



« Ça ne mange pas de pain ! »
l'actualité de l'alimentation en questions

« On a bio dire, quel méli-mélo ! »

L'intégrale de l'émission de mai 2008



La Mission Agrobiosciences organise, depuis le 6 novembre 2006, une émission mensuelle sur l'actualité de l'alimentation et de la société intitulée "Ça ne mange pas de pain !" (anciennement le Plateau du J'Go).

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de ré-éclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences invite, pour chaque émission, des chroniqueurs, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.

Initialement co-organisé avec le bistrot le J'Go (16 place Victor Hugo à Toulouse), l'émission, qui s'appelait alors "Le Plateau du J'Go", était enregistrée en public dans ce lieu festif, le premier lundi de chaque mois, puis retransmise sur les ondes de Radio Mon País (90.1). Depuis le mois d'octobre 2007, pour des raisons techniques, elle a déménagé dans le studio de Radio Mon País et a ainsi été rebaptisée : "Ça ne mange pas de pain !". L'émission peut être écoutée sur les ondes de cette radio, les 3^{ème} mardi de 17h30 à 18h30 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois et par podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet :

http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais

Au menu de l'émission de mai 2008 **« On a bio dire, quel méli mélo... »**

| | |
|--|------|
| Mise en bouche | p.3 |
| – <i>Trop bio pour être vrai...</i> | |
| Chronique de Marc Gauchée, essayiste, à propos du numéro spécial du Nouvel Observateur du 3 au 9 avril 2008 (« <i>Consommer mieux ! Le guide des produits bio, éthiques et durables</i> ») | |
| – <i>Vous y connaissez-vous en bio ?</i> , le Quizz | |
| – <i>Aux racines de l'agriculture biologique</i> , Chronique de Valérie Péan | |
| | |
| Grain de sel | p. 6 |
| <i>De la défense au culte de la nature</i> | |
| Entretien avec Alain Trousson, professeur de philosophie, par Jean-Marie Guilloux | |
| | |
| Les Pieds dans le plat | p.7 |
| – <i>La vérité sur les bienfaits du bio</i> | |
| Table ronde animée par Sylvie Berthier avec Denis Corpet, directeur de l'équipe Aliment et Cancer (Inra-Envt) et Bertil Sylvander, économiste et sociologue | |
| – <i>L'imaginaire du mangeur bio</i> | |
| Entretien avec Karen Montagne, anthropologue par Jacques Rochefort | |
| | |
| A emporter | p.12 |
| – <i>La dentiste et la bio</i> , chronique Le ventre du monde de Bertil Sylvander | |
| – <i>C'était mieux avant le bio</i> , la revue littéraire de Jacques Rochefort | |

L.Gillot : Bonjour et bienvenue dans « Ça ne mange pas de pain ! », l'émission radiophonique de la Mission Agrobiosciences. Alimentation, cosmétique, vêtement, habitat, jardinage, restaurants spécialisés.... le bio a le vent en poupe. De plus en plus de salons, de fêtes, de sites internet, d'ouvrages ou d'articles lui sont consacrés. Tout récemment, le Gouvernement, à la suite du Grenelle de l'Environnement, a même annoncé son intention de favoriser l'introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique dans les restaurants collectifs.

C'est que le bio serait plus sain, plus naturel, plus équitable, plus durable et même plus efficace... Entre toutes ces vertus et produits estampillés bio, difficile de s'y retrouver. C'est quoi le bio aujourd'hui ? Un mode de production, un mode de vie, une manière de consommer, un concept qui fait vendre ?

Pour ce numéro de mai, nous avons souhaité y voir plus clair. Et pour commencer cette émission, nous avons demandé à Marc Gauchée, essayiste, auteur notamment avec Henry Delisle, de « *Culture rurale, cultures urbaines* », de lire le numéro spéciale du *Nouvel Observateur* consacré au bio et de nous dire ce qu'il en pensait.

Mise en bouche

Trop bio pour être vrai

Chronique de Marc Gauchée, essayiste, à propos du numéro spécial du *Nouvel Observateur* du 3 au 9 avril 2008, « *Consommer mieux ! Le guide des produits bio, éthiques et durables* »

Je viens de finir de lire ce numéro spécial du *Nouvel Observateur*. Et j'ai au moins appris une chose : avec le bio, les réunions Tupperware sont définitivement enterrées. Les réunions Tupperware étaient ces rendez-vous où une femme désœuvrée s'inventait une vocation de VRP pour fourguer à ses amies des boîtes en plastique en affirmant sérieusement que c'était plus rationnel, plus pratique et presque esthétique, bref, que c'était le PROGRÈS. Eh bien, maintenant, place au bio. Mais ce qui ne change pas, en passant du Tupperware au bio, c'est qu'on continue à nous vendre du "tout bio, tout propre" pour que, surtout, on n'arrête pas de consommer. Une fois de plus, on nous explique ce qu'il faut acheter, ce qui est furieusement tendance. Le bio est paré de toutes les vertus morales, il apparaît comme la contraction de ce qui est beau, bon et bien. Et avec ce numéro spécial, le bio a enfin réalisé la synthèse de ses époques précédentes, lorsqu'il n'était pas encore tout à fait bio.

