

Dossier thématique

Concours d'entrée en 1^{re} année
Sciences Po Grenoble - UGA

SESSION 2026



MANGER AU XXIème SIÈCLE

Manger est un acte si quotidien, si vital, qu'il en devient presque invisible. Pourtant, l'alimentation est au cœur d'enjeux multiples : elle dit quelque chose de nos sociétés, de leurs transformations et de leurs contradictions. Sur plusieurs décennies (doc. 1) ou même au fil des siècles (doc. 2), certaines pratiques perdurent tandis que d'autres évoluent profondément, sous l'effet des bouleversements économiques, sociaux et culturels.

La mondialisation de nos assiettes est non seulement le produit des échanges commerciaux mais aussi des liens coloniaux (doc. 3). Hier comme aujourd'hui, l'alimentation est investie comme un outil de propagande : qu'il s'agisse d'exalter un idéal égalitaire fondé sur la valeur travail (doc. 4) ou de susciter la nostalgie d'un âge d'or supposé plus authentique (doc. 5).

L'accès à une nourriture suffisante et de qualité demeure par ailleurs un enjeu majeur. La précarité alimentaire touche encore plusieurs millions de personnes en France (doc. 8) et apparaît de manière aiguë dans certains pays dépendants de l'aide internationale (doc. 6). Pourtant, les politiques d'aide alimentaire s'appuient parfois sur des présupposés simplificateurs - celui, par exemple, selon lequel il suffirait d'envoyer des sacs de céréales pour « sortir » les populations de la faim et de la pauvreté - alors même que la réalité de la nutrition et des comportements alimentaires est plus complexe (doc. 7).

Nourrir l'humanité constitue aussi un défi écologique. La production alimentaire exerce une pression croissante sur les sols (doc. 10), contribue fortement aux émissions de gaz à effet de serre et interroge la soutenabilité de nos modes de consommation. Ces enjeux environnementaux se heurtent à des questions de justice sociale, notamment lorsque des politiques comme la taxe carbone risquent d'affecter davantage les ménages les plus modestes (doc. 9). Les débats contemporains portent également sur la dimension morale de l'alimentation, en particulier sur le statut des animaux (doc. 11).

Enfin, manger relève de la santé publique. Les pays développés, qui sont majoritairement sortis de la faim, doivent désormais faire face à d'autres défis sanitaires liés à l'alimentation, à forte dimension sociale eux aussi : en témoigne les problèmes de santé publique que sont l'anorexie (doc. 12) et l'obésité (doc. 13).

Ces enjeux mobilisent les pouvoirs publics, mais aussi les acteurs économiques dans des luttes d'influence. Les producteurs agricoles et les industries agroalimentaires défendent des intérêts parfois divergents, comme en témoignent les mobilisations contre des accords de libre-échange tels que le Mercosur (doc. 14) ou encore les stratégies d'influence développées par les entreprises du secteur agroalimentaire (doc. 15).

À travers ce dossier, Sciences Po Grenoble – UGA invite les candidates et candidats à explorer la manière dont un acte quotidien, en apparence simple, concentre des dimensions sociales, environnementales, économiques, géopolitiques, juridiques et morales. Manger au XXI^e siècle n'est jamais un geste isolé : c'est une entrée privilégiée pour comprendre les défis qui traversent nos sociétés.

SOMMAIRE

Doc. 1 : LAROCLETTE, B., & SANCHEZ-GONZALEZ, J. (2015). <i>Cinquante ans de consommation alimentaire : Une croissance modérée, mais de profonds changements</i> . Insee Première, 1568(4).	5
Doc. 2 : ARON, J.-P. (1976). <i>Le Mangeur du XIXe siècle</i> . Denoël.	7
Doc. 3 : VARMAN, R. (2017). <i>Curry</i> . Consumption Markets & Culture, 20(4), 350-356.	10
Doc. 4 : Auteur inconnu. (1920). <i>Le pain des travailleurs</i> . Moscou : Département d'agitation et d'édition du Comité central du travail; Bibliothèque d'État de Russie.	14
Doc. 5 : Auteur inconnu. (2024). <i>M.A.H.A. – Make America Healthy Again</i> . Maverick Branding (États-Unis)	16
Doc. 6 : GERARD Mathilde (2025). <i>Le démantèlement de l'Usaid privera 1 million d'enfants de traitement contre la malnutrition : « Ce sont des décisions criminelles »</i> . Le Monde.	18
Doc. 7 : BANERJEE, A. V., DUFLO, E. (2014). <i>Repenser la pauvreté</i> . Points.	21
Doc. 8 : Collectif. (2022). <i>Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire (Avis 91)</i> . Conseil National de l'Alimentation.	25
Doc. 9 : CAILLAVET F., & FADHUILE, A. (2020). <i>Inégalités et politiques publiques pour une alimentation durable</i> . INRAE Sciences Sociales, 1, 1-4.	28
Doc. 10 : ALEXANDER, P., BROWN, C., ARNETH, A., DIAS, C., FINNIGAN, J., MORAN, D., & ROUNSEVELL, M. D. A. (2017). <i>Could consumption of insects, cultured meat or imitation meat reduce global agricultural land use?</i> Global Food Security, 15, 22-32.	32
Doc. 11 : ESPINOSA, R., TREICH, N. (2021). <i>Animal welfare : Antispeciesism, veganism and a "life worth living"</i> . Social Choice and Welfare, 56(3), 531-548.	34
Doc. 12 : SCODELLARO, C. (2020). <i>L'anorexie, une maladie sociale</i> . Le Monde diplomatique.	38

SOMMAIRE

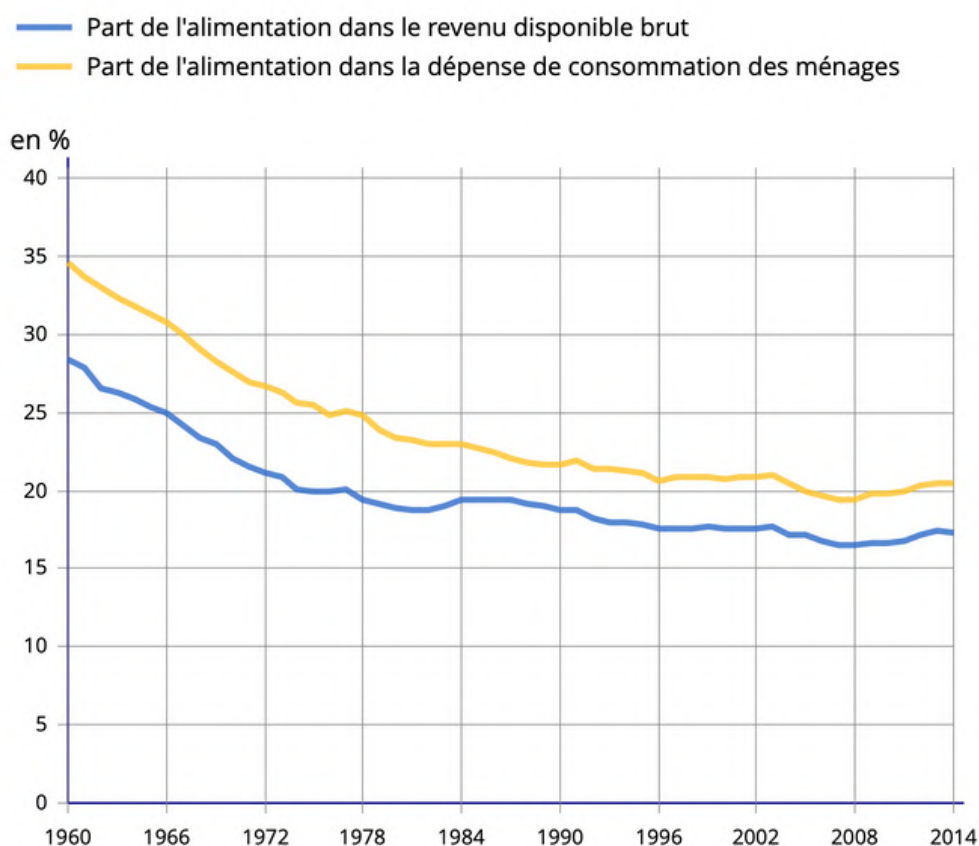
- Doc. 13 : BARRAUD DE LAGERIE, P., PILMIS, O. (2016). *À la recherche de la «bonne formule». La lutte contre l'obésité, entre régulation des entreprises et gouvernement des consommateurs*. Gouverner les conduites. Paris, Presses de Sciences Po, 335-364. 42
- Doc. 14 : Auteur inconnu. (2025). *Non au MERCOSUR !* Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) et Jeunes Agriculteurs Et Auteur inconnu. (2024). *STOP UE-MERCOSUR*. Confédération Paysanne. 45
- Doc. 15 : BENAMOUZIG, D., MUÑOZ, J. C. (2019). *Les stratégies politiques des entreprises en santé publique : Le cas de l'agroalimentaire en France*. Revue française des affaires sociales, 3, 189-208. 47



Document 1 :

LAROCLETTE, B., SANCHEZ-GONZALEZ, J. (2015). *Cinquante ans de consommation alimentaire : Une croissance modérée, mais de profonds changements*. Insee Première, 1568(4).

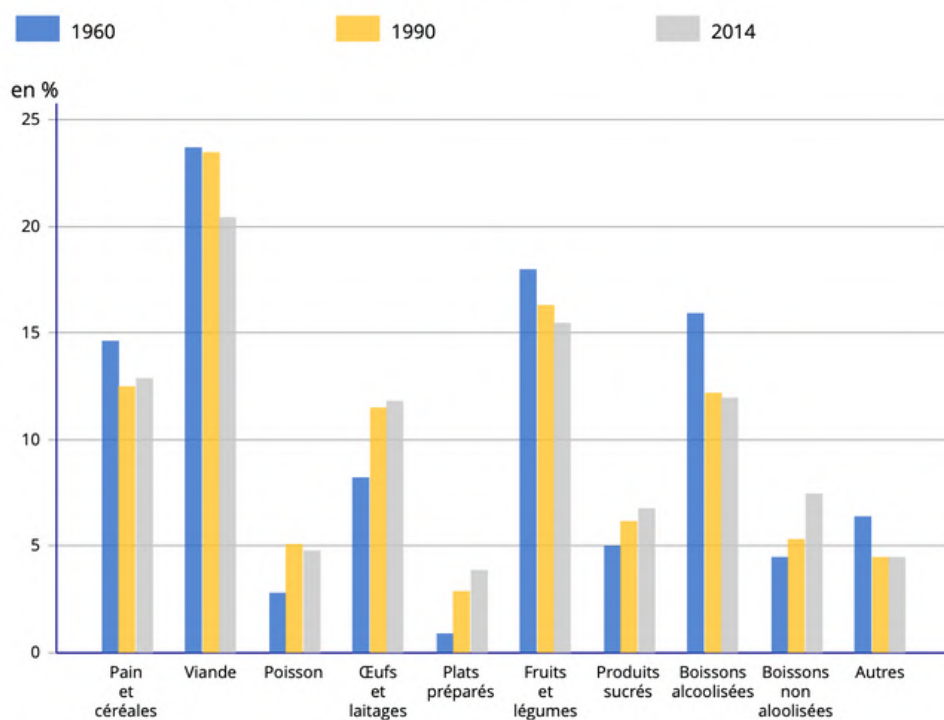
Part de la dépense de consommation alimentaire dans le revenu disponible brut et la dépense de consommation des ménages de 1960 à 2014



Source : Insee, comptes nationaux base 2010.

Figure 2 – Composition du panier alimentaire en 1960, 1990 et 2014

Composition du panier alimentaire en 1960, 1990 et 2014



Source : Insee, comptes nationaux base 2010.

Document 2 :

ARON, J.-P. (1976). *Le Mangeur du XIXe siècle*. Denoël.

Les mets

1

RÉPERTOIRE ALIMENTAIRE

A Paris, au XIX siècle, chaque jour d'immenses quantités de nourriture affluent. Sur les marchés où tout se mêle, se dessinent en figures grossières les désirs d'une société. Nous n'y distinguons pas ce qu'elle aime : du moins savons-nous ce qu'elle n'a pas exclu. Pour se hausser à une science plus fine, il faut cerner les inclinations particulières et les sensibilités de classe qui régissent la cuisine quotidienne et, davantage, la gastronomie. Dans le champ de la gourmandise, de solides indices nous guident : les cartes de restaurant, les menus, les factures. Sur ces documents, en effet, le partage déjà s'est inscrit du possible et du réel, des criées de la Halle et des jouissances du mangeur.

