

# REMISE DU PRIX BENJAMIN DELESSERT

Créé en 1988, le Prix Benjamin Delessert récompense un chercheur de renom pour l'ensemble de ses travaux. Le jury de ce prix est constitué des membres du comité scientifique de l'Institut Benjamin Delessert.

Cette année, le prix Benjamin Delessert est attribué à **Nicolas Bricas**.

Nicolas Bricas est chercheur au CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) au sein de l'UMR MoISA (Centre interdisciplinaire de Montpellier sur les systèmes agroalimentaires durables).

Reconnu initialement comme socio-économiste spécialisé dans l'étude des dynamiques alimentaires, particulièrement dans les pays du Sud, il a évolué vers des approches interdisciplinaires intégrant les dimensions socioculturelles, économiques et politiques de l'alimentation, analysant les transformations des systèmes alimentaires face aux défis de la mondialisation et de l'urbanisation.

Il est titulaire de la Chaire UNESCO Alimentation du monde, qui explore et diffuse les travaux sur l'alimentation humaine à travers le temps, l'espace, les cultures et les écosystèmes. Il est également co-responsable du Mastère Spécialisé «Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable» à l'Institut Agro de Montpellier.

Son travail actuel se concentre sur l'analyse des systèmes alimentaires contemporains, les expériences et innovations publiques ou citoyennes cherchant à améliorer leur durabilité et leur capacité à répondre aux enjeux de sécurité alimentaire. Il contribue activement au dialogue entre chercheurs et acteurs du système alimentaire, participant à la construction de politiques alimentaires plus durables.

Publications récentes :

- *Une écologie de l'alimentation* (2021 - Bricas N., Conaré D., Walser M.)
- *Méthodes d'Investigation de l'Alimentation et des Mangeurs* (2021 - Lepiller O., Fournier T., Bricas N., Figuié M.).

# L'alimentation à la croisée des chemins. Entre nouvelles distanciations et recherche de proximités

**Nicolas Bricas**

Cirad MoISA et Chaire Unesco Alimentations du Monde, Montpellier

L'évolution des rapports des mangeurs à leur alimentation peut être interprétée comme des distanciations.

- Distanciation géographique qui rend compte du recours à des aliments de plus en plus lointains au fur et à mesure du développement des transports.
- Distanciation économique avec la multiplication des intermédiaires (commerçants, transporteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs) dans les chaînes alimentaires.
- Distanciation sociale avec l'affaiblissement des règles alimentaires familiales ou communautaires. Ce qui était un allant de soi (Poulain) devient une optimisation de soi avec l'individualisation de l'alimentation (Fischler) et la nutrition personnalisée.
- Distanciation cognitive avec des générations de citoyens qui ignorent de plus en plus comment fonctionne l'agriculture et les chaînes alimentaires.
- Distanciation sensorielle quand la vue, le sens qui appréhende des signaux au plus loin du corps, mobilisée pour lire les informations sur les emballages se substitue à l'évaluation de la qualité par le goût et l'odorat, sens de la proximité.
- Distanciation politique enfin ; à part le consumérisme politique et le fait de voter avec son porte-monnaie, les mangeurs sont dessaisis de leur pouvoir d'orienter le système alimentaire dont la gouvernance est désormais aux mains de lobbies économiques.

Ces distanciations sont anciennes, amorcées dès les débuts de l'urbanisation. Mais elles se sont considérablement accélérées avec l'industrialisation du système alimentaire. Et elles génèrent, incompréhension, inquiétude, méfiance voire défiance, et un sentiment de déprise sur son alimentation, à la fois liée à ces distanciations et à la modernité vue comme accélération (Rosa).

Mais en réaction, ces distanciations génèrent d'innombrables initiatives qui cherchent à retrouver des proximités :