Car d'abord, le bio, avant d'être tel, a senti des pieds, genre retour à la terre du côté du Larzac, bivouac, feu de camp, four à pain, David Crockett en défenseur des Indiens, veste à franges ondulant au rythme des accords de guitare. Un pied de nez baba cool militant, avec le slogan basique, devant les étals de nos

supermarchés : merde à celui qui consommera ça. Sous les pavés, la plage. La mèche était droite, mais la tête était rebelle.

Ensuite, le bio s'est perdu dans les temples de la consommation. Mouvement carrément inverse au précédent. Tendance mieux-être, bien dans son corps et bien dans sa tête, quand on en a une, genre « Alerte à Malibu », maillot de bain deux tailles en-dessous, une énergie olympique et des formes hollywoodiennes, plein de copines pour sauver plein de nageurs volontiers imprudents. Sous les navets, la plage. La mèche était rebelle, mais la tête était droite.

Aujourd'hui, le bio fait donc la synthèse. C'est une rébellion interne, c'est un cri qui vient de l'intérieur. Un peu comme la musique, mais sans la drogue et l'alcool. Plus Tofu et moins tout fou. Le bio est à l'écologie ce que la Fnac est à l'agitation depuis 1954. Sa révolte contre la consommation a été recyclée. Le bio aujourd'hui, c'est un numéro spécial du *Nouvel Obs*. C'est le PROGRÈS. Il résume tellement bien notre rêve de consommer juste qu'il a réponse à tout. Y compris et surtout à nos angoisses. Par exemple, quand je vois mes filles se bâfrer de bonbons gélatineux et caoutchouteux aux couleurs chatoyantes, moi aussi, je rêve que Bio le Père réussisse à en finir avec les saloperies chimiques et crée dans son atelier naturel les bonbons

« Haribio » qui auraient le goût de l'enfance tout en rassurant les parents. Restons d'ailleurs dans le domaine de l'enfance. C'est là que Danone en rajoute une couche. Le groupe fait campagne pour le bio dans les cantines scolaires. Il a compris tout l'intérêt que l'on peut tirer de ce fantasme absolu, de cette promesse marketing enfin réalisée : oui, un monde parfait est possible. C'est celui de l'enfance, bien sûr ! Suridéalisée, surprotégée, surprolongée aussi... Pitié ! Laissez nos enfants baigner dans le bio. Il sera toujours bien assez tôt pour qu'ils découvrent la réalité du monde : ceux qui se goinfrent et ceux qui dégustent. Alors oui, nos cantines seront bio, comme un coin d'Eden préservé de toute corruption.

Ainsi, aujourd'hui, ce ne sont plus les lendemains qui chantent, c'est hier qui fredonne sa musique. Et hier, c'est un monde où, à la cantine, les parents pétitionnent pour que la

cuisinière fasse du bio et prie pour que le pion ne soit pas pédophile. Le bio nouveau permet ainsi de se réconcilier avec toutes les formes de consommation.

Reprenons le numéro du Nouvel Obs. On apprend que Yann Arthus-Bertrand sillonne le monde en avion et en hélico, polluant à tout va, pour photographier la sphère vue du ciel. Pour se racheter, il finance des projets neutres en émissions de gaz à effet de serre à travers le monde. Voilà où nous en sommes avec cette morale de consommation. Parce que moi, je me dis que pour ne pas voir une merde dans l'océan, il suffit de ne pas se lâcher dedans. L'ultime morale du bio, c'est donc de chier dans la mer d'un côté, et de financer le nettoyage d'un lac de l'autre. Foutue époque. Tiens, après mon footing, je vais ranger des algues et des coraux dans mes boîtes Tupperware. Au prix que ça coûte, faudrait pas que ça se perde...

Vous y connaissez-vous en bio ?

Le quizz

Quelle est la définition de l'agriculture biologique ?

Système de production agricole spécifique qui exclut l'usage d'engrais et de pesticides de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés.

Et quelle est la définition d'un produit bio ?

Produit élaboré à partir de matières premières issues, au moins, à 95% de l'agriculture biologique.

Combien d'exploitations font du bio en France en pourcentage ?

2% !

Quel est le premier pays producteur de bio au monde, en 2006 ?

L'Australie est le premier pays producteur en terme de surfaces.

Quelle est la place de la France en Europe ?

La France se place au 12^{ème} rang dans l'Europe des 27. C'est l'Italie et l'Autriche qui sont les premiers producteurs alors qu'il y a 30 ans la

France était la pionnière et le leader de l'agriculture biologique.

Où achète-t-on majoritairement des produits bio ?

50% des achats se font en grande surface.

La production française est-elle suffisante ou faut-il importer ?

60% des produits bio consommés en France sont importés.

Et en dehors de l'alimentaire... Connaissez-vous des produits bio ?

La literie sans plastique ni latex ni polyuréthane, mais avec de la laine vierge et du coton, ou du crin de cheval et du lin... Les oreillers garnis de balles de millet bio... Vous pouvez même choisir votre céréale : l'épeautre pour renforcer vos défenses immunitaires, le houblon pour détendre. Les vêtements en coton bio. Les cosmétiques, très "green people", et le must du must, le massage bio. Sans oublier le marché écolo de l'amour et du sexe : drap coton et lubrifiant 100% bio.

