certains sont alors tentés de se tourner vers la science qui serait en mesure d'optimiser notre alimentation, en définissant précisément les besoins de notre corps.

Un bel exemple de ce paradigme se trouve dans les compléments alimentaires. Incarnant la volonté obsédante du contrôle sur la nourriture que l'on ingère, ces derniers jouent un rôle principal sur la scène de l'alimentation depuis l'avènement de la nutrition. Ils sont d'ailleurs définis selon la directive 2002/46 du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 comme :

Une denrée alimentaire dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constitue une source de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique [...] sous forme de doses.

Souvent consommés dans une logique de réappropriation des besoins alimentaires, ils sont pourtant l'acmé, la preuve du triomphe de

l'alimentation rationalisée. Résumant le repas à l'ingestion, rapide et insipide, de quelques pilules colorées : l'homme qui ingurgite des compléments alimentaires ne se nourrit plus, il s'alimente. Que reste-il alors des savoir-faire incorporés dont nous parlions précédemment, de cette technique à travers laquelle l'homme s'individue et construit son rapport au monde et à lui-même ? Le paradoxe réside dans le fait que ces produits sont souvent promus par des pratiques telles que la naturopathie, qui prônent une écoute des besoins du corps nécessaire à une alimentation intuitive et « naturelle ». Comment peut-on parler d'alimentation naturelle quand celle-ci a recours aux technosciences que sont les compléments alimentaires ? On comprend alors que ces derniers sont davantage le reflet d'une dynamique technosolutionniste laissant planer l'illusion d'une science panacée qu'un véritable remède à nos angoisses alimentaires actuelles. Il ne s'agit pas non plus de chercher une échappatoire dans un retour à une alimentation naturelle : on l'a vu, celle-ci est un fantasme d'ailleurs susceptible d'être exploité par le néolibéralisme au profit d'une idéologie culpabilisatrice. Même lorsqu'il s'agit d'écouter son corps, on ne peut parler de rapport naturel, l'homme étant construit techniquement et socialement³⁹.

Ainsi, depuis le XVIII^e siècle, Rousseau tire la sonnette d'alarme : « Plus nos outils sont ingénieux, plus nos organes deviennent grossiers et maladroits : à force de rassembler des machines autour de nous, nous n'en trouvons plus en nous-mêmes⁴⁰. » L'homme, intrinsèquement technique, a extériorisé son savoir dans la technologie au point de ne plus savoir ce qu'il mange : c'est dans la reconnexion avec ces savoir-faire que réside, peut-être, une piste hors de la dépendance du sentier. À l'image d'Aurélien Berlan⁴¹ qui propose le « retour à la terre » comme moyen d'assurer notre autonomie matérielle, indispensable pour reprendre en main notre autonomie politique, il semble nécessaire de rétablir une connexion plus ancrée dans la matière entre le mangeur et le mangé. Une première piste réside peut-être dans une tentative de réconciliation entre le mangeur et le consommateur, en mangeant les produits de son jardin, ou en connaissant mieux les circuits qui nous approvisionnent. Reconstruire un rapport plus concret et ténu avec notre nourriture n'implique pas de la réduire à une simple nécessité physiologique : il s'agit de reconnaître le fait qu'elle puisse être source de bien vivre, sans toutefois tomber dans l'optimisation de soi que tendent à véhiculer les nouvelles tendances naturopathiques, ni de vivre la nourriture comme l'accomplissement du soi libéral. Car même s'« il faut manger pour vivre et non vivre pour manger », ne laissons pas l'alimentation nous bouffer la vie.

Bibliographie

- Anders, Günther. *L'Obsolescence de l'homme. Sur l'âme à l'époque de la deuxième révolution industrielle*, Paris, Encyclopédie des nuisances/Ivréa, 2002 (1956).
- Attali, Jacques. *Histoires de l'alimentation. De quoi manger est-il le nom ?* Paris, Fayard, 2019.
- Berlan, Aurélien. *Terre et liberté. La quête d'autonomie contre le fantasme de délivrance*, Le Batz, La Lenteur, 2021.
- Bruegel, Martin et Lauriou, Bruno. « Histoire et identités alimentaires en Europe », in Martin Bruegel, Bruno Lauriou (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002.
- Caliste, Lisa et Carnino, Guillaume. « Qu'est-ce que l'industrie ? », *Artefact* n° 17, 2022, p. 219-242.
- Carnino, Guillaume. *L'Invention de la science. La nouvelle religion de l'âge industriel*, Paris, Seuil, 2015.
- Charbonneau, Bernard. *Un festin pour Tantale. Nourriture et société industrielle*, Paris, Sang de la terre, 1997.
- Deniérou, Guy. « Technologie », *La grande encyclopédie alpha des sciences et des techniques. Technologie I*, no 166, 1977.
- Dessaux, Pierre-Antoine. « Naissance et triomphe de l'industrie agro-alimentaire (XIX^e-XXI^e siècle) », in Catherine Esnouf, Jean Fioramonti, Bruno Lauriou (dir.), *L'Alimentation à découvert*, Saint-Étienne, CNRS, 2015.
- Fischler, Claude. *L'Homnivore. Sur les fondamentaux de la biologie et de la philosophie*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- Flandrin, Jean-Louis. « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle », in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1983, vol. 30, no 1.
- Foucart, Stéphane. *La Fabrique du mensonge. Comment les industriels manipulent la science et nous mettent en danger*, Paris, Denoël, 2013.
- Foucault, Michel. *Dits et écrits II, 1976-1988*, Paris, Gallimard, « Quarto », 2001.
- Fresso, Jean-Baptiste. *L'Apocalypse joyeuse. Une histoire du risque technologique*, Paris, Seuil, 2012.
- Giedion, Sigfried. *Mechanization Takes Command : a Contribution to Anonymous History*, New York, Oxford University Press, 1948.
- Heidegger, Martin. *La Question de la technique*, Paris, Gallimard, 1958.
- Herpin, Nicolas. « Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, vol. 29, no 3, 1988.
- Leroi-Gourhan, André. *Le Geste et la Parole. Technique et langage*, Paris, Albin Michel, 1964.