- Proximité géographique avec l'intérêt croissant pour le local.
- Proximité économique avec l'intérêt pour l'autoproduction jusqu'aux ambitions de l'autarcie alimentaire, l'agriculture urbaine, la vente directe sur les marchés de producteurs ou les marchés paysans et les circuits courts définis comme des chaînes de commercialisation avec un seul intermédiaire au maximum. Les abonnements directs à des producteurs tels les AMAP, le recours à « La ruche qui dit oui », les visites de fermes sont aussi une recherche de retrouver un contact direct avec le producteur.
- Proximité sociale avec l'apparition de nouveaux prescripteurs alimentaires, en particulier via les réseaux sociaux. Les « grossery hauls » aux USA et « Retours de courses » en France, visionnés par des dizaines de milliers de personnes, les tutoriels pour cuisiner, ou encore le réseau social « Gestion budgétaire, entraide et minimalisme », mises en scène de conseils pratiques par de simples mangeurs devenus influenceurs pour bien manger avec un budget limité.
- Proximité sensorielle avec le renouveau d'un intérêt pour l'apprentissage du goût : « Petite école du goût », « Manger en pleine conscience » ou, pour les potagers d'école, moyens pour les enfants de « remettre les mains dans la terre ».
- Proximité politique enfin avec la multiplication récente d'expériences de démocratie alimentaire directe : « Tables de concertation alimentaire » au Québec et, plus récemment en France « Comités citoyens de l'alimentation » s'inspirant du projet de « Sécurité Sociale de l'Alimentation », ou encore tiers-lieux alimentaires ou nourriciers ou de « Maisons de l'alimentation solidaire » cogérés par des habitants.

Ces initiatives qui fleurissent dans la plupart des pays industrialisés expriment la volonté des mangeurs de retrouver une confiance dans leurs fournisseurs, de « reprendre la main » ou de « réapprivoiser leur alimentation ». Elles se font écho à l'appel de C. Fischler et E. Masson de « ré-enchanter » son alimentation. Elles émanent de la société civile, sont, pour certaines, réappropriées par des entreprises, et font l'objet d'un intérêt croissant des collectivités territoriales, voire de l'État avec par exemple les « Projets Alimentaires Territoriaux ».

Elles se développent souvent dans une contestation croissante du modèle industriel du système alimentaire. Ce modèle est accusé de largement contribuer à la dégradation de l'environnement. Il est dénoncé pour accroître les malnutritions de pléthore, creuser les inégalités dans la répartition des valeurs ajoutées dans les chaînes alimentaires, précariser le travail dans les chaînes alimentaires, éroder les patrimoines alimentaires. Face à ces constats alarmistes, ces initiatives dénoncent le verrouillage du modèle industriel par des acteurs économiques puissants au nom d'un productionnisme nécessaire pour « nourrir le monde » (Fouilleux et al.).

En réaction à ces critiques, on voit émerger une proposition de nouvelle révolution agricole et alimentaire avec les innovations technologiques issues du numérique, de la robotique et de la génétique. L'agriculture robotisée de précision, les nanopuces de traçabilité, les produits de biocontrôle, les protéines végétales, voire les protéines et lipides industriels produits hors sol, les achats en ligne et la livraison, le conseil alimentaire personnalisé sur la base du big data accumulé par la surveillance des conduites, etc. sont présentés comme des réponses aux enjeux d'optimisation de l'usage de ressources non renouvelables, de réduction des pollutions, d'amélioration de la nutrition. Bien que se revendiquant d'une nouvelle approche de l'agroécologie, ces innovations sont déjà contestées pour leurs potentiels risques environnementaux, sanitaires, sociaux et politiques. Elles accélèrent encore d'avantage les distanciations des rapports à l'alimentation. Elles peuvent même conduire à redéfinir fondamentalement nos rapports au vivant et au monde pour les plus disruptives d'entre elles si l'on considère l'alimentation comme une écologie, c'est-à-dire comme des relations à soi-même, aux autres et à la biosphère (Bricas et al.).

Mais accentuant ces distanciations, cette nouvelle industrialisation ne pourra que provoquer en retour de nouvelles recherches de proximités, contestatrices et/ou complémentaires, ces deux modèles, bien qu'opposés, pouvant se nourrir l'un de l'autre. Derrière cette possible coexistence de modèles, reste à savoir comment seront relevés les défis environnementaux, sanitaires, sociaux, culturels et politiques des systèmes alimentaires.

#### Références :

- Bricas N., Conaré D. & Walser M., 2021. Une écologie de l'alimentation. Editions Quae.
- Fischler C. & Masson E., 2008. Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation. Odile Jacob.
- Fischler C., 2013. Les alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ? Odile Jacob.
- Fouilleux E., Bricas N. & Alpha A., 2017. 'Feeding 9 billion people': global food security debates and the productionist trap. *Journal of european public policy* 24.11: 1658-1677.
- Rosa H., 2010. Accélération. Une critique sociale du temps. La Découverte.
- Poulain J.P., 2013. Sociologies de l'alimentation. Presses universitaires de France.