Aux racines de l'agriculture biologique

Chronique de Valérie Péan

L'agriculture biologique (AB) a évidemment une histoire mais on ne se doute guère qu'elle prend racine principalement dans des courants philosophiques, des préoccupations morales et religieuses, voire dans la croyance aux forces occultes.

Une histoire qui est assez récente – le début du 20^e siècle –, et qui démarre dans plusieurs pays à la fois, depuis la Suisse jusqu'au Japon, en passant par l'Angleterre et l'Inde.

L'AB a donc plusieurs pères et tous ont en commun d'avoir une vision romantique de la nature et de la société. L'inverse de Descartes qui souhaitait que l'homme soit maître et possesseur de la Nature. Et de privilégier l'observation de terrain pour comprendre et mieux respecter la fertilité naturelle du sol.

Pourquoi à cette époque ? C'est qu'en Europe, principalement, la révolution industrielle est passée par là, suscitant déjà des réactions hostiles aux méfaits du progrès technique, à l'asservissement de l'homme par la machine. D'où le principe notamment d'une agriculture qui en revient aux techniques manuelles et non plus mécaniques. Et le recours au bon vieil humus, engrais naturel, organique. C'est-à-dire issu du vivant.

Le premier fondateur, chronologiquement, est Rudolf Steiner, un autrichien touche-à-tout, philosophe, homme de lettres, pédagogue, créateur de la ligne de produits Weleda. En 1924, il professe l'intérêt de l'agriculture biodynamique, qui découle du courant de philosophie qu'il a créé : l'anthroposophie, chemin de connaissance spirituel pour réconcilier l'Homme et l'Univers. Des techniques teintées d'occultisme, croyances en des forces cosmiques et telluriques. Son credo : nous avons rendu la nature tellement malade qu'elle est incapable de se guérir seule, il faut donc l'aider par des soins particuliers. Il faut savoir que le mouvement existe toujours, débarrassé de la dimension occulte, et qu'il englobe notamment le label Demeter. Donc voilà pour le premier, un médecin au chevet d'une Mère nature anthropomorphique, engagé dans une quête spirituelle, pour une agriculture quasiment paranormale.

Le deuxième, dans les années 30, est un homme politique Suisse, Hans Christian Müller. Son dada, lui, c'est l'agriculture organo-biologique. Ses motifs ne sont pas philosophiques, cette fois, mais en partie économiques - rendre les paysans autonomes –, et médicaux - il s'agit de fournir des aliments frais et sûrs à la population, pour sa santé physique mais aussi et surtout pour sa santé morale. D'ailleurs, ses préceptes sont diffusés également à travers des cours religieux.

Un apôtre des bonnes mœurs du grand corps social, via des produits bons à manger et à penser. Des nourritures spirituelles.

Le troisième, dans les années 40, est anglais, c'est un botaniste, Sir Albert Howard. Lui aussi prône les aliments sains, le recours à l'humus... C'est l'agriculture organique. Nom toujours donné d'ailleurs à l'Agriculture biologique en Angleterre et ailleurs.

Et, enfin, un quatrième qu'on oublie souvent, parce que non-européen peut-être, Fukuoka, un japonais, persuadé que l'agriculture est le mode de vie le plus apte à faire le bonheur de l'homme. Son modèle s'appelle « L'agriculture sauvage » et prône le retour à la société paysanne orientale des origines, sur fond d'inspiration bouddhique.

Et en France, me direz-vous ? C'est seulement dans les années 50 que ces courants émergent chez nous, à la faveur d'une inquiétude nouvelle concernant les effets des aliments industriels sur la santé chez des médecins et des consommateurs. Deux acteurs clé : une entreprise bretonne, Lemaire-Boucher, qui commercialise à partir de 63 une algue comme engrais, et réaction, une association, Nature & Progrès, créé en 64 par un agronome, un architecte et un ingénieur des Ponts et Chaussées. C'est elle qui rédigera les premiers cahiers des charges de l'agriculture biologique en France et qui alimentera un mouvement écologique contestataire dans les années 70, sur fond de choc pétrolier, de lutte anti-nucléaire, anti-capitalistique et de retour à la terre. C'est à cette période seulement que s'organisent les premiers groupements de producteurs bio pour conduire dans les années 80 à la normalisation et l'officialisation du label bio. Le label est né en France en 1985, la norme européenne datant, elle, de 1991, l'harmonisation entre les deux réglementations devant s'opérer en 2009.

De la défense au culte de la nature

Avec Alain Trousson, professeur de philosophie et Jean-Marie Guilloux

J-M Guilloux : La préservation de l'environnement est dans tous les discours et, avec elle, les injonctions multiples à changer de comportement. Cette émission sur le "manger bio" ne pouvait faire l'impasse sur la représentation de la nature. Peut-on parler d'un retour au mythe de l'âge d'or, d'une nature originelle ?