- Marcuse, Herbert. *L'Homme unidimensionnel*, Paris, Minit, 1968.
- Maslow, Abraham Harold. *The Psychology of Science : a Reconnaissance*, Southlake, Gateway, 1966.
- Mauss, Marcel. *Les Techniques du corps*, Chicoutimi, Classiques Des Sciences Sociales, 2002 (1934).
- Meyzie, Philippe. *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010.
- Poulain, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2002.
- Pinto, Louis. *L'invention du consommateur. Sur la légitimité du marché*, Paris, PUF, « Le lien social », 2018.
- Rousseau, Jean-Jacques. *Émile ou De l'éducation*, Paris, Gallimard, 1969 (1762).
- Salmona, Michèle. *Souffrances et résistances des paysans français. Violences des politiques publiques de modernisation économique et culturelle*, Paris, L'Harmattan, 1994.
- Scrinis, Gyorgy. *Nutritionism : the Science and Politics of Dietary Advice*, Londres, Routledge, 2020.
- Simondon, Gilbert. *L'Individuation à la lumière des notions de forme et d'information*, Grenoble, Millon, 2005.
- Stanziani, Alessandro. *Histoire de la qualité alimentaire (XIXe-XXe siècle)*, Paris, Seuil, 2005.
- Steiner, Pierre. « Philosophie, technologie et cognition. États des lieux et perspectives », *Intellectica*, 2010, vol. 53, no 1.

¹ Pierre-Antoine Dessaux, « Naissance et triomphe de l'industrie agro-alimentaire (XIX^e-XXI^e siècle) », in Catherine Esnouf, Jean Fioramonti, Bruno Laurieux (dir.), *L'Alimentation à découvert*, Saint-Étienne, CNRS, 2015, p. 108.

² Martin Heidegger, *La Question de la technique*, Paris, Gallimard, 1958.

³ Günther Anders, *L'Obsolescence de l'homme. Sur l'âme à l'époque de la deuxième révolution industrielle*, Paris, Encyclopédie des nuisances/Ivréa, 2002 (1956).

⁴ Jean-Jacques Rousseau, *Émile ou De l'éducation*, Paris, Gallimard, 1969 (1762), p. 278.

⁵ Aurélien Berlan, *Terre et liberté. La quête d'autonomie contre le fantasme de délivrance*, Le Bataz, La Lenteur, 2021.

⁶ Michèle Salmona, *Souffrances et résistances des paysans français. Violences des politiques publiques de modernisation économique et culturelle*, Paris, L'Harmattan, 1994.

7 D'où une volonté, chez certains auteurs comme Philippe Meyzie, de dépasser l'approche par les écrits sur la cuisine pour mieux de comprendre la réalité des pratiques quotidiennes (Philippe Meyzie, L'Alimentation en Europe à l'époque moderne, Paris, Armand Colin, 2010).

8 Jean-Louis Flandrin, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du xvii^e au xviii^e siècle », Revue d'histoire moderne et contemporaine, 1983, vol. 30, no 1, p. 66-83.

9 Martin Bruegel, Bruno Laurioux, « Histoire et identités alimentaires en Europe », in Martin Bruegel, Bruno Laurioux (dir.), Histoire et identités alimentaires en Europe, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 280.

10 Gilbert Simondon, L'Individuation à la lumière des notions de forme et d'information, Grenoble, Millon, 2005.

11 Marcel Mauss, Les Techniques du corps, Chicoutimi, Classiques Des Sciences Sociales, 2002 (1934), p. 365.

12 Ibidem, p. 382.

13 André Leroi-Gourhan, Le Geste et la Parole. Technique et langage, Paris, Albin Michel, 1964.

14 Ibidem.

15 Pierre Steiner, « Philosophie, technologie et cognition. États des lieux et perspectives », Intellectica, 2010, vol. 53, no 1, p. 7-40.