Viandes

On a consommé à Paris, en 1826, 54 236 818 kg de viande de toute nature, soit 81 433 bœufs, 13 233 vaches, 74 430 veaux, 404 583 moutons, 90 830 porcs. Ces chiffres ne nous renseignent pas sur les préférences des Parisiens mais dans une certaine mesure sur leurs choix puisqu'ils renvoient à des quantités effectivement consommées. Serrons de plus près le profil de la demande et, de la carte-fleuve de Véry, extrayons, par exemple, le chapitre du bœuf : on l'y propose avec une sauce au cornichon ou au naturel, avec une sauce poivrade, garni de racines de choux, en rosbif accompagné de pommes de terre, en beefsteaks aux haricots, aux pommes de terre, aux pois, au beurre d'anchois. Et l'on offre encore du filet de bœuf sauté dans sa glace ou au vin de Madère ou aux cornichons; de l'entrecôte avec une sauce aux cornichons ou à la maître d'hôtel; enfin du palais de bœuf à la poulette ou à l'italienne ou en gelée. Certes, on y voit plus clair : mais qui prouve qu'entre ces rubriques la répartition soit égale, qu'on ne les destine pas à orner ou à séduire ? Nous sommes assurés, par contre, dans les Menus de Carême (pour dîners de gala ou pour repas intimes), d'enregistrer fidèlement le goût de 1822 : n'ont-ils pas été exécutés généralement et si appréciés qu'on en réédita les textes à diverses reprises jusque dans les années creuses de l'Establishment ? J'y relève en janvier : le 9, la pièce de bœuf garnie de racines glacées; le 10, un rosbif d'loyau à l'anglaise; le 11, du filet de bœuf au vin de Madère; le 14, la pièce de bœuf garnie à la maréchale; le 19, le filet de bœuf à la napolitaine; le 20, la pièce de bœuf à la royale; le 21, la côte de bœuf aux racines glacées; le 22, une pièce de bœuf à la flamande. Sur 8 citations, la pièce est quatre fois présente, une fois la côte, deux fois le filet, une fois le rosbif. Dira-t-on qu'il s'agit d'une proportion aléatoire, d'un ensemble trop mince pour définir un modèle ? Reportons-nous, quarante-cinq ans plus tard, aux 365 *menus* du baron Brisse ¹ qui adapta à l'appétit et à la vanité des moyens bourgeois du Second Empire la cuisine de Carême et des fondateurs de la gastronomie transcendante. Menus conçus pour le dîner, selon les saisons, respectueux du maigre, propres à satisfaire les goinfres, à concerner les experts, à circonvenir les médecins. Le bœuf participe plus d'une fois

1. Paris Bureaux de la liberté, 1867

sur trois (139 citations) à la composition du repas. Dans l'ordre des emplois le rosbif vient en tête (24 fois) suivi du filet (23), de la pièce (14). Ces témoignages, courant du Premier au Second Empire, informent pertinemment sur la continuité et l'évolution des représentations. La pièce (coupée dans la culotte) règne sur la haute cuisine; le filet gagne en faveur sous la Monarchie de Juillet : le rosbif est en 1860 le morceau le plus répandu sinon le plus estimé dans les familles. Rétrospectivement, sur Véry j'appelle votre attention : en 1814 le rosbif et le beefsteak en vedette, avant les déchaînements de l'anglomanie sous la Restauration, quelle subtilité, quelle élégance !

Le bœuf, de l'avis unanime, d'un bout du siècle à l'autre, est souverain : roi des viandes, écrit La Reynière; fondement de la gastronomie d'après Beauvilliers. Cette primauté est ancienne : le maréchal de Richelieu en campagne, imagine un repas tout en bœuf; Buffon déclarait que sans le bœuf on aurait bien de la peine à vivre. Au XIX siècle, il n'en estompe pas pour autant d'autres prestiges : du veau, du mouton. En nombre égal au bœuf, celui-ci apparaît chez Véry et, ce qui frappe aussitôt, aux mêmes prix. La côtelette à la financière vaut 1 fr. 50 comme le beefsteak aux haricots; le filet mignon de mouton en chevreuil 1 fr. 10 comme le rosbif aux pommes de terre. En 1820, les statistiques de la ville de Paris font état d'un net décalage des tarifs, mais c'est le mouton qui est plus cher; aux marchés de Sceaux et de Poissy, en janvier, 1 fr. 26 contre 1 fr. 22 pour des viandes de première qualité. Indice d'une mentalité remarquable: il n'y a pas en France de rapport exact de l'excellence d'un produit à sa valeur marchande. Le mouton, si apprécié qu'il demeure sur les cartes des restaurants et les tables bourgeoises, diminue progressivement d'importance et corrélativement enchérit. On le trouve sur la carte de Madame d'Avignon, bonne maison bourgeoise de la rue de l'École-de-Médecine, vers 1840, apprêté en côtelette (au naturel ou à la chicorée), en poitrine (grillée, au naturel ou aux haricots), ou braisé (aux haricots, à l'oseille) et évidemment en gigot (braisé, à l'oseille, à la chicorée). Ici le veau est mieux représenté : n'est-il pas plus disponible, véritable caméléon de la cuisine, à la fois tête et pied, cervelle et oreille, langue et ris, fricandeau et côtelette pour nous combler ?

Document 3 :

VARMAN, R. (2017). *Curry*. Consumption Markets & Culture, 20(4), 350-356.

The origin of curry and Indian culinary traditions

The word curry is problematic both etymologically and in its culinary origins (Leong-Salobir 2011). Narratives created by British officials and commercial cookbooks shaped the idea of curry. Banerji (2007, 47) describes curry as a “slippery eel of a word, bent and stretched to cover almost anything with spicy sauce, a king of misnomers.” Indians referred to their foods with different names but British lumped them together under the name of curry (Collingham 2006). British learnt the term from the Portuguese as “caril” for broths that Indians made with butter, spices, onion, and ginger (Burton 1993). Hobson-Jobson, a popular dictionary of the nineteenth-century British-Indian English formalized the usage of curry by including the term in its lexicon (Sen 2009).

In several Indian languages, there are words similar to curry for specific dishes, spices, or herbs. For example, in the South Indian state of Tamil Nadu *kari* means sauce, and in many other parts of the country, *karee* describes leaves for seasoning. In parts of North and West India, *karhi* is a dish prepared with yogurt and gram flour. Europeans transformed these Indian words into curry and used it as a generic descriptor for Indian food. Such a use of curry was considered a gross simplification, if not a downright degradation, of the variety of spices that Indians added to their foods. Burton (1993, 73) observes, “nowadays the very mention of the name (curry) is calculated to raise the ire of nationalistic Indian cook, and it is indeed true that curry powder has badly misrepresented Indian cooking.” Moreover, Jaffrey (1987, 2), a famous food writer explains:

Our spice shelves often contain more than thirty seasonings. The Indian genius lies not only in squeezing several flavours out of the same spice by roasting it, grinding it, or popping it whole into hot oil (a technique known as *baghar*), but in combining seasonings ... it is this total mastery over seasonings that makes Indian food quite unique.

Thus, at the heart of good Indian food was the notion of properly blended and cooked spices. The techniques of blending and cooking vary widely across the country, and it is hard to find one common way of defining Indian food or finding a national cuisine (Appadurai 1988). It is ironic that despite her reservations about the use of curry, reflecting the imperatives produced by commercialization and colonization, Jaffrey’s recipe books were titled *Curry Nation* and *Curry Easy*. (...)

The colonial appropriation of curry

Curry and spices were deeply implicated in the project of British colonialism. In 1600, a group of London merchants formed the East India Company to, among other things, control the spice trade (Burton 1993). Edward Terry, a chaplain to Thomas Roe, who was the ambassador of King James I from 1615 to 1619 to the Mughal court, returned to Britain with one of the earliest written accounts of Indian food (Collingham 2006). Terry was impressed by the food he had in Mughal India and carried back with him accounts of food cooked with spices, onions, and other herbs. However, this does not mean that spices were not in use in Britain before this period, and there are accounts of several recipes using spicy preparations (Chapman 2007; Grove and Grove 2005).

The British colonial outreach expanded the scope of Indian food and from the eighteenth CE curry started finding regular mentions in commercial cookbooks. In 1747, Hannah Glasse’s

cookbook *The Art of Cookery* published recipes of Indian pulao (Burton 1993). Several enterprising merchants began manufacturing curry powder and paste, and in “1784 Sorlie’s Perfumery Warehouse advertised that curry renders the stomach active in Digestion – the blood naturally flows in circulation – the mind vigorous – contributes most of any food to an increase in the Human race” (Sen 2009, 39). On 27 March 1811, an advertisement appeared in *The Times* that announced to the retired East India Company officials that they would be able to enjoy curry in the newly opened Hindostanee Coffee House (Collingham 2006). Although the Hindostanee Coffee House started by Dean Mohamad filed for bankruptcy within two years, by the 1830s there were several Indian cookbooks and curry powder brands in circulation in Britain (Basu 2011).

Zlotnick (1996, 59) notes,

by mid-century (19th CE) it had become a staple in the domestic cookery of the urban bourgeoisie. If memsahibs returning to England integrated curry and rice into the dinners they served family and friends, middle-class women like Eliza Acton and Isabella Beeton introduced curry to an even wider audience through the medium of their bestselling domestic cookery books.

These commercial cookbooks belonged to what Appadurai (1988, 18) has noted, the genre of “nostalgia and loss,” carrying memories of the time spent in the colony. For example, Sen (2009) notes that two of the popular curry recipe books were written by Dr Robert Flower Riddell, the superintendent army surgeon at the court of Nizam of Hyderabad, and Colonel Arthur Robert Kenney-Herbert, a British army officer who served in India. It is further noted by several scholars that curry recipes became particularly well accepted in the late nineteenth CE because cookbooks portrayed spicy food as healthy and helped middle classes to cook with scraps of meat and leftover meals that created a sense of thrift, which was an important middle-class value in Britain (Chaudhuri 1992; Leong-Salobir 2011).

Some have argued that as with the role of sugar in furthering slavery (Mintz 1986), curry advanced colonial interests. For example, Zlotnick (1996, 52) observes,

when utilitarians like Macaulay and James Mill were busily trying to assimilate India into the British Empire and Anglicizing it through educational and legal reforms, British women undertook an analogous task. They incorporated Indian food, which functioned metonymically for India, into the national diet and made it culturally British.

Although Leong-Salobir (2011) believes that there was a genuine appreciation for Indian food among Britons who served in India, Zlotnick (1996) contends that colonial masters never adopted Indian food. Instead, they invented their curry powder that helped to ingest India into their system. Moreover, Chaudhuri (1992) reports that in the nineteenth CE British officials in India to protect their status as rulers and to maintain racial exclusiveness rejected Indian dishes in public meals. Such rejection of Indian food gained particular momentum in light of the mutiny in 1857 after which British emphasized greater cultural and bodily differences from the natives (Sengupta 2012). Another factor that contributed to the shift was the constitution of Imperial (later Indian) Civil Service in 1886 that allowed wives of British officers to travel to India, which resulted in a reduction in officials having Indian wives and mistresses, who encouraged consumption of Indian cuisines (Sen 2009). British wives along with their husbands were keen to distance themselves from those they governed. Some recipe books published in this period further contributed to the separation by rejecting Indian food as unsuitable for European taste (Sen 2009). As a result, colonial India witnessed, ostentatious eating habits as markers of a

masculine, physically superior British Raj and at the same time English cookbooks described native kitchens as “filthy, dirty, and uncouth” (Sengupta 2012, 76).

The rejection of the local food did not mean that at a distance from Indian subjects, curry was not being incorporated in British diets. British women displayed an “antipodal view toward Indian material and gastronomic cultures outside the colonial environment,” in which there was a greater keenness to adopt Indian food as it got reflected in their private accounts, letters, and consumption back home in Britain (Chaudhuri 1992, 232). Narayan (1995) further observes that the colonial creation of curry and its consumption in Britain was similar to the construction of India as a unified political entity that was to be civilized by colonial masters. Therefore, Narayan (1995, 66) notes, “eating curry was in a sense eating India ... the imaginary India whose allure was necessary to provoke an imperial interest in incorporating this jewel into the British crown.” On the one hand, this allowed the tropes of plurality, openness, and hybridity to prevail to justify cultural exchanges that marked colonialism. On the other hand, domesticating Indian food through curry helped to incorporate the colonized as a natural part of the colonizer (Chaudhuri 1992). To borrow from Zlotnick (1996, 52), like all signs, curry “could be deployed in a variety of mutually constructing and conflicting ways to preserve and protect the always fragile, always fictional imperial state, and its even more vulnerable imperial subject.”