A. Trousson : La référence à un âge d'or n'a jamais disparu mais il est vrai qu'on peut parler d'une réactualisation. Marc Gauchée, sur un mode humoristique, y a fait référence au début de cette émission avec « *ce monde parfait de l'enfance* ». Derrière cette valorisation du bio, de l'aliment sain, naturel, on retrouve l'idée de pureté originelle. Mais je voudrais ajouter qu'au mythe de l'âge d'or est lié le sentiment de la dépossession. Nous vivons une époque au sein de laquelle les individus ont le sentiment de ne plus avoir de prise sur les avancées technologiques, scientifiques qui produisent des objets dont les effets nous échappent. D'autant que dans le cadre de la mondialisation, les lieux de décisions économiques se sont considérablement éloignés.

D'une défense de l'environnement où l'homme est au centre des initiatives, il semble qu'on se déplace vers une conception où l'homme fait corps avec la nature, voire lui voue un culte, faute de quoi il ferait "tâche".

Là vous faites allusion aux remises en cause de l'humanisme au nom d'une condamnation de l'anthropocentrisme... Toutes choses en partie véhiculées par les mouvements écologistes. Il faut sans doute distinguer en la matière les représentants de la « *deep ecology* », l'écologie fondamentaliste en quelque sorte, qui développent une conception romantique de la nature, en référence à une harmonie, une unité perdue depuis la Chute dans la modernité. Depuis, l'homme n'aurait fait que vouloir dominer, domestiquer et s'appropriier la nature. Mais, par ailleurs, il y a dans des pays comme l'Allemagne ou le Canada, des mouvements qui proposent une "écologie à visage humain", suis-je tenté de dire... Une écologie qui ne renonce pas aux avancées scientifiques, et même qui compte plutôt sur elles pour résoudre les problèmes issus d'un développement économique un peu inconsidéré.

Manger bio, manger sain et naturel pour préserver la planète, n'est-ce pas obéir à une dictature l'opinion ?

Oui, très probablement. Nous obéissons même plutôt à la peur. Ce qui m'afflige et me frappe, c'est de voir à quel point nos sociétés sont dominées par toutes sortes de peurs. Et certains en profitent pour nous faire consommer du bio, sorte de passeport pour la santé, l'équilibre etc.

Pour aller plus loin, retrouvez d'autres publications de la Mission Agrobiosciences avec Alain Trousson :

[« Les critiques de la science » \(à propos des OGM\)](#), conférence donnée à l'occasion de l'Université d'Été de l'Innovation Rurale :

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1336

[« Entre le mythe de l'âge d'or et celui de l'apprenti sorcier »](#), article tiré de l'Almanach de la Mission Agrobiosciences

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1014

Les Pieds dans le plat

La vérité sur les bienfaits du bio

Table ronde animée par Sylvie Berthier avec Denis Corpet, directeur de l'équipe Aliment et Cancer (Inra-Envt), et Bertil Sylvander, économiste et sociologue

L. Gillot : Après avoir exploré l'histoire du bio ou encore le rapport à la nature, penchons-nous un peu du côté de l'assiette. On entend souvent dire que le bio serait meilleur pour la santé ou encore que les produits bio auraient plus de goût. Alors, ces produits labellisés présentent-ils un intérêt réel pour la santé ? C'est la question que Sylvie Berthier a choisi de traiter pour cette séquence "Les Pieds dans le plat".

S. Berthier : Dans cette rubrique, nous faisons régulièrement le point sur l'état des connaissances scientifiques sur des sujets concernant l'alimentation : nous avons déjà traité des [mycotoxines](#), des [pesticides](#), des [allergies](#) et des [perturbateurs endocriniens](#). Cette fois, nous allons nous intéresser au bio.

On peut lire un peu partout et on entend dire de manière courante que le bio est meilleur pour la santé. Cela irait de soi. Pour preuve, David Servan-Schreiber qui est médecin incite à privilégier au maximum la nourriture bio dans ses conseils pour prévenir le cancer, afin d'éviter d'ingérer des pesticides et autres insecticides. La messe serait-elle dite ?

C'est ce que nous allons voir avec mes deux invités. L'un est spécialiste des produits sous signe de qualité, dont ceux de l'agriculture biologique : il s'agit de Bertil Sylvander, un de nos chroniqueurs, qui a été responsable des recherches sur le bio de 2000 à 2006 à l'Inra. L'autre est un spécialiste de l'alimentation et du cancer : Denis Corpet, professeur à l'École vétérinaire de Toulouse, chercheur à l'unité mixte de recherches « Aliments et Cancer ». Je sais que tous deux font preuve d'une grande rigueur intellectuelle... Et pour ce sujet, ce n'est pas un luxe !

Une question en préambule : que pensez-vous de cette expression « agriculture biologique » ? L'agriculture n'est-elle pas de fait biologique puisqu'elle concerne des végétaux ou des animaux, donc le vivant ? En anglais, on préfère d'ailleurs parler de « organic agriculture », ce qui est plus proche de la réalité : une agriculture qui fait appel à

des produits « organiques », à l'exclusion de produits de synthèse. En espagnol, l'expression spécifique est « agricultura ecológica » qui met l'accent sur la dimension écologique de cette agriculture. Ces différences sémantiques ne jouent-elles pas sur les représentations que nous nous faisons du bio ? Bref, attribue-t-on les mêmes vertus au bio dans les autres pays européens ?