16 Foucault emploie le terme de « régime de vérité » pour évoquer le fait que : « Chaque société a son régime de vérité, sa "politique générale" de la vérité : c'est-à-dire les types de discours qu'elle accueille et fait fonctionner comme vrais ; les mécanismes et les instances qui permettent de distinguer les énoncés vrais ou faux, la manière dont on sanctionne les uns et les autres ; les techniques et les procédures qui sont valorisées pour l'obtention de la vérité ; le statut de ceux qui ont la charge de dire ce qui fonctionne comme vrai. » (Michel Foucault, Dits et écrits II, 1976-1988, Paris, Gallimard, 2001, p. 11). Nous utilisons ici le terme de « régime de technicité » pour suggérer le fait que la technique, de manière similaire, est prise dans des paradigmes, des modes d'expression différents propres à chaque époque.

17 Ce paragraphe s'appuie sur les deux ouvrages suivants : celui de Jean-Pierre Poulain, Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire, Paris, Presses universitaires de France, 2002, et celui de Jacques Attali, Histoires de l'alimentation. De quoi manger est-il le nom ? Paris, Fayard, 2019.

18 Lisa Caliste, Guillaume Carnino, « Qu'est-ce que l'industrie ? », Artefact n° 17, 2022, p. 219-242.

19 Guillaume Carnino, L'Invention de la science. La nouvelle religion de l'âge industriel, Paris, Seuil, 2015.

20 C'est cette réduction de la part du budget consacrée à l'alimentation qui permettra à la société de consommation de se déployer, la population pouvant investir cet argent dans de nouveaux biens tels que l'électroménager, etc.

21 Jacques Attali, Histoires de l'alimentation : de quoi manger est-il le nom ? Op.

cit., p. 144.

22 Jean-Baptiste Fressoz, L'Apocalypse joyeuse. Une histoire du risque technologique, Paris, Seuil, 2012.

23 Bernard Charbonneau, Un festin pour Tantale. Nourriture et société industrielle, Paris, Sang de la terre, 1997.

24 Gyorgy Scrinis, Nutritionism : the Science and Politics of Dietary Advice, Londres, Routledge, 2020.

25 Guy Deniérou, « Technologie », La grande encyclopédie alpha des sciences et des techniques. Technologie I, no 166, 10 mai 1977. Republié dans Guy Deniérou, Propos sur la technologie. Fragments (1972-1986), édition numérique non publiée établie en 2011 par Jean-Pierre Houry, p. 142.

26 Alessandro Stanziani, Histoire de la qualité alimentaire (XIX^e-XX^e siècle), Paris, Seuil, 2005.

27 Sigfried Giedion, Mechanization Takes Command : a Contribution to Anonymous History, New York, Oxford University Press, 1948.

28 Jacques Attali, Histoires de l'alimentation : de quoi manger est-il le nom ? Op. cit.

29 Jean-Baptiste Fressoz, L'Apocalypse joyeuse. Une histoire du risque technologique, op. cit.

30 Abraham Harold Maslow, The Psychology of Science : a Reconnaissance, Southlake, Gateway, 1966.

31 Martin Heidegger, La Question de la technique, op. cit.

32 Herbert Marcuse, L'Homme unidimensionnel, Paris, Minuit, 1968.

33 Claude Fischler, L'Homnivore. Sur les fondamentaux de la biologie et de la philosophie, Paris, Odile Jacob, 1990.

34 « C'est dans la brèche de l'anomie que prolifèrent les pressions multiples et contradictoires qui s'exercent sur le mangeur moderne : publicité, mass médias, suggestions et prescriptions diverses, et surtout, de plus en plus, avertissements médicaux. La "liberté" anomique est aussi un tiraillement anxieux, et cette anxiété surdétermine à son tour les conduites alimentaires aberrantes. » Claude Fischler « Gastro-nomie et gastro-anomie », Communications, n° 31, 1979, p. 19.

35 Nicolas Herpin, « Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire », Revue française de sociologie, vol. 29, no 3, 1988, p. 503-521.

36 Soulignons ici que cette figure du consommateur « éclairé » légitime la multiplication de produits prétendument différents. Le débat est ainsi centré autour de ces différentes alternatives, et exclut toute discussion sur le système qui les englobe. Comme le montre Louis Pinto dans L'invention du consommateur, ce modèle de consommation est dépolitisé ; et apparaît aux yeux de tous comme une réalité neutre et objective.

37 Jean-Pierre Poulain, Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace

social alimentaire, Paris, Presses universitaires de France, 2002.

38 Tel que l'évoquait Stéphane Foucart dans *La Fabrique du mensonge. Comment les industriels manipulent la science et nous mettent en danger*, Paris, Denoël, 2013.

39 Marcel Mauss, *Les techniques du corps*, op. cit.

40 Jean-Jacques Rousseau, *Émile ou De l'éducation*, Paris, Gallimard, 1969 (1762), p. 278.

41 Aurélien Berlan, *Terre et liberté. La quête d'autonomie contre le fantasme de délivrance*, op. cit.