In 1896, the Governor of Bombay gave an official seal of approval to a locally produced curry powder. Henrietta Hervey in a cookbook *Anglo-Indian Cookery at Home* provided the recipe of this curry powder (Burton 1993). She also went on to write about the recipes of some other regional variants in the names of Bengal and Madras curry powders. This is also a period when several British producers started exporting curry powder to India. As noted by Zlotnick (1996, 64), in an advertisement of J. Edmunds’ brand of curry powder,

figures ranging from the former Viceroy of India’s chef to natives of India are called on to bear witness and offer thanks to J. Edmunds for the excellencies of his curry. Thus, the Maharajah of Kuch Behar testifies that he prefers Mr. Edmunds’s curry powder to any other he had tried.

Accordingly, the ideological function of curry under colonialism was to serve as a sign that was domesticated by Britons, commodified, and returned to India as a gift of its civilizer. These colonial experiences continue to influence the circulation of curry in Britain after India’s independence in 1947.

Document 4 :

Auteur inconnu. (1920). *Le pain des travailleurs*. Moscou :
Département d'agitation et d'édition du Comité central du travail;
Bibliothèque d'État de Russie.



Traduction: "Ouvrier : Non, citoyens. L'argent ne peut pas acheter ce pain. Montrez-moi vos carnets de travail. Qui ne travaille pas ne mange pas"

Document 5 :

Auteur inconnu. (2024). *M.A.H.A. – Make America Healthy Again*.
Maverick Branding (États-Unis)

M A H A

Make America Healthy Again



Let's go back to when food was real

MaverickBranding.com

Document 6 :

GERARD Mathilde (2025). *Le démantèlement de l'Usaid privera 1 million d'enfants de traitement contre la malnutrition : « Ce sont des décisions criminelles »*. Le Monde.

Les coupes dans l'aide américaine ont entraîné l'arrêt brutal de milliers de programmes de lutte contre la faim et la malnutrition dans le monde, et ont interrompu le suivi statistique permettant de détecter les situations de famine.

Depuis l'annonce par l'administration Trump de la suspension, puis de l'arrêt, de 83 % des programmes d'aide humanitaire et de développement financés par les Etats-Unis, les acteurs de la lutte contre la faim et la malnutrition peinent à prendre la mesure de l'onde de choc. Quelques semaines après les premières annonces, qui ont été en partie attaquées en justice, de premières estimations des impacts émergent, secteur par secteur. Selon une évaluation publiée mercredi 26 mars dans la revue *Nature*, l'arrêt de cette aide risque de priver 1 million d'enfants d'accès aux traitements vitaux contre la malnutrition, et de provoquer 163 000 morts par an.

Cette estimation, publiée à la veille d'un sommet international à Paris sur la malnutrition, s'appuie sur l'analyse des flux de financement et sur la mortalité constatée en l'absence de traitement. Si l'on ajoute à la volte-face américaine la baisse de l'aide publique au développement décidée ces derniers mois par plusieurs pays européens (– 40 % au Royaume-Uni, – 34 % en France...), ce sont 2,3 millions d'enfants qui ne seront pas traités, et 369 000 morts infantiles supplémentaires qui seront enregistrées chaque année.

Le chef d'orchestre du démantèlement spectaculaire de l'Agence américaine pour le développement international (Usaid), le milliardaire Elon Musk, a beau avoir assuré le 3 mars sur X, son réseau social, que « *personne n'est mort des conséquences d'une courte pause pour contrôler le financement de l'aide étrangère, personne* », les faits lui donnent tort. Sur le terrain, des milliers de programmes sont à l'arrêt, avec des conséquences très concrètes. L'organisation Helen Keller Intl. estime ainsi que sur les opérations qu'elle mène au Bangladesh, au Nigeria et au Népal, 20,7 millions de personnes ne pourront accéder à un traitement contre la malnutrition, parmi lesquelles 11 millions d'enfants.

« *Cela a été incroyablement difficile de comprendre les décisions ces dernières semaines, relate Shawn Baker, chef des opérations de Helen Keller et ancien chef nutritionniste de l'Usaid. Dans chaque pays où nous sommes présents, nous avons reçu des ordres d'arrêter les opérations, puis des reprises, des lettres de résiliation. Il y a aussi eu de fausses accusations sur ce que finançait l'Usaid. C'est tragique, nous avons l'impression de trahir nos partenaires de longue date.* » Selon les cas, c'est directement le financement des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE, les pâtes à base d'arachide, de protéines de lait et de micronutriments qui servent à traiter les cas de malnutrition sévère aiguë) qui est coupé, ou les activités de dépistage et de prévention.

Action contre la faim, dont 30 % du budget global provenait de l'Usaid, se trouve aussi en première ligne. « *On a reçu les lettres de résiliation pour une cinquantaine de programmes nutritionnels, détaille Michael Siegel, chargé de plaidoyer de l'ONG. Cela concerne 1,5 million de personnes, dont 800 000 sont en danger de mort. En République démocratique du Congo [RDC], par exemple, on ne débranche pas les perfusions des enfants déjà traités, mais on doit renvoyer chez eux ceux qui frappent à la porte, en sachant qu'ils sont condamnés. Ce sont des décisions criminelles.* »

Le chaos est aggravé par le fait que les fonds Usaid sont généralement versés aux organisations partenaires a posteriori, sur présentation de factures. De nombreuses associations se retrouvent donc à court de trésorerie.

Les grandes agences onusiennes comme l'Unicef ou le Programme alimentaire mondial (PAM), financé pour près de moitié par les Etats-Unis, sont elles aussi touchées. Ces dernières semaines, le PAM a dû, entre autres conséquences, mettre fin à des aides touchant 1 million de personnes en Birmanie, fermer son bureau en Afrique du Sud et suspendre un programme de repas scolaires au Mali. *« Le PAM est contraint de faire des choix difficiles, en donnant la priorité au traitement plutôt qu'à la prévention, ce qui signifie que nous ne pouvons aider les enfants que lorsqu'ils sont déjà malades »*, déplore sa directrice exécutive, Cindy McCain, dans un communiqué, mercredi.

La désorganisation provoquée par le virage américain affecte toute la chaîne logistique. *« On a 3 000 tonnes de stocks qui étaient prêts à être envoyés au Yémen pour le PAM. Cette commande est annulée, explique Adeline Lescanne, directrice générale de Nutriset, entreprise basée en Normandie, à l'origine du développement des ATPE avec sa pâte Plumpy'Nut. On essaie d'en repositionner une partie vers d'autres pays, notamment l'Afghanistan, mais c'est très compliqué de changer les destinations. »*

La décision américaine de démanteler l'Usaid empêche aussi la capacité de la communauté scientifique à estimer les impacts et réagir. En février, de hauts responsables de l'Usaid ont été immédiatement licenciés pour avoir informé en interne des conséquences du démantèlement. Un article publié le 20 février dans *The American Journal of Clinical Nutrition* par des universitaires américains a à son tour levé le voile sur les effets potentiels.

« En tant que scientifiques, c'est de notre devoir d'alerter sur les conséquences de ces décisions, estime Lindsey Locks, professeure assistante en épidémiologie nutritionnelle à l'université de Boston (une université privée, lui laissant une plus grande liberté de parole) et principale autrice de cet article. Nous sommes 100 % certains que des enfants vont mourir, et nous savons aussi qu'il y aura des conséquences terribles et massives à long terme sur l'ensemble du système de lutte contre la malnutrition. »

En mettant fin aux programmes d'aide, mais aussi en renvoyant tout le personnel chargé du suivi statistique au sein de l'Usaid, l'administration Trump a en effet coupé l'accès à des connaissances précieuses pour l'ensemble des scientifiques. Les Etats-Unis finançaient depuis plusieurs décennies des enquêtes sur la santé et la nutrition des populations partout dans le monde, les « Demographic and Health Surveys ».

L'Usaid était également responsable depuis 1985 du réseau d'alerte et de prévention des famines, crucial pour identifier les zones à risque. Désormais, ces bases de données sont inaccessibles. *« L'administration Trump s'attaque à tout ce qui touche à la santé, au climat et aux inégalités de genre. Elle ne soutient plus les objectifs de développement durable. C'est une gifle au visage de toute la communauté de santé publique »*, s'indigne Lindsey Locks.

Document 7 :

BANERJEE, A. V., DUFLO, E. (2014). *Repenser la pauvreté*. Points.

Une grande partie de l'effort des Etats pour aider les pauvres repose sur l'idée que ceux-ci ont désespérément besoin de nourriture, et que dans ce domaine, c'est la quantité qui compte. Les aides alimentaires sont omniprésentes au Moyen-Orient (...). L'Indonésie a un programme de distribution de riz subventionné, le Rakshin Program. Plusieurs Etats indiens ont des programmes similaires (...).

La distribution de l'aide alimentaire à grande échelle est un cauchemar logistique. En Inde, on estime que plus la moitié du blé et plus du tiers du riz distribués au titre de l'aide sont perdus, une bonne partie étant notamment mangée par les rats. Si les gouvernements tiennent tant à ces politiques en dépit de ce gâchis, ce n'est pas seulement parce que faim et pauvreté sont supposées aller de pair, c'est aussi parce que l'incapacité des pauvres à se nourrir correctement est l'une des causes les plus fréquemment invoquées du piège de la pauvreté. Cette idée repose sur une intuition forte : comme les pauvres n'ont pas les moyens de manger suffisamment, ils sont moins productifs, ce qui les maintient dans la pauvreté.

L'idée qu'il existe un piège de pauvreté lié à la sous-alimentation (...) est très ancienne : sa première formulation en économie remonte à 1958. Le raisonnement est simple. Pour survivre, le corps humain a besoin d'une certaine quantité de calories. Ainsi, lorsque quelqu'un est très pauvre, la nourriture qu'il peut acheter suffit à peine à sa survie et éventuellement à gagner le faible revenu dont il a besoin pour acheter cette nourriture. (...) A mesure que les gens s'enrichissent, ils peuvent acheter plus de nourriture. Une fois que les besoins du métabolisme de base sont assurés, toute nourriture supplémentaire accroît les forces de l'individu, lui permettant de produire bien plus que ce dont il a besoin pour rester en vie. (...) Ainsi se referme le piège de la pauvreté : les pauvres s'appauvrissent, tandis que les riches s'enrichissent, ce qui leur permet de manger mieux encore, et par conséquent de devenir plus forts et plus riches, l'écart entre les deux n'en finissant pas de s'agrandir.

(...) L'un des présupposés tacites de notre description de ce piège est que les pauvres mangent autant qu'ils le peuvent. (...) S'il y avait la moindre chance qu'en mangeant un peu plus les pauvres deviennent plus productifs et puissent ainsi s'extirper de la zone où ils sont piégés dans la pauvreté, leur meilleure stratégie serait de manger le plus possible.

Pourtant, ce n'est pas ce que l'on constate. La plupart des personnes qui vivent avec moins de 99 cents par jour ne paraissent pas se comporter comme si elles étaient affamées. Si c'était le cas, elles utiliseraient le moindre centime disponible pour se procurer davantage de calories. Mais ce n'est pas ce qu'elles font. (...) A Udaipur, par exemple, le foyer pauvre moyen pourrait dépenser jusqu'à 30% de plus pour l'alimentation s'il supprimait les dépenses liées à l'alcool, au tabac et aux fêtes.

(...) Même l'argent que les gens dépensent pour l'alimentation ne sert pas à maximiser l'apport calorique ou les micronutriments. Lorsque les plus pauvres ont la possibilité de dépenser un peu plus pour leur alimentation, ils ne s'en servent pas seulement pour augmenter leur apport en calories. Au lieu de cela, ils achètent des calories qui ont meilleur goût, mais coûtent plus cher. Si l'on considère le groupe le plus pauvre au Maharashtra en 1983, pour chaque roupie supplémentaire consacrée à la nourriture lorsque leurs revenus augmentaient, une moitié servait à acheter plus de calories, mais le reste servait à acheter des calories plus chères. (...) En outre, les pauvres dépensaient près de 5% de leur budget total pour acheter du sucre, une denrée qui est à la fois plus coûteuse que les céréales en termes d'apport calorique et dénuée de toute autre valeur nutritionnelle.