B. Sylvander : Ces trois dénominations sont considérées comme équivalentes par la réglementation européenne. C'est vrai que la formulation française n'est pas très heureuse, mais elle a été déterminée en 1985 et on ne peut plus vraiment revenir en arrière. La meilleure acception serait celle de l'« agriculture écologique ».

D. Corpet : oui, car biologique voulant dire « vivant », un poulet industriel peut prétendre à être « bio » sur le plan sémantique.

Pour en venir au vif du sujet, peut-on affirmer que le bio est meilleur pour la santé ? Y a-t-il des études scientifiques sérieuses qui le prouvent ?

D. Corpet : Instinctivement, nous avons envie de dire oui. Et puis, quand on essaye de le démontrer, on ne trouve pratiquement aucune étude scientifique prouvant que le bio est meilleur pour la santé.

En 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire (Afssa) a produit un rapport sur l'agriculture biologique¹. Bertil, vous avez été l'un des experts sollicités à cet effet. Pouvez-vous nous en donner les conclusions ? En clair, le bio est-il meilleur pour la santé humaine ?

B. Sylvander : La commission de l'Afssa a passé en revue des milliers de références dans le monde entier. C'est un énorme travail qui a duré deux ans et demi. Conclusion : il y a très peu de différences entre les produits issus de l'agriculture conventionnelle et ceux de l'agriculture biologique. Disons qu'il y a un peu

¹ <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Agribio.pdf>

moins d'eau dans les légumes et les fruits bio, un peu moins de nitrates en raison de la plus faible utilisation de produits chimiques, même si les engrais naturels autorisés peuvent contenir beaucoup de nitrates. Un peu moins de pesticides aussi, car le bio n'utilise que des pesticides naturels comme la roténone mais ces derniers ne sont pas moins toxiques. En revanche, il y a une différence intéressante sur les polyphénols.

D. Corpet : Les polyphénols regroupent un ensemble de molécules qui sont souvent colorées : le marron du thé, le rouge du vin, le bleu des myrtilles... D'autres sont moins visibles, dans les pommes ou les oignons. Ce sont des substances antioxydantes considérées en général comme intéressantes pour la santé. Cela expliquerait que les fruits et légumes réduisent le risque de crise cardiaque. Pour les cancers, c'est moins net mais les polyphénols jouent probablement un rôle dans leur prévention. C'est donc bien qu'il y en ait plus dans les produits bio. Cela dit, il ne faut pas non plus exagérer : si je veux des polyphénols, il suffit de manger plus de fruits et légumes ! Admettons que, dans une pomme bio, il y ait 20% de polyphénols en plus : si je mange deux pommes de l'agriculture conventionnelle, je fais plus que retrouver le taux de l'agriculture bio.

Bref, ce n'est pas le produit bio en lui-même qui semble jouer mais des facteurs associés comme une alimentation plus variée et plus riche en fruits et légumes...

B. Sylvander : C'est essentiel. Ce n'est pas le produit qui génère une meilleure santé, mais l'alimentation globale et le mode de vie tout entier. Quelqu'un qui mange beaucoup de frites bio risque de rencontrer quelques problèmes de santé !

Il vaut mieux qu'il mange beaucoup de tomates non bio...?

D. Corpet : J'en suis convaincu ! Au départ, j'étais totalement pour le bio, j'ai été d'ailleurs un militant actif du parti les Verts. Et puis, quand j'ai commencé à étudier scientifiquement ces produits en tant que toxicologue, j'ai constaté que, de ce point de vue, il n'y a pas de raison objective de préférer le bio. Il y en a d'autres, mais elles ne sont pas à chercher du côté de la relation entre alimentation et santé. J'explique cela dans une page internet².

Pourtant les recherches sur les cancers liés aux pesticides et aux perturbateurs endocriniens à microdoses commencent tout juste dans les labos... Ce que vous dites aujourd'hui se révélera peut-être faux demain.

D. Corpet : C'est vrai. Moi, je me base sur ce que l'on a déjà démontré. Le laboratoire auquel j'appartiens étudie les associations de plusieurs pesticides à doses micro. Car si chacun d'entre eux, à ces doses, n'a aucune toxicité, leur cocktail ne peut-il avoir un effet ? Nous n'en savons encore rien. Et nous n'avons pas encore trouvé de résultats probants : ces mélanges ne semblent pas si inquiétants. Et puis, rappelons quand même un constat simple : les gens qui consomment beaucoup de fruits et légumes se portent mieux que les autres. Or, ce faisant, ils mangent pas mal de pesticides. Pourtant, ces gens là vivent mieux et plus longtemps.

Je pense que le bio, c'est bon pour la planète et l'environnement, mais pour le mangeur, rien ne vient l'étayer. Et un film comme « Nos enfants nous accuseront » me semble proche de l'escroquerie intellectuelle³.

B. Sylvander : Ajoutons que selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), la santé, c'est un état de bien-être physique ET psychique... C'est donc un domaine large, qui englobe les modes de vie. Dans ce cadre, les consommateurs de bio qui vivent à la campagne, privilégient le sport, les produits frais et l'activité au grand air se portent effectivement mieux. Mais ce mieux-être ne provient pas que de leur consommation de produits labellisés bio. Il est issu d'un tout !

Et puis, n'oublions pas que certains produits bio peuvent même être toxiques, n'est-ce pas ?

D. Corpet : Les charcuteries, par exemple, que j'étudie dans le cadre de mes travaux sur alimentation et cancer. Je connais des écolos qui, en Aveyron, fabriquent eux-mêmes leur jambon à partir de cochons bio. S'ils ne connaissent pas les bonnes pratiques, ce peut être très dangereux. Ainsi, s'ils refusent, par souci bio, de mettre du nitrite, leur jambon risque de contenir de la toxine botulique, qui est un poison mortel. Car ne l'oublions pas, la nature aussi regorge de poisons.

² <http://fcorpet.free.fr/Denis/Bio.html>

³ <http://www.pseudo-sciences.org/spip.php?article1004>

L'imaginaire du mangeur bio

Avec Karen Montagne, anthropo-sociologue de l'alimentation, doctorante en sociologie de l'alimentation à l'Université François Rabelais de Tours, interviewée par Jacques Rochefort.

Suivie d'une discussion avec Denis Corpet, Bertil Sylvander et Sylvie Berthier.

J. Rochefort : Ce qui nous a poussé à vous inviter aujourd'hui, c'est un article à paraître dont vous nous donnez la primeur, qui s'intitule « *La pensée magique et sympathique chez le mangeur bio* ». En quelques mots, qu'est-ce qui motive le consommateur quand il passe au bio ?

K. Montagne : Pour ma part, je ne parle que du mangeur français, car les comportements sont très différents d'un pays à l'autre, notamment les Français par rapport aux anglo-saxons. Ainsi, dans l'Hexagone, l'arrivée dans le bio n'était pas motivée par un aspect écologique ou humaniste mais par une rupture de vie : la survenue d'une maladie, le fait de tomber enceinte, l'arrivée de la ménopause chez la femme ou la première crise cardiaque chez l'homme. Dans ces moments là, les gens ont tendance à se requestionner sur leur comportement alimentaire et leurs pratiques de vie en général.

Le bio ne serait-il pas alors un nouvel avatar de la croisade hygiéniste que nous connaissons actuellement et qui prône la morale de la pureté, de ce qui est sain ?

Je dirais plutôt que c'est une tentative de trouver d'autres solutions que le seul système allopathique, c'est-à-dire la médecine conventionnelle, pour pouvoir agir directement sur son propre corps, retrouver une certaine maîtrise au lieu de rester un simple patient.

Dans la « bio-attitude », vous le soulevez dans votre article, il peut y avoir aussi quelque chose de l'ordre du religieux ...

Oui, tout simplement par le principe d'incorporation – Je deviens ce que je mange. Ainsi, manger bio, c'est manger plus sain, consommer des aliments plus proches de la nature et donc incorporer toutes les valeurs que l'on accorde à ces produits. Non seulement cela consiste à ingérer moins de toxiques, pense-t-on, même si ce n'est pas vrai, mais c'est s'ouvrir surtout sur une alimentation différente. Par exemple, les personnes atteintes du cancer auxquelles on a conseillé de manger

macrobiotique⁴ se dirigent souvent vers le bio, car il est à même de fournir les plantes et les qualités désirées, mais aussi des guides de type naturopathe.

D'autres encore, ont la volonté d'aller plus loin, en essayant de retrouver un état de pureté originelle...

Vous expliquez aussi dans votre étude qu'on retrouve chez les mangeurs bio une attitude un peu contestataire, avec une critique à l'égard de la société. Cela voudrait-il dire que manger bio, c'est être de gauche ?

C'est du moins avoir une volonté d'un monde plus humain, de liens sociaux plus nombreux. Si être de gauche, c'est vouloir limiter la notion de hiérarchie sociale, vouloir que les petits producteurs gagnent leur vie décemment sans devoir exploiter la terre de manière inconsidérée, alors oui, je connais plusieurs vendeurs de bio qui sont dans ce registre. Même si les légumes ne sont pas beaux, ils les prennent par solidarité car ils considèrent avant tout la valeur du travail que ces produits représentent.

Vous parliez des différences entre pays. Cela signifie-t-il que les représentations du bio ne sont pas les mêmes chez nos voisins ?

La hiérarchie dans les représentations du manger bio n'est pas la même. En France, la motivation première du mangeur bio, c'est la santé. Vient en second la protection des terroirs, des traditions culinaires et agricoles, et, bien après, la notion écologique. D'après ce que j'ai pu observer en Angleterre, l'aspect écologique prime. Ensuite, apparaît l'aspect goût, tradition, ouverture sur d'autres cultures, du fait du melting-pot de la population anglo-saxonne. Quant à l'aspect santé, il est peu prégnant.

B. Sylvander : Ajoutons qu'en Allemagne, en Suisse ou en Autriche, les valeurs environnementales sont dominantes et déterminent la consommation de produits bio.

⁴ Régime alimentaire à base de végétaux (céréales, légumes, fruits)

On entend souvent dire que les produits bio sont meilleurs au goût... Denis Corpet, vous vouliez dire quelque chose là-dessus ?