(...) Il semblerait donc que les pauvres – même ceux que la FAO considère comme affamés – ne désirent pas manger plus, même quand ils en ont la possibilité. (...) Pour tirer au clair ce mystère, il faut sans doute partir de l'idée que les pauvres doivent savoir ce qu'ils font. Après tout, ce sont eux qui mangent et travaillent. S'ils pouvaient effectivement devenir plus productifs et gagner plus d'argent en mangeant plus, il est probable qu'ils saisiraient toute opportunité de le faire. Doit-on en conclure qu'en fait manger davantage ne nous rend pas spécialement plus productifs et qu'en conséquence la faim n'est pas à l'origine d'un piège de pauvreté ? L'une des raisons pour lesquelles on peut douter de l'existence d'un tel piège est qu'il se pourrait que la plupart des gens aient en fait assez à manger. (...) Il semble que la plupart des gens, même parmi les très pauvres, gagnent assez pour se procurer une alimentation correcte, simplement parce que les calories sont en général peu coûteuses, sauf en période de crise (sécheresse, guerre, etc.). En utilisant les données de la FAO sur le prix des produits alimentaires aux Philippines, nous avons calculé le coût d'un panier alimentaire le moins cher possible, assurant un apport de 2400 calories et comprenant 10% de protéines et 15% de lipides. Selon nos calculs, ce panier ne coûterait que 99 cents PPA, un coût très abordable même pour des gens vivant avec 99 cents par jour. Le problème est que cela supposerait de ne manger que des bananes et des oeufs...(.)

Cela vient corroborer les enquêtes statistiques menées par l'Etat indien, qui demande régulièrement aux ménages s'ils ont assez à manger (...). Au fil du temps, le pourcentage de gens qui considèrent ne pas avoir assez à manger a considérablement baissé : de 17% en 1983, il est tombé à 2% en 2004.

Si la plupart des gens ne sont en fait pas au bord de la famine, il est possible que les gains de productivité qu'ils réaliseraient en mangeant plus soient relativement modestes. Il serait donc compréhensible que les gens choisissent de faire autre chose de leur argent que de se procurer davantage de calories et qu'ils préfèrent un régime alimentaire plus séduisant que celui des oeufs et des bananes. Il y a bien des années de cela, John Strauss (...) découvrit que la productivité d'un travailleur agricole [en Sierra Leone] augmentait tout au plus de 4% lorsque son apport calorique augmentait de 10%. (...) Qui plus est, (...) les gains les plus importants sont obtenus aux plus bas niveaux de la consommation de nourriture. Une fois que les gens se mettent à manger assez, il n'y a pas de hausse brutale de leurs revenus.

(...) Faut-il donc nous en tenir là ? Devons-nous en conclure que les pauvres, bien qu'ils mangent effectivement peu, mangent néanmoins autant qu'ils en ont besoin ? (...) Tout porte à penser qu'en Inde, les enfants souffrent de malnutrition. On évalue généralement la qualité de l'alimentation reçue par un enfant en comparant sa taille à la taille moyenne pour cet âge à l'échelle internationale. A cette aune, les chiffres fournis par l'Inde (...) sont accablants. Environ la moitié des enfants de moins de cinq ans souffrent d'un retard de croissance, ce qui signifie qu'ils sont bien en dessous de la norme de leur âge. Pour un quart d'entre eux, ce retard est grave et traduit des carences alimentaires extrêmes. (...)

Selon les meilleurs experts en nutrition, il ne fait aucun doute qu'une bonne alimentation dans l'enfance a des conséquences importantes. Leur conclusion, dans un article collectif publié par le journal médical *The Lancet*, est la suivante : « Les enfants sous-alimentés ont plus de risques de devenir des adultes petits, de réussir moins bien scolairement et de donner naissance à de plus petits enfants. La sous-alimentation est également associée à un statut économique inférieur à l'âge adulte. »

Les effets de la sous-alimentation sur la suite de la vie commencent même avant la naissance.

(...) Pour n'évoquer qu'un exemple, en Tanzanie, les enfants nés de mères ayant reçu suffisamment d'iode pendant leur grossesse (grâce à un programme gouvernemental temporaire de distribution de capsules d'iode aux femmes enceintes) furent scolarisés entre un tiers et une demi-année de plus que leurs frères et soeurs aînés ou cadets qui avaient été portés par leur mère à une période où elle ne recevait pas de capsules d'iode. (...)

(...) Comment comprendre alors que les gens ne semblent pas vouloir manger mieux, alors même que, ainsi, et en sélectionnant mieux leur nourriture, ils amélioreraient leur vie et celle de leurs enfants ? Les investissements nécessaires seraient relativement limités. La plupart des mères auraient sûrement les moyens de se procurer du sel iodé, qui est aujourd'hui courant dans tous les pays du monde, ou une dose d'iode tous les deux ans (au prix de 51 cents la dose).

(...) L'une des interprétations possibles est que les gens n'ont pas conscience de l'intérêt d'une meilleure alimentation pour eux et leurs enfants. Ce n'est qu'assez récemment que les scientifiques eux-mêmes ont compris l'importance des micronutriments. (...) Qui plus est, les gens se méfient généralement des personnes extérieures qui viennent leur conseiller de changer d'alimentation, sans doute parce qu'ils apprécient ce qu'ils ont l'habitude de manger.

(...) Par ailleurs (...), si l'iode peut rendre les enfants plus intelligents, ses effets ne sont cependant pas spectaculaires (bien que l'accumulation des petites différences puisse finalement créer un changement considérable), et dans la plupart des cas, ils n'apparaissent que bien des années plus tard. (...) Par conséquent, il n'y a rien d'étonnant à ce que les pauvres choisissent leurs aliments non pas principalement en fonction de leur prix et de leur valeur nutritionnelle, mais pour leur goût.

(...) Plus généralement, nous constatons souvent que, pour les pauvres, les choses qui rendent la vie moins ennuyeuses sont une priorité. Ce peut être la télévision ou quelque chose de bon à manger – ou juste une tasse de thé sucré.

(...) Si les mécanismes fondamentaux qui pourraient induire l'existence d'un piège de pauvreté lié à une mauvaise alimentation ne semble pas à l'oeuvre pour les adultes, cela ne signifie pas que se nourrir ne soit pas un problème pour les pauvres. Mais, moins que de quantité d'aliments, le problème est sans doute plus une question de qualité, et plus précisément de carences en micronutriments. Cela signifie que les gouvernements et les institutions internationales doivent complètement repenser leurs politiques alimentaires. C'est peut-être une mauvaise nouvelle pour les agriculteurs américains, mais la solution n'est pas simplement de fournir plus de céréales – l'objectif de la plupart des programmes de sécurité alimentaire. (...)

En revanche, les bénéfices pour la société de l'investissement direct dans l'alimentation des enfants et des femmes enceintes sont potentiellement considérables. Cela peut passer par la distribution d'aliments enrichis aux futures mères et aux parents d'enfants en bas âge, (...) de repas riches en micronutriments, ou même par des incitations faites aux parents de consommer des compléments nutritionnels. Toutes ces mesures sont déjà mises en oeuvre dans certains pays. (...) En Colombie, des sachets de micronutriments sont saupoudrés sur les repas des enfants des crèches. Au Mexique, les allocations sociales sont accompagnés de compléments nutritionnels gratuits pour la famille. Développer des façons d'incorporer des nutriments supplémentaires aux aliments que les gens apprécient et inventer de nouvelles variétés de plantes à la fois savoureuses et nutritives, qui puissent être cultivées sous différents climats : ces objectifs doivent devenir des priorités pour la technologie alimentaire. (...) Mais, trop souvent encore, les politiques alimentaires restent accrochées à l'idée que les pauvres ont avant tout besoin de céréales à bas prix.

Document 8 :

Collectif. (2022). *Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire (Avis 91)*. Conseil National de l'Alimentation.

Partie II. Constats et enjeux

1. Un phénomène massif mais incomplètement appréhendé

1.1. Un phénomène massif principalement appréhendé à travers la mesure de la pauvreté et les données de l'aide alimentaire

Il n'existe pas de mesure reconnue et validée de la précarité alimentaire. Elle est donc principalement approchée par des données associées à la mesure de la pauvreté ou des données issues de l'aide alimentaire. Si ces données permettent d'entrevoir l'ampleur de la précarité alimentaire en France, elles ne permettent pas de la quantifier précisément. En effet, toutes les personnes pauvres ne sont pas nécessairement en situation de précarité alimentaire ; toutes les personnes en situation de précarité alimentaire ne demandent pas à bénéficier de l'aide alimentaire, n'y sont pas éligibles ou n'ont pas nécessairement un accès facile et confiant à l'aide alimentaire. Selon l'INSEE en 2019, en prenant en compte des populations habituellement non comptabilisées (communautés, sans-abris, habitations mobiles, étudiants non cohabitants), environ 10 millions de personnes sont sous le seuil de pauvreté en France métropolitaine, auxquelles il faut ajouter 940 000 personnes concernées dans les départements d'Outre-mer.

Chiffres clés

En 2019, près de **11 millions** de personnes sont pauvres en France :

- 10 millions en France métropolitaine dont 1,9 million en grande pauvreté
- 940 000 en Outre-mer

Par ailleurs, la pauvreté touche diversement les territoires français : alors que le taux de pauvreté moyen en France est de 14,6 % en 2019 d'après l'INSEE, certains départements affichent une proportion particulièrement élevée de personnes en situation de pauvreté. Dans les Outre-Mer par exemple, en 2019, le taux de pauvreté s'élève à 27,4% en Martinique, 37,2 % à la Réunion, 52,9 % en Guyane et 77,3 % à Mayotte. En métropole, le Pas-de-Calais et la Seine-Saint-Denis affichent respectivement 18,4% et 27,9 % de taux de pauvreté alors que la Vendée et la Haute-Savoie affichent respectivement 9,2 % et 8,9 % de taux de pauvreté.

Les données annuelles collectées par la Direction Générale de Cohésion Sociale (DGCS) auprès des associations permettent de disposer d'informations sur la fréquentation et les quantités distribuées en matière d'aide alimentaire en France s'agissant des associations d'aide alimentaire faisant l'objet d'une habilitation en application de l'article L. 266-2 du CASF (Code d'action sociale et des familles). L'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) et la Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques (DREES) travaillent depuis 2020 à un traitement statistique de ces informations. Les données sont effectivement variables d'une source à l'autre.

Chiffres clés

- En 2019, la DGCS estimait à **5,5 millions** le nombre d'inscriptions auprès des associations d'aide alimentaire habilitées au cours de l'année 2018.
- Les premières estimations pour 2020 portaient ce chiffre à 7 millions.
- D'après la dernière étude INSEE, le nombre de recourants à l'aide alimentaire était compris en 2 et 4 millions de personnes en 2021 en France métropolitaine.

Les études et données disponibles suggèrent que le nombre d'utilisateurs de l'aide alimentaire, s'il est important, est inférieur à celui des personnes en difficulté vis-à-vis de leur alimentation pour des raisons financières. L'enquête nationale INCA3 montrait ainsi que 11% à 12 % des ménages vivent en France en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières – cette situation étant appréciée au regard des réponses à un faisceau de questions (pas assez d'argent pour acheter de la nourriture, pour faire des repas équilibrés, pour manger à sa faim, obligation de sauter des repas ou de manger moins par manque d'argent pour la nourriture).

Chiffres clés

- En France, d'après l'enquête INCA3, environ **8 millions de personnes étaient** en 2014-2015 **en situation d'insécurité alimentaire**.

Les personnes en situation d'insécurité alimentaire - plus jeunes que la moyenne et en majorité des femmes - ne se confondent pas avec les personnes en situation de pauvreté monétaire : malgré un revenu supérieur en moyenne au seuil de pauvreté, elles semblent devoir plus souvent faire face seules à des dépenses hors alimentation élevées, notamment pour le logement et à des contraintes importantes en termes d'accès à l'alimentation.