D. Corpet : Moi, j'ai pour habitude d'acheter des produits bas de gamme. Les premiers prix, dans les enseignes discount. Quand j'achète un produit transformé bio ou qu'on m'en offre un, je le trouve toujours délicieux. Il s'agit de gâteaux secs, de confitures etc. En revanche, les légumes bio que j'achète à des amis pour les soutenir, je les trouve personnellement moins bons car ils sont plus riches en matière sèche et en polyphénols. Du coup, les carottes sont amères. Quant à la salade, elle est pleine de petites bêtes et il faut la laver trois fois ! Donc, pour moi, c'est moins agréable.

B. Sylvander : C'est peut-être du aux procédés de tes amis, car dans les coop ou les supermarchés qui vendent du bio, on ne retrouve plus du tout ce syndrome, qui était très présent en revanche dans les années 70-80. Aujourd'hui, les légumes et les fruits bio sont bons. Et comme, très souvent, les maraîchers bio utilisent des variétés différentes des variétés standard, le goût est lui aussi différent. Ce n'est pas forcément meilleur ou moins bon, mais différent.

V. Péan : En fait, il faudrait peut-être que Denis change d'amis, tout simplement !

K. Montagne : Tout dépend de la valeur qu'on met dans l'aliment et dans la manière de le produire. Cela hiérarchise la qualité dans l'esprit des mangeurs. La moins bonne étant ce qu'on trouve en supermarché, puis en haut de l'échelle, les marchés et, surtout, ce qu'on fait soi-même ou ce que des gens chers ont fait pour nous. C'est le lien social qui, ici, joue. Et ce, pour les produits bio comme pour les autres. Une pomme

achetée à un petit producteur, même non bio, sera trouvée meilleure que celle achetée en supermarché, même bio, car on aura passé un temps à discuter en direct avec ce producteur.

Manger bio, selon votre enquête, c'est souvent être anti-consommation. Or la majorité des produits bio sont vendus en grand surface. N'y a-t-il pas là une contradiction ?

K. Montagne : Tout dépend du type de consommateurs. Vous avez les bio « intermittents » qui, ponctuellement, achètent ce type d'aliments, souvent en grandes surfaces. Ceux que j'ai rencontrés sont beaucoup plus impliqués et vont plutôt dans des coopératives bio. On retrouve chez eux des aspects philosophiques, éthiques.

B. Sylvander : Les produits vendus en grande surface sont le plus souvent des produits basiques. Le lait, surtout, les œufs, les céréales, les biscuits. Ce n'est donc pas très impliquant de les acheter. D'un autre côté, il y a les magasins spécialisés et les marchés, où les consommateurs achètent plus en quantité par personne, et sur des assortiments plus larges, avec 5 à 10 produits différents. Ce sont donc deux univers complètement distincts, pour des consommateurs souvent différents.

Pour conclure, pensez-vous que cette consommation va se développer en France ?

K. Montagne : Je pense que les trentenaires, qui ont connu des mouvements étudiants très développés, notamment en sciences humaines et sociales, continuent d'avoir ce type d'engagements. Il est donc probable que ce marché continue à s'ouvrir, du moins tant que les gens en auront les moyens.

À emporter

La dentiste et la bio

Chronique "Le ventre du monde" par Bertil Sylvander

B. Sylvander : Me voici donc assis sur le fauteuil de ma dentiste. Tout le monde connaît cette situation, qui n'est guère agréable. On a toujours un peu peur de souffrir. Certes, aujourd'hui, la mortification est dépassée : la lutte contre la douleur est devenue socialement légitime et on peut espérer rencontrer des médecins qui acceptent de nous en dispenser. Après quelques premiers soins, petite pause et voici qu'elle me questionne négligemment : « *et ... que faites vous comme métier ?* ». Je lui explique alors que je suis chercheur à l'Inra. Comme elle insiste pour en savoir plus, je lui précise que j'étudie la sociologie des consommateurs de produits biologiques (c'est ce que je faisais à l'époque). Cela m'amène incidemment à expliquer la nature et l'origine de l'agriculture biologique.

Elle ne répond rien et continue les soins. Cela dure assez longtemps. Elle est concentrée et silencieuse. En effet, dévitaliser une molaire, pour elle, c'est du boulot. Moi aussi, je suis concentré, car en ce qui me concerne, je ne suis pas très à l'aise. L'anesthésique ne produit pas tout à fait l'effet escompté et j'ai mal.

Au bout d'un moment, elle s'arrête, en sueur et fait une pause. C'est alors qu'elle me demande :

- « *Et... c'est qui les gens qui achètent des produits bio ?* »

Je lui réponds, avec ma bouche en carton pâte :

- « *D'après les études faites, ce sont principalement des retraités et catégories aisées d'âge moyen, des jeunes parents, des intellectuels, des cadres moyens de la santé, des artistes et surtout des enseignants* ».