La différence entre le nombre de personnes ayant eu recours à l'aide alimentaire et le nombre de personnes en situation d'insécurité alimentaire implique qu'un certain nombre ne bénéficie pas d'une aide alimentaire alors qu'elles pourraient y prétendre. Les causes du non-recours peuvent être multiples et ont fait l'objet d'études spécifiques. Les débats autoportés font ressortir différents types de raisons du non-recours : sentiment de honte, représentations stigmatisantes de l'aide alimentaire, perception relative de sa situation personnelle par rapport à celle d'autres personnes en précarité, problème d'accessibilité géographique, horaires d'ouverture, etc. Le nombre de personnes en situation de précarité alimentaire mais n'ayant pas recours à l'aide alimentaire n'est pas connu et est d'autant plus difficile à appréhender que la répartition des distributions d'aide alimentaire sur le territoire est très inégale au regard des besoins potentiels.

Document 9 :

CAILLAVET F., & FADHUILE, A. (2020). *Inégalités et politiques publiques pour une alimentation durable*. INRAE Sciences Sociales, 1, 1-4.

Une politique alimentaire durable devrait permettre de concilier des objectifs environnementaux, de santé, et d'équité (Macdiarmid et al., 2012). Or les consommateurs ignorent le coût environnemental des aliments qu'ils consomment, en particulier parce qu'ils sont confrontés à un système de prix à la consommation qui n'intègre pas ce coût, le tenant pour négligeable voire nul. Ces coûts invisibles pour le consommateur sont désormais apparents au niveau de nombreuses externalités négatives en matière de santé (comme les effets des pollutions environnementales) et de sécurité alimentaire. Pour autant, l'information auprès du consommateur tarde à jouer un rôle à la hauteur des enjeux actuels concernant la santé et l'environnement.

Un premier axe de recherche en économie explore les pistes d'interventions publiques pour limiter la consommation des produits jugés trop défavorables à l'environnement ou la santé. Le prix est un signal efficace vis-à-vis du consommateur, comme l'ont montré les politiques de taxe nutritionnelle (par exemple sur les boissons sucrées ou la junk food) ou la taxation carbone de l'énergie. De nombreuses études scientifiques ont simulé l'impact de mesures fiscales sur l'alimentation pour répondre en particulier aux objectifs de consommation prônés par les recommandations nutritionnelles et/ou environnementales. Les produits animaux seraient particulièrement affectés par l'application d'une taxe carbone dans la mesure où ils sont plus émetteurs de gaz à effet de serre (GES) par unité de poids, mais la compatibilité avec les objectifs nutritionnels ne serait alors pas toujours garantie si une telle taxation était mise en place.

Un deuxième axe concerne les conséquences de ces politiques publiques en matière d'équité. Une hausse des prix affecte le budget alimentaire, réduisant le pouvoir d'achat des ménages. Cet effet est d'autant plus important pour les ménages les plus pauvres, qu'ils consacrent une part supérieure de leurs dépenses à l'alimentation et qu'ils peuvent se montrer plus sensibles aux variations de prix. Un enjeu supplémentaire tient à la différenciation sociale de la consommation. Elle concerne aussi bien les produits animaux en raison de l'importance symbolique de la viande, que les fruits et légumes ou les légumes secs. En outre, on sait que l'incidence des pathologies liées à la nutrition est supérieure chez les populations plus défavorisées. Aussi, les effets distributionnels de politiques fiscales sur le bien-être des consommateurs et la qualité nutritionnelle de l'alimentation doivent être pris en compte. Peu d'études concernant l'alimentation ont abordé ces aspects.

Adresser un signal aux consommateurs : inclure le coût carbone dans les prix alimentaires

Les enjeux de l'incorporation du coût carbone au stade de la consommation alimentaire sont multiples : gain en matière de réduction des émissions polluantes, amélioration de la qualité nutritionnelle de la diète, enjeux économiques et distributionnels associés à la modification du budget alimentaire du consommateur et à la répartition des gains nutritionnels.

Les données mobilisées pour notre analyse permettent de calculer les équivalents environnementaux et nutritionnels des achats alimentaires à domicile. En combinant plusieurs sources de données, nous calculons les émissions de 21 catégories alimentaires en tenant

compte du poids de chaque catégorie dans les achats. Trois indicateurs environnementaux nous permettent d'évaluer l'impact de la consommation sur le climat (GES en équivalent CO₂), la qualité de l'air (acidification en g équivalent SO₂) et de l'eau (eutrophisation en g équivalent N). Nos données confirment la hiérarchie des groupes alimentaires constatée dans d'autres études européennes (Briggs et al., 2013). La 1^{ère} catégorie émettrice est celle des viandes (20,7 % des émissions de CO₂, la viande bovine représentant à elle seule 13,3 %), puis les fruits et légumes frais (14,2 %), et la charcuterie (7,3 %). Cet impact en termes d'émissions de CO₂ peut différer légèrement des autres indicateurs, mais les viandes sont toujours en 1^{ère} position (36,5% du SO₂ et 24,9 % des N). Dans ce contexte, la mise en place d'une taxe carbone sur l'alimentation enverrait un signal clair au consommateur. En effet, la nouvelle hiérarchie des prix incorporant le coût carbone creuserait l'écart entre les prix relatifs des différentes catégories alimentaires, renchérissant particulièrement le coût des viandes.

Politiques de prix et consommation durable

Les travaux de recherche visant à réorienter les achats alimentaires des consommateurs par des politiques de prix pour favoriser une consommation plus durable étudient la possibilité d'un compromis : combiner les objectifs de réduction des effets environnementaux avec l'amélioration de la qualité nutritionnelle. Ils n'envisagent pas pour l'instant, à notre connaissance, la dimension de réduction des inégalités.

Pour éclairer les interrelations entre ces différentes dimensions et la complexité des arbitrages avec des données françaises, nous présentons ici une simulation de l'impact de hausses de prix correspondant à l'incorporation du coût environnemental sur l'ensemble de l'alimentation ou sur différents groupes de produits animaux les plus émetteurs de GES.

Notre schéma redistributif via une action sur les prix consiste d'une part à réorienter la consommation de protéines, en suscitant des substitutions vertueuses entre sources de protéines animales et végétales. Il vise à décourager la consommation de produits animaux les plus émetteurs de GES et déconseillés pour la santé (taxation), et à favoriser celle de produits à teneur élevée en protéines végétales (subvention). Il consiste d'autre part, à construire un cadre de neutralité budgétaire, le revenu des taxes finançant les subventions.

Nous avons défini quatre scénarios, allant d'un objectif purement environnemental à sa combinaison avec des objectifs nutritionnels à travers le levier des sources de protéines animales/végétales. Les trois premiers scénarios sont fondés sur une taxation proportionnelle aux émissions de GES. Le taux de taxe est calculé sur la base des émissions de chaque catégorie de produits, et le coût du carbone retenu. Les résultats présentés ici correspondent à un coût de 140€/t eq. CO₂. Les effets sont calculés à partir des données individuelles de 7134 ménages observés en 2010. Le 4^{ème} scénario repose sur une taxation forfaitaire de 20 % permettant de comparer les résultats. Ses effets sont estimés pour quatre groupes de revenu et quatre classes d'âge à partir d'un pseudo-panel construit de 1998 à 2010.

- TAX ALL est un scénario à objectif purement environnemental taxant l'ensemble de l'alimentation. Chacun des 21 groupes alimentaires est taxé proportionnellement à son niveau d'émission, le taux de la taxe variant de 0,9 % à 23,2 %.

- TAX_ANI taxe les quatre catégories de produits animaux riches en protéines les plus émettrices de GES et moins favorables à la santé : viande de bœuf (19,4 %), autres viandes (19,4 %), charcuterie (9,2 %), et fromage (10,7 %).
- TAX_SUB, scénario à revenu neutre, redistribue le revenu généré par TAX_ANI sous forme de subventions visant deux catégories de produits riches en protéines végétales. Il induit une subvention de 14,9 % pour les fruits et légumes frais et 4,5 % pour les légumineuses et féculents (respectivement 15,3 % et 28,9 % des apports en protéines végétales). Ce choix est motivé par une double optique, nutritionnelle (compensation protéinique) et de bien-être du consommateur (compensation budgétaire). Il vise également à réduire les inégalités nutritionnelles, puisque ces deux catégories sont consommées en quantités moindres par les ménages à faible revenu.
- FORFAIT applique une taxe forfaitaire de 20 % sur les aliments les plus émetteurs (viandes, charcuterie, graisses animales, fromages et plats préparés incluant viande ou poisson). Ce taux, issu de la littérature nutritionnelle, est nécessaire pour obtenir des effets favorables sur la santé. Outre les aspects environnementaux et nutritionnels de la durabilité des aliments, ce scénario prend en compte également les enjeux sociaux en matière de disparités d'âge et de revenu.

(...)

Conclusions et perspectives

Malgré des effets globaux positifs sur le plan environnemental et nutritionnel, tous nos scénarios se révèlent moins favorables en matière d'inégalités économiques et nutritionnelles. D'une part, les inégalités nutritionnelles s'accroissent légèrement. D'autre part, sur le plan budgétaire, la part consacrée à l'alimentation dans le revenu des ménages s'accroît, avec une incidence moindre pour les ménages les plus riches. En particulier, le scénario taxation/subvention (TAX_SUB), neutre sur le plan budgétaire en moyenne, conduit même à une réduction de la part budgétaire de l'alimentation au domicile pour les plus riches.

Il paraît ainsi illusoire d'espérer combiner enjeux environnementaux et nutritionnels avec l'équité à travers des mesures limitées aux prix alimentaires. Cela montre la nécessité d'accompagner de telles politiques publiques afin de garantir leur acceptabilité. Concrètement, des mesures ciblant les ménages défavorisés, par exemple la distribution de coupons concernant les aliments sources de protéines végétales favorables sur le plan environnemental et nutritionnel, iraient dans le bon sens. D'autres pistes existent, à l'instar de ce qui est proposé par les études dans le domaine de l'énergie. Des mesures compensatoires pour les ménages défavorisés peuvent être trouvées au niveau de la fiscalité du travail, d'une allocation de revenu, universel ou pas... Le bien-fondé des politiques fiscales nutritionnelles et environnementales est sans doute à ce prix.

Document 10 :

ALEXANDER, P., BROWN, C., ARNETH, A., DIAS, C., FINNIGAN, J., MORAN, D., & ROUNSEVELL, M. D. A. (2017). *Could consumption of insects, cultured meat or imitation meat reduce global agricultural land use?* Global Food Security, 15, 22-32.

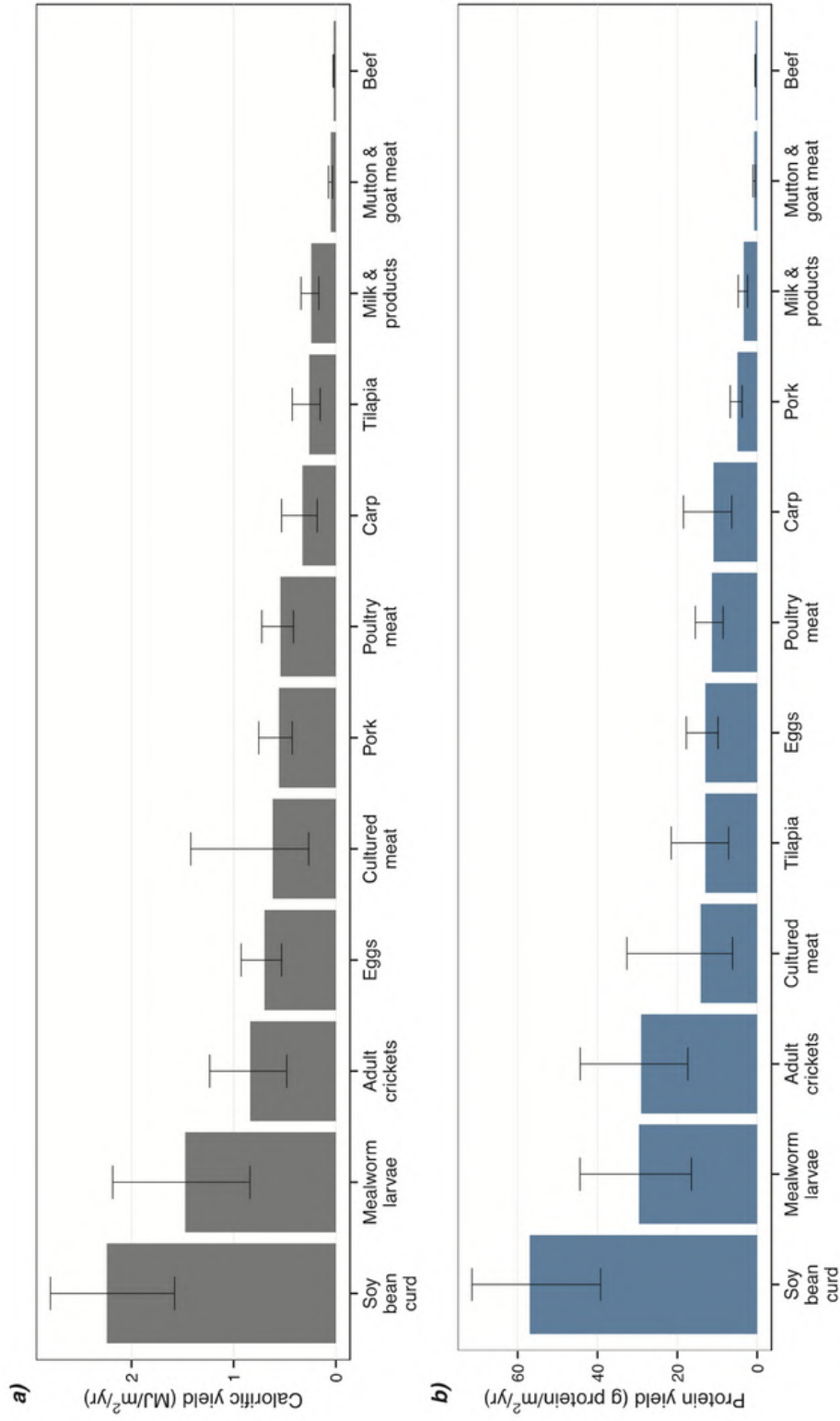


Fig. 1. Energy and protein per unit area of agricultural land for conventional and alternatives to animal production. Error bars show the yield range from uncertainty in feed conversion ratios and nutrient contents.

Document 11 :

ESPINOSA, R., TREICH, N. (2021). *Animal welfare : Antispeciesism, veganism and a "life worth living"*. Social Choice and Welfare, 56(3), 531-548.

Are the lives of farm animals worth living?

We showed in the previous section that greater antispeciesism increases the consumption of animals if and only if farm-animal utility is positive. (...) This raises the question of whether living for the animal is better than nonexistence, or: Are farm animals' lives worth living? It is obviously extremely difficult, and probably impossible, to answer this question in general. The concept of a life worth living is nevertheless central in the debates around Parfit's repugnant conclusion (Tännsjö 2002) and in the anti-natalist movement in philosophy (Benatar 2006). Brown (2012) suggests that the concept has a number of definitions. One is that a life is worth living if "it contains more pleasure than pain", and another is if "it is better than an empty life". Mellor (2016) discusses the interest of including the concept of a life worth living in the practice of animal sciences. Gosseries and Meijers (2019) hypothesize that unlike human populations "a significant amount of non-human animal beings have lives not worth living" [1].

In this section, we propose a first and modest attempt to empirically analyze the concept of a life worth living. We developed a survey in France in the context of farm-animal welfare. We presented survey participants with a list of seven scenarios that differ in terms of the rearing conditions of broilers [2]. (...) Scenarios 1 to 4 correspond to the standard (i.e. intensive) rearing conditions of broilers in France, while scenarios 5 and 6 correspond to free-range farming. Higher scenario numbers are associated with less-dense and more "enriched" environments (with natural light, perches and pecking objects), lower transportation times to the slaughterhouse and longer lives. These scenarios are consistent with various current rearing conditions of broilers, and are actually used for the labelling of animal welfare by several large French retail firms. The last scenario 7 refers to the arguably uncommon case in which the chicken dies from natural causes at the age of six.

We used a Likert scale to evaluate the extent to which participants agreed with the statement that the life of a broiler raised in each specific scenario was worth living. There are five answers: "strongly disagree", "tend to disagree", "neither agree nor disagree", "tend to agree" and "strongly agree". We submitted this questionnaire to four types of participants:

[1] This hypothesis is consistent with Matheny (2003): "I suspect the suffering experienced by animals in factory farms is greater than that experienced by many of those sick dogs and cats we choose to euthanize, as factory farmed animals often experience an entire lifetime of suffering compared with a few weeks or months of pain. If, for instance, we knew our dog or cat would have no choice but to be confined in a cage so restrictive turning around or freely stretching limbs is difficult if not impossible, live in his own excrement, be castrated, debeaked, dehorned, or have his teeth, tail, and toes sliced off without anesthesia, I suspect most of us would believe euthanizing the animal would be the humane choice. It would be better, then, if farmed animals who endure these conditions did not exist." Ng (1995) supports this hypothesis for wild animals: "Thus, a typical individual is destined to starvation, capture, or struggling unsuccessfully for mating. It is difficult to imagine a positive welfare for such a life. Thus, while a mathematical proof is impossible, reason requires us to accept that, in all probabilities, the welfare of an individual (affective) sentient that fails to survive to have successful mating is negative. It follows that, if we can reduce the number of such miserable individuals, other things being equal, we can increase the level of overall welfare". Oscar (2016) shares the view in Ng, and systematically criticizes an idyllic view of Nature which is common in natural sciences that "animals are able to live relatively easy and happy lives in the wild".

[2] Broilers represent more than 80% of the around a billion farm animals that are slaughtered in France for meat every year. Moreover, a large majority of broilers in France are raised under intensive farming conditions (ITAVI 2018).

students, experts in animal ethics, experts in farm animals (i.e., in poultry, bovine and porcine farming) and animal activists. (...) Figure 2 shows for each scenario the proportion of participants in each category who agree (i.e., who respond either “tend to agree” or “strongly agree”) with the statement that the life of a broiler is worth living (see Table 1 for the associated statistics).

Table A1: Living conditions in each scenario – Please fill in the last line of the table

	Scenarios						
	Scenario 1	Scenario 2	Scenario 3	Scenario 4	Scenario 5	Scenario 6	Scenario 7
Indoor rearing	20 chickens/ m ²	14 chickens/ m ²	14 chickens / m ²	8 chickens / m ²			
Natural light	No	Yes	Yes	Yes			
Perches	No	Yes	Yes	Yes			
Pecking objects	No	Yes	Yes	Yes			
Outdoor access	No	No	No	Yes			
Free-range rearing					Yes	Yes	Yes
Number of chickens inside the farm	> 1000	> 1000	> 1000	> 1000	> 1000	Around 10	Around 10
Stunning before slaughter	No	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Age at slaughter	40 days	40 days	60 days	80 days	80 days	200 days	6 years (natural death)
Transport time to slaughterhouse	8h	6h	3h	3h	3h	On the farm	On the farm
“The life of a chicken reared in those conditions is worth living”. <i>1 Strongly disagree ; 2 Tend to disagree ; 3 Neither agree nor disagree ; 4 Tend to agree ; 5 Strongly agree</i>							
Your opinion on a scale from 1 to 5							

We find that few participants agree with the statement for the most common intensive-farming practices (scenarios 1 to 4). For instance, none of the 20 animal-ethics experts and 62 animal activists agreed in scenarios 1 to 3, and only one of these participants agreed in scenario 4. Among students, under 5% think that life is worth living in scenarios 1 to 3, with an analogous figure of under 25% in scenario 4. If we assume that a life not worth living is associated with an overall negative balance of utility, this data supports the belief that breeding broilers under scenarios 1 to 3 reduces animal welfare.

We also find that the four groups of respondents display different majority pivot points. The majoritarian support for the statement emerges in scenario 4 for the farm-animal experts (from 15.7% in scenario 3 to 63.2% in scenario 4), scenario 5 for students (from 24.6% in scenario 4 to 52.5% in scenario 5), scenario 6 for animal-ethics experts (from 0% in scenario 5 to 50% in scenario 6) and scenario 7 for animal activists (from 16.1% in scenario 6 to 71.0% in scenario 7).

Participants’ beliefs thus vary sharply across both scenarios and the type of participants. In particular, the beliefs of farm-animal experts are significantly different from those of other participants: they are overall the most likely to agree that the broilers’ lives are worth living. Two main factors may lie behind this finding. First, these experts know more about the reality of farming conditions on the ground than the rest of the population. Moreover, they know more about the physiology and wellbeing of farm animals. Therefore, this group is likely the best-informed about broilers’ welfare. Second, these experts typically work directly or indirectly for the farming industry, and so may have a kind of conflict of interest. This induce moral

dissonance that the experts (perhaps unconsciously) attempt to reduce by adjusting their beliefs, for instance by underestimating animal suffering. This may lead them to more likely believe that the life of farm animals is worth living [3].

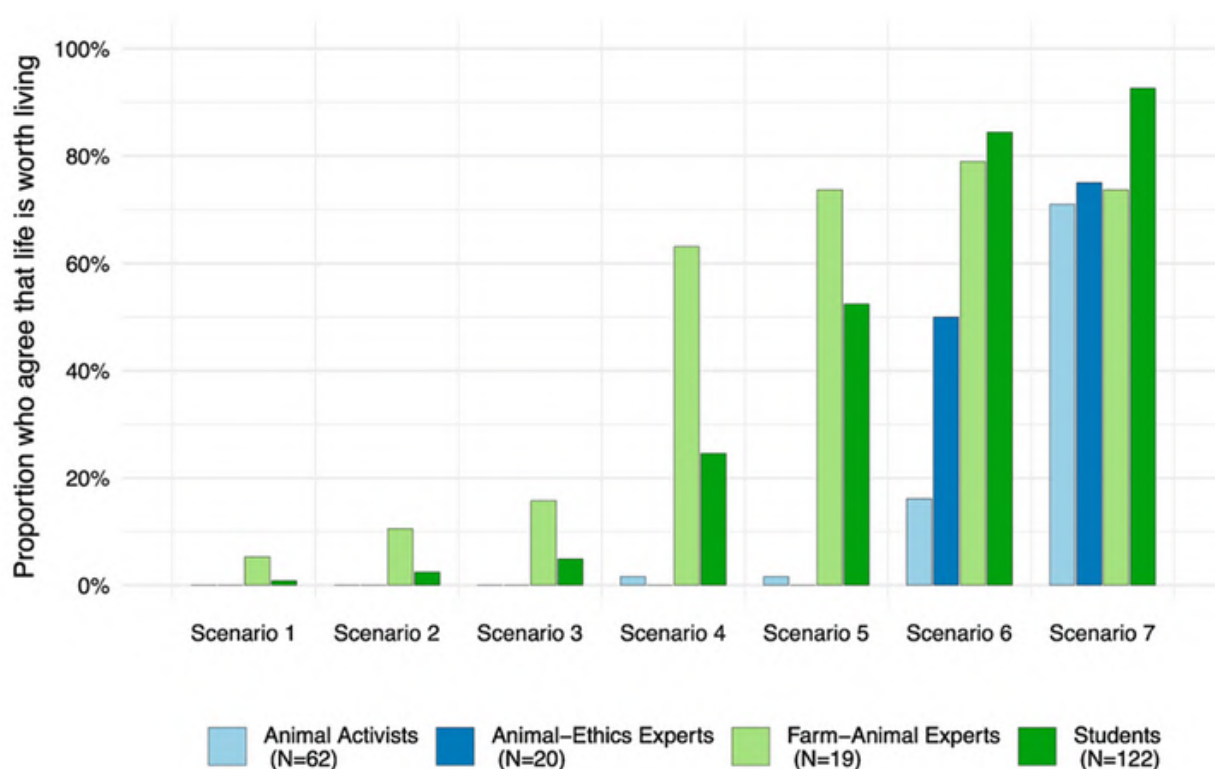


Fig. 2 Proportion of respondents who agree with the statement that the broiler's life is worth living per scenario and type of respondent

[3] A third factor could be selection bias, as these experts may be more likely to self-select into activities related to farm animals due to pre-existing beliefs.

Document 12 :

SCODELLARO, C. (2020). *L'anorexie, une maladie sociale*. Le Monde diplomatique.