Je vois son visage se refermer et elle reprend son travail sans plus piper mot. Elle a achevé la

première phase de nettoyage de la racine et commence à obturer les cavités. Au bout d'un moment, elle lâche en bougonnant :

- « *Ca ne m'étonne pas, dès qu'il y a un problème, c'est les enseignants !* »

Enfoncé dans mon fauteuil, me voici avec un sujet de réflexion en or. Pourquoi en effet a-t-elle associée de la sorte « produit bio », « problème » et « enseignants » ? Cette dame doit certainement avoir de mauvaises expériences avec le métier d'enseignant ! Mais à aucun moment nous n'avons évoqué le moindre « problème », à propos des produits bio. C'est donc elle, qui, entre nos deux moments de conversation, a ruminé sur le sujet et a fait cette association étrange : « la bio pose problème, les enseignants posent problème, donc il est logique que ces derniers mangent bio ».

Je risque quelques hypothèses. D'abord, les études font rarement apparaître de médecins dans la population des consommateurs de produits bio. Cela est peut-être du à leur formation scientifique. Peut-être est-ce aussi la marque d'une attitude essentiellement curative – et non préventive – par rapport à la santé.

Mais plus généralement, on peut dire – nous l'avons vu dans cette émission – que la bio pose problème à la société, d'une manière ou d'une autre et, certes, parfois maladroitement. On pourrait dire en outre que les enseignants (ou les chercheurs ?) sont payés à réfléchir ? Eux, ils posent des problèmes.

Et ma dentiste, dans sa phrase sibylline, vient de s'en faire l'écho.

Mais, plus légèrement, on peut aussi proposer l'interprétation psychanalytique : n'est-elle pas en train de *dévitaliser une racine* ?

C'était mieux avant le bio

La revue littéraire de Jacques Rochefort

J. Rochefort : Dans « *Souper mortel aux étuves* » (Agnès Vienot éditeur), Michèle Barrière nous raconte que, dans les premiers jours de l'année 1393, le corps d'un bourgeois au service du roi est retrouvé sans vie dans une rue de Paris. Son épouse, Constance, décide de trouver les auteurs du crime et de se venger. Grâce au « *Ménagier* », un livre de recettes écrit pour elle par son mari, elle devient une cuisinière hors pair et vend ses services dans des étuves mal famées. C'est là que commence sa quête mais aussi ses aventures culinaires !

Le roman est suivi de conseils et de recettes du Moyen-Age. Le « *Ménagier* », qui sert de référence pour l'héroïne durant tout le roman, est un livre de cuisine qui a vraiment existé. Michèle Barrière est membre du conseil scientifique de « Slowfood France » (mouvement pour la sauvegarde du patrimoine culinaire mondial) et elle appartient à « De Honesta Voluptate » - association d'historiens sur les pas de Jean-Louis Flandrin. Journaliste à Régali, elle est l'auteur pour ARTE de la série « *Histoire en cuisine* ».

Qui pourra dire si on mangeait bio au Moyen-Âge ? Lisons donc « *Manger au Moyen-Âge* » par Bruno Laurioux (Hachette, Vie quotidienne, 2001). Ces " siècles carnassiers " marquent un enrichissement de l'alimentation où la part des céréales diminue (même si, périodiquement, des famines sévissent). D'autre part, le goût change entre provinces : les Gascons préfèrent le millet au blé ou au seigle ; il y a des régions de vin, de cidre, de bière ; les graisses alimentaires varient. La différenciation est également sociale : on mange plus et mieux à mesure que l'on s'élève dans la hiérarchie. Les nobles mangent peu de légumes car les racines poussent dans la terre, en revanche, ils apprécient fruits et volatiles (paon, cygne) qui touchent au ciel. L'Église codifie les périodes (environ 100 jours maigres/an), ce qui explique la fortune du castor : animal ambigu (mammifère qui vit dans l'eau), il est consommé pour ses parties postérieures en période maigre et antérieures sinon ! Le livre évoque aussi la façon de dresser la table, les ustensiles, les manières de table (service à la française), les banquets (familiaux : mariages ; socio-professionnels : confréries). Un livre à savourer sans modération.

« *La Cuisine du sacrifice en pays grec* » (Gallimard) de Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant, hellénistes et anthropologues comparatistes, évoque le sacrifice sanglant qui définit les conditions dans lesquelles il est licite et pieux de manger de la viande. Sans alimentation carnée, il n'y a ni société civile, ni communauté politique. La broche à rôtir est politique, et le couteau partageant le corps à manger découpe l'espace civique, en même temps qu'il invente la plénitude communautaire. Histoires de loups en lisière de cité, quand le couteau, mauvais partageur, dévie vers la violence meurtrière de la guerre et de la tyrannie. Voyages en Scythie où le bœuf se faisant cuire lui-même raconte l'étrangeté des nomades au chariot. Récits des extrémités du monde, autour de la Table du Soleil, entre les viandes succulentes qui naissent de la Terre pour les Éthiopiens Longue-Vie et les cris de souffrance que lancent les chairs découpées des vaches du Soleil. On savait s'amuser ! Une analyse anthropologique qui conduit à mettre en cause la pertinence d'un modèle judéo-chrétien, hâtivement laïcisé par des sociologues convaincus que le social s'enracine dans l'esprit du sacrifice : tel est ce livre, qui, s'il ne nous parle pas du bio montre que nous sommes ce que nous mangeons à moins que nous ne mangions ce que nous sommes.

On pourra donc retenir qu'il y avait une vie avant le bio.