L'anorexie, une maladie sociale

Les inégalités sociales face à la santé pénalisent le plus souvent les hommes des classes populaires. L'anorexie mentale constitue une des exceptions à cette règle : ce trouble grave du comportement alimentaire, pouvant mener à la mort, menace particulièrement les jeunes filles des milieux aisés, exposées à des normes de minceur plus strictes et plus enclines à penser pouvoir maîtriser leur destin social.

Rarement une maladie frappe si peu au hasard : 90 à 95 % des personnes d'anorexie mentale — ce trouble du comportement alimentaire qui se manifeste par une privation stricte et volontaire de nourriture sur une période de plusieurs mois, voire de plusieurs années — sont des femmes.[...] Autre singularité : la composition sociale de la population concernée. Alors que la distribution des risques en matière de santé s'établit généralement au détriment des milieux populaires, on observe l'inverse dans le cas de l'anorexie mentale. Ainsi, les filles des classes supérieures (parents cadres, exerçant une profession libérale ou chefs d'entreprise) ont 1,6 fois plus de risque d'être touchées que les filles d'ouvriers, et celles de classes moyennes (professions dites intermédiaires, employés), 1,3 fois. Enfin, le profil par âge diffère d'autres troubles mentaux : l'anorexie débute rarement après 25 ans, et la probabilité de sa survenue diminue avec l'avancée en âge, alors que la dépression reste fréquente à l'âge adulte.

Présentée en 2010 par la Haute autorité de santé comme « *un enjeu de santé publique important, insuffisamment pris en compte dans notre pays* » — faute de moyens consacrés à sa prévention —, l'anorexie mentale a fait l'objet d'une loi, entrée en vigueur en 2017, qui a cherché à s'attaquer aux causes sociales de ce fléau. Selon la dernière étude disponible, publiée en 2008, celui-ci avait concerné près de 5 % des jeunes Françaises de 17 ans. Cette loi cible notamment la mode et la publicité, et vise, entre autres, à protéger la santé des mannequins. Mais s'en prendre aux secteurs qui propagent des représentations du corps féminin pathogènes fera-t-il reculer l'anorexie ? Sans doute pas autant qu'espéré. Les causes sociales de cette maladie se nichent en deçà de la surface du papier glacé : alors que la population dans son ensemble est exposée aux mêmes images de corps minces, la probabilité de tomber malade varie considérablement d'un individu à l'autre, selon notamment le milieu social.

Les facteurs à l'origine de l'anorexie sont multiples et interagissent avec le parcours individuel : dysfonctions du système nerveux, configurations familiales et psychologiques, événements stressants. Le portrait sociodémographique que l'on peut en tracer n'en reste pas moins surprenant. [...]

À n'en pas douter, les pratiques de jeûne prolongé ne datent pas d'hier. La sœur dominicaine Catherine de Sienne (1347-1380), [...], se privait déjà de nourriture jusqu'à l'épuisement. Mais ces restrictions alimentaires s'inscrivaient alors dans une démarche mystique, ce qui n'est plus le cas à la fin du XIXe siècle. Le jeûne est alors motivé par une recherche de distinction sociale: la silhouette de la femme bourgeoise se doit d'être mince, l'embonpoint devenant l'attribut des classes populaires à mesure que les famines reculent. [...]

Un siècle et demi plus tard, la valorisation de la minceur dans la société française garde la trace de ce développement historique. Selon une étude française de 2008 portant sur près de quarante mille adolescents de 17 ans, les jeunes filles aspirent à une corpulence en deçà des seuils médicaux de maigreur : une fille mesurant 1,70 mètre juge son poids bon quand elle pèse en moyenne 52 kilogrammes, alors qu'il serait considéré comme normal si elle pesait entre 1 et 20 kilogrammes de plus. Le poids idéal se situe à un niveau encore plus faible parmi les filles des classes supérieures (parents cadres ou chefs d'entreprise), creusant ainsi l'écart avec celles des classes populaires (parents ouvriers).

Le contraste avec les garçons est double : non seulement ils jugent bonnes des corpulences plus élevées (leur poids idéal moyen pour 1,70 mètre est de 62 kilogrammes, soit 10 de plus que pour les filles), mais leur origine sociale ne fait presque pas varier cette appréciation. Autrement dit, les représentations du corps parfait distinguent socialement les filles, mais pas les garçons. C'est aussi le cas des corpulences réelles, qui varient peu entre les garçons selon leur origine sociale, mais beaucoup parmi les filles. Ces écarts illustrent combien, pour les filles, la minceur a une valeur sociale, qui les situe dans une double hiérarchie. Pour schématiser, elle apparaît tout à la fois comme un signe d'infériorité des femmes par rapport aux hommes et de supériorité des femmes aisées sur celles issues des milieux populaires.

Les adolescentes se préoccupent particulièrement d'afficher un corps (très) mince, à un âge où elles ne peuvent tirer un prestige social des propriétés qui classent habituellement les adultes (revenus, profession, etc.). Cela pourrait expliquer le déclenchement très fréquent de l'anorexie à un jeune âge et le fait qu'elle soit souvent associée à d'autres comportements. Comme l'ont montré les travaux de la sociologue Muriel Darmon, minceur et performances scolaires font partie d'une même recherche d'excellence sociale, dans laquelle les filles sont engagées davantage que les garçons, en particulier dans les classes supérieures. Il n'est dès lors guère étonnant que les classes préparatoires aux grandes écoles comptent régulièrement des élèves atteintes d'anorexie.

Marqueur de réussite sociale, la minceur est rarement perçue comme un cadeau de la génétique, mais comme un bien acquis en contrôlant son alimentation et, plus spécifiquement, ses pulsions de faim. Par extension, la minceur symbolise le contrôle de soi. Celui-ci est décrit comme typique des pratiques anorexiques, et d'abord par les personnes concernées. [...]

Exigences tyranniques

Ce qu'on présente comme une volonté pathologique de maîtrise propre à un individu pourrait en réalité s'enraciner dans un rapport au monde socialement modelé. On apprend en effet aux jeunes filles à « bien se tenir », à « se prendre en main », à « ne pas se laisser aller », quand aux hommes reviendrait le privilège de contrôler autrui. Autant d'impératifs qu'on observe plus particulièrement au sein des classes moyennes et supérieures, plus enclines que les classes populaires à croire dans la possibilité de maîtriser son destin social. Cette injonction au contrôle pourrait prédisposer aux troubles du comportement alimentaire en constituant un réservoir de pratiques dans lequel puiser pour faire face à des situations de stress ou à des événements douloureux — à la manière de la consommation d'alcool ou d'autres produits psychoactifs.

Au cours de leur vie, les femmes font l'expérience d'injonctions difficilement conciliables : avoir des « formes féminines » mais pas de cellulite, être vigilante quant à son apparence mais ne pas être « superficielle », contrôler sa faim tout en préparant le repas familial, être libre de son corps mais le préserver pour les grossesses, allaiter à la demande mais continuer à travailler, etc. Ces exigences, qui varient selon l'âge et le milieu social, constituent la toile de fond sur laquelle prospère l'anorexie mentale. À mesure que la maladie gagne du terrain, le contrôle devient paradoxalement incontrôlable. Le sentiment de maîtrise dont jouissent les jeunes femmes en voyant descendre l'aiguille de leur balance leur devient si indispensable qu'elles ne parviennent plus à atteindre un poids normal. Elles voient alors leur risque de mort prématurée s'élever bien au-dessus de celui du reste de la population, en raison des suicides ou des complications qui peuvent suivre des épisodes de jeûne sévère. Et les normes sociales deviennent ainsi un problème de santé publique.

Document 13 :

BARRAUD DE LAGERIE, P., PILMIS, O. (2016). *À la recherche de la «bonne formule». La lutte contre l'obésité, entre régulation des entreprises et gouvernement des consommateurs. Gouverner les conduites.* Paris, Presses de Sciences Po, 335-364.

Dès lors qu'elles prennent appui sur l'alimentation, les politiques sanitaires ont d'importantes conséquences cognitives : elles proposent une nouvelle définition de la qualité (sanitaire) des produits, l'entérinent parfois. Dans le cadre contemporain de la lutte contre l'« épidémie » d'obésité, la stigmatisation ne porte plus uniquement sur des produits intentionnellement *frauduleux* ou accidentellement *dégradés*, mais sur des produits en tout point conformes aux promesses des fabricants, et pourtant considérés comme *malsains*. C'est là une transformation radicale du périmètre des responsabilités des entreprises de l'industrie agroalimentaire, qui tend toutefois à prolonger un mouvement déjà ancien de transfert des responsabilités (pour les méfaits sanitaires d'un produit) du consommateur vers le producteur.

Rappelons-le rapidement, la logique qui prévaut, en France, au début du XIXe siècle est celle du « *caveat emptor* » (Thévenot, 1995 ; Canu et Cochoy, 2004) selon laquelle il revient à l'acheteur de faire preuve de vigilance, puisque la défectuosité d'un produit ne saurait être imputée au vendeur. La question de la qualité des produits n'apparaît que dans la seconde moitié du XIXe siècle, avec la multiplication du recours à la chimie et une extension de marchés internationaux alimentant la contrefaçon à une échelle difficilement gérable par un producteur individuel (Cochoy, 2002 ; Stanziani, 2003a et 2003b ; Canu et Cochoy, 2004 ¹). La loi sur la répression des fraudes de 1905 achève le renversement du principe du « *caveat emptor* », amorcé par le législateur en 1851. Elle fait valoir que la désignation et la caractérisation d'un produit, selon différentes modalités d'obligation et d'explicitation ², doivent renvoyer à ses *qualités intrinsèques*. Dans le cas contraire, le consommateur ne se présente plus comme une « victime coupable » mais comme un plaignant de plein droit. Enfin, l'arsenal réglementaire rend l'engagement de la responsabilité du fabricant non seulement possible mais désormais praticable, grâce à la mise en place des premières institutions dédiées à l'attestation des fraudes ³. La responsabilisation des industriels s'étend au tournant du XXe siècle. Il ne s'agit plus seulement d'entraver les informations mensongères et de contenir les crises sanitaires (Besançon et al., 2004), mais de réguler la mise sur le marché de produits dont les « propriétés intrinsèques » sont jugées nocives aux consommateurs. Certains pans des politiques de lutte contre l'obésité menées en France s'inscrivent dans ce mouvement, et enjoignent aux industriels de modifier les propriétés de leurs produits. L'adhésion des producteurs à ces politiques se comprend donc, pour partie, par référence au risque toujours présent de leur mise en cause, que ce soit à l'initiative des pouvoirs, des médias ou d'associations de consommateurs.

Les mesures de lutte contre l'obésité participent généralement d'une démarche d'orientation des conduites des consommateurs : elles entendent en premier lieu informer leurs choix en faveur de certains produits, définis par leurs propriétés nutritionnelles. Cependant, qualifier de la

1. Comme le soulignent ces auteurs, la préoccupation majeure était alors celle de l'équité de la concurrence bien davantage que celle de la santé des consommateurs.

2. La loi donne lieu à une série d'innovations juridiques telles les appellations d'origine (loi de 1919 complétée en 1966), les labels (notamment agricoles, loi de 1960), les certificats de qualité (loi de 1963) ou de qualification (loi de 1978).

3. Organisme prévu par la loi de 1905, le Service de répression des fraudes est notamment institué par un décret du 11 novembre 1907. La question des fraudes est également une préoccupation centrale des institutions similaires créées après la Seconde Guerre mondiale (bureau puis secrétariat d'État à la Consommation en 1947, Comité national de la consommation en 1960, Institut national de la consommation en 1966, etc.).

sorte les produits alimentaires a pour corollaire presque inévitable d'en désigner certains comme « mauvais », invitant les producteurs à modifier leur offre alimentaire. La lutte contre l'obésité présente donc une configuration particulière, dans laquelle le gouvernement des conduites des consommateurs et la régulation du marché peuvent aller de conserve, offrant la possibilité à des actions empruntant différents canaux. Mais, en distribuant les éventuelles responsabilités dans l'« épidémie » d'obésité, cette configuration ouvre également la voie à des luttes autour du cadrage du problème, solidaires de visions antagonistes des modalités pertinentes et efficaces du gouvernement des conduites. Cette politique de lutte contre l'obésité peut revenir à confier aux industriels une partie du gouvernement des conduites économiques des consommateurs. Plus précisément, ce dernier est décrit comme un effet induit du gouvernement des pratiques marchandes des entreprises.

Un tel cadrage de l'action publique sur les formes de responsabilité des acteurs économiques est l'objet d'un travail de négociation, voire de contestation, de la part des industriels. Celui-ci s'organise autour de trois arguments principaux qui discutent la qualification de l'alimentation. Il consiste, d'abord, à accorder la primauté à la qualité « organoleptique » sur la qualité « nutritionnelle » des aliments, c'est à-dire à faire intervenir de manière centrale leur adéquation au goût prêté aux consommateurs. Il insiste ensuite sur le comportement alimentaire des consommateurs, peu conforme aux préconisations diététiques. Enfin, il s'articule autour de la promotion d'un modèle « socio-culturel » supposant la défense d'une vision gastronomique de l'alimentation s'écartant de préceptes nutritionnels décrits donc comme excessivement « étroits ». Ce faisant, la négociation ne porte pas uniquement sur la manière de désigner l'alimentation mais sur l'ensemble du cadrage de la question de l'obésité en France, mettant en jeu le rôle des consommateurs et de leurs comportements alimentaires ou soulignant les limites technologiques et économiques de l'action des industriels, et proposant in fine de redessiner les contours des responsabilités des différents acteurs jusqu'aux moyens choisis pour combattre ce qui est désigné comme une « épidémie ». La critique d'une modalité de la lutte contre l'obésité reposant sur les transformations des produits s'accompagne d'une critique de ses objectifs et notamment de la vision de l'alimentation qu'il propose. Elle s'accompagne dès lors de la proposition de qualifications et de définitions alternatives, considérées à la fois comme plus légitimes (parce que plus conformes aux conceptions prêtées aux consommateurs) et comme plus efficaces (au regard des objectifs de lutte contre l'obésité).

Document 14 :

Auteur inconnu. (2025). *Non au MERCOSUR !* Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) et Jeunes Agriculteurs
Et

Auteur inconnu. (2024). *STOP UE-MERCOSUR*. Confédération Paysanne.

NON AU MERCOSUR !

N'IMPORTONS PAS L'ALIMENTATION
QUE NOUS NE VOULONS PAS EN FRANCE !



STOP
ACCORDS de
LIBRE-ÉCHANGE

STOP UE-MERCOSUR



Document 15 :

BENAMOUZIG, D., MUÑOZ, J. C. (2019). *Les stratégies politiques des entreprises en santé publique : Le cas de l'agroalimentaire en France*. *Revue française des affaires sociales*, 3, 189-208.

Les entreprises agroalimentaires mettent en œuvre des stratégies politiques qui leur permettent de peser sur les orientations et décisions des pouvoirs publics, en vue de défendre leurs propres intérêts. S'il reste difficile d'évaluer l'efficacité de ces formes d'influence, il est en revanche possible de décrire de manière systématique les stratégies privilégiées et les activités politiques des entreprises, ainsi que les acteurs impliqués comme cibles ou vecteurs de ces stratégies. Fondé sur une enquête sociologique empirique, cet article décrit trois principales stratégies, auxquelles sont associés de nombreux types d'activités. Il s'agit de stratégies d'ordre cognitif, qui visent à produire des arguments favorables aux industriels à partir de connaissances scientifiques, de stratégies de représentation des intérêts, qui conduisent les entreprises ou leurs représentants à mettre en circulation ces arguments dans les sphères décisionnelles, et enfin de stratégies symboliques de crédit et de discrédit, qui visent à améliorer l'image d'acteurs industriels, à travers des formes d'engagement social ou associatif, et à discréditer parallèlement d'éventuels opposants, en mettant en cause leur crédibilité scientifique ou personnelle (...).

Les stratégies d'ordre cognitif : la bataille des arguments

La notion de stratégie d'ordre cognitif fait référence à des pratiques de production et de diffusion de savoirs et d'arguments. Il s'agit pour les industriels de produire et de diffuser des savoirs scientifiques, des arguments techniques, économiques, légaux, philosophiques ou moraux, visant à nuancer, affaiblir ou invalider les savoirs scientifiques et les arguments utilisés pour justifier un projet politique que les acteurs économiques jugent peu souhaitable au regard de leurs intérêts. Les activités d'ordre cognitif passent non seulement par la production d'énoncés, mais aussi par la production d'ignorance (Gross McGoey, 2015 ; Counil et Henry, 2016 ; Henry, 2017 ; Proctor, 1996, 2001, 2012) et de doutes (Michaels, 2008), ainsi que par des exercices de recadrage des débats dans un sens compatible avec des intérêts de l'industrie. (...)

Trois modalités de fabrication de l'ignorance par les acteurs du secteur ont été identifiées dans le cadre de l'enquête. La première concerne le financement de recherches dont l'issue est jugée favorable aux intérêts de l'industrie. Ce mode d'intervention a récemment bénéficié d'un regain d'intérêt, à propos de l'activité de firmes comme Coca-Cola par exemple. Au-delà de sa contribution à la production de connaissances, potentiellement utiles aux communautés scientifiques, ces financements produisent des connaissances plus favorables à l'industrie, aux dépens d'autres types de résultats, potentiellement moins favorables. Les études financées par les industriels relatives aux rapports bénéfices/risques d'une substance « rapportent en moyenne quatre fois plus souvent une balance bénéfice/ risque favorable que les études indépendantes » (Lexchin et al., 2003). Bien que nous ne disposions pas de données sur cette question en France à propos de l'agroalimentaire, ce constat a été fait dans de nombreux domaines de recherche (tabac, alcool, amiante, plomb, bisphénol, etc.) (...). Conjointement au financement de recherches, les acteurs de l'agroalimentaire occupent le champ scientifique en diffusant leurs propres recherches. Pour ce faire, ils peuvent financer des numéros hors-série de revues scientifiques ou organiser des ateliers dans des congrès scientifiques. Les Journées françaises de la nutrition, congrès annuel de la Société française de nutrition, sont l'un des nombreux espaces scientifiques investis par des industriels. Le troisième vecteur est une

pratique de cherry pick data, qui consiste à mettre en œuvre une stratégie de communication sélective, en mobilisant des moyens divers, tels que sites internet, blogs, twitter, Facebook ou YouTube, pour mettre en valeur des résultats choisis d'études scientifiques soulignant les bénéfices d'aliments et de produits de l'industrie, quitte à rejeter à l'arrière-plan d'éventuels doutes ou critiques de ces produits.

La production du doute consiste à faire émerger et à diffuser des études scientifiques qui discréditent des résultats de recherches pointant de potentiels effets négatifs d'un produit alimentaire. Les acteurs économiques insistent alors sur l'insuffisance des preuves démontrant un lien causal direct entre une substance et une pathologie. Ils exigent toujours plus de preuves de la causalité ou mettent en avant les limites des extrapolations à l'humain de résultats obtenus sur des animaux. C'est ce qu'illustre un article publié en 2018 sur un blog d'un centre de recherche créé et financé par une filière de l'agroalimentaire à propos d'une étude parue en 2007 sous la direction d'un chercheur au CNRS, le Dr Serge Ahmed, qui avançait l'hypothèse du caractère addictif du sucre. L'article met en cause l'étude du Dr Ahmed au motif qu'elle a été réalisée sur des rats. La production du doute est une pratique réactive, qui tente de neutraliser les impacts de savoirs portant atteinte aux prises de position d'acteurs du secteur agroalimentaire.

Enfin, les activités de recadrage de débats s'éloignent du domaine scientifique et consistent à produire et à communiquer des arguments de nature technique, économique ou juridique afin de s'opposer ou d'empêcher une action publique. [Une pratique] consiste à situer le débat à propos des régulations liées à l'alimentation et à la nutrition sur le terrain moral et idéologique de la liberté. C'est ce qu'illustre une tribune publiée par un centre de recherche créé et financé par la filière laitière, à la suite d'un rapport remis par le Pr. Serge Hercberg à la ministre de la Santé, Marisol Touraine. Tandis que le Pr. Hercberg et une vingtaine de sociétés savantes demandent un nouvel élan pour la politique nutritionnelle en France, en dépassant les mesures incitatives au bénéfice de mesures contraignantes, cet organisme met en cause ces propositions en faisant valoir qu'une réglementation de la nutrition contraint la liberté de choix des consommateurs et va à l'encontre de fonctions sociales, ludiques et psychologiques de l'acte de manger. Ces arguments culturels (« manger comme un acte patrimonial, procurant du bien-être et du plaisir plutôt que comme une question de santé publique ») structurent les prises de position des acteurs de l'agroalimentaire hostiles à des réglementations contraignantes. [Une autre pratique] visant à recadrer les débats consiste à mettre en avant les difficultés financières, techniques ou juridiques que certaines mesures d'action publique ne manqueraient pas d'entraîner : coûts pour l'industrie, pertes d'emploi, impact négatif sur compétitivité des industries, etc. (...).

Les stratégies de représentation d'intérêts : au plus près des décisions

La production d'énoncés justifiant les positions d'acteurs du secteur agroalimentaire a pour but d'influer sur les politiques nutritionnelles et alimentaires. Pour y parvenir, les acteurs du secteur déploient un deuxième registre d'activités, que nous avons qualifié de stratégies de représentation d'intérêts. Ce type de stratégie fait référence à toute activité visant à augmenter la recevabilité des énoncés produits par l'industrie auprès d'acteurs impliqués dans la décision

publique sur des sujets de politique nutritionnelle et alimentaire. Ces activités de représentation d'intérêts ont un caractère plus direct et personnalisé (...).

Les stratégies d'ordre symbolique : crédit et discrédit social

Le troisième grand type de stratégies politiques mis en œuvre par les acteurs du secteur agroalimentaire est d'ordre symbolique : il porte sur le renforcement ou la réduction du crédit symbolique associé à certains acteurs. Ce type de stratégies se joue à un double niveau, positif ou négatif. Dans son volet positif, il est question de défendre des positions de manière indirecte et parfois implicite en mettant en avant le caractère vertueux de certains acteurs économiques. Ces acteurs, animés par des intérêts matériels, se présentent comme des acteurs désintéressés, mettant en œuvre des activités philanthropiques, souvent en dehors du domaine de l'alimentation et de la santé. Cette quête de « prestige » donne lieu à la construction d'une identité non marchande. Certains se montrent particulièrement actifs dans la construction de réputations industrielles, notamment à travers les activités régulières de fondations d'entreprise. Au travers de ces fondations, les acteurs économiques s'associent à des acteurs du secteur non marchand, notamment des associations et des ONG, comme les Restos du Cœur, la Croix Rouge ou la Banque Alimentaire, principalement à travers des soutiens financiers.

Ce type de stratégie s'accompagne de pratiques plus négatives, visant à réduire la légitimité d'éventuels « opposants ». Il s'agit de faire porter sur eux une forme de discrédit. Leur légitimité scientifique ou morale peut être attaquée par des entreprises de dénigrement ou des « stratégies de bâillonnement » (Landry, 2012). Ces attaques permettent deux choses. Elles déplacent le débat des domaines de la santé et de la politique vers la justice, et elles transforment les partisans d'une régulation publique en « potentiels malfaiteurs » dès lors qu'ils sont placés en position de se défendre d'une infraction à la loi. Les accusateurs se retrouvent en position d'accusés, par une démarche de renvoi du stigmate (Déplaud, 2014). (...) L'un des cas les plus emblématiques est celui du chercheur Pierre Meneton, dont les recherches portent sur les effets du sel sur la santé. L'action en justice dont le chercheur de l'INSERM est l'objet s'accompagne de démarches auprès de son employeur. En 2006, le Comité des Salines écrit au président-directeur général de l'INSERM pour l'alerter des activités de Pierre Meneton. Les résultats scientifiques de Meneton montrant les effets négatifs du sel sur la santé ne sont pas attribués aux compétences du chercheur mais à la « monomanie », aux « élucubrations » et aux « convictions » du chercheur. Ces notions situent le débat sur le terrain de la subjectivité, de la morale, de la psychologie, voire de la psychopathologie, nullement sur celui de la science. La démarche permet aux industriels de renvoyer le « stigmate » que des travaux scientifiques font peser sur un produit alimentaire sur les chercheurs alertant de potentiels effets négatifs (...).

CONTACTS ET LIENS UTILES

Vous pouvez obtenir des informations sur le concours d'entrée en 1^{ère} année à Sciences Po Grenoble - UGA sur <https://www.sciencespo-grenoble.fr/admissions/laces-en-1ere-annee> ou par e-mail à contact-infoconcours@sciencespo-grenoble.fr

