

«Images et imaginaires de l'aliment biologique» di Hélène Houdayer*

Résumé

Nous proposons une analyse sociologique de la nourriture biologique en prenant comme axe directeur la production d'images et d'imaginaires. Deux formes symboliques apparaissent: la décontamination et l'écophilosophie.

L'alimentation de nature biologique suggère par ses images et ses symboles une sécurité pour le corps organique, débarrassé des impuretés de la société industrielle. Elle est aussi une manière pour les individus et les groupes de conserver un «capital santé».

Associé à l'écologie, l'aliment biologique développe une nouvelle éthique habitée par les représentations du beau, du sain, du bon. Cet imaginaire rassemble les individus autour du partage de la nourriture et présente les éléments naturels comme essentiels dans la vie quotidienne, argumentant une réflexion autour de l'écophilosophie.

aliment bio-commensalisme | contamination | écophilosophie | imaginaire | maladie-nourriture | santé

Notre société de consommation nous rappelle en permanence que notre sort dépend de ce que nous mangeons. Fruits et légumes doivent être consommés abondamment, l'eau et les produits laitiers sont essentiels pour la constitution de notre organisme. Pourtant nous savons l'air pollué, l'eau et les sols envahis de nitrates. Les matériaux de constructions, les peintures, les plastiques et les emballages contiennent des particules toxiques. Nous avons été alertés sur les dangers du plomb, de l'amiante, plus récemment du mercure et de l'aluminium mais aussi divers glycols dangereux pour le corps. Notre pensée chemine vers un milieu qu'elle sait hostile. Dans ce contexte l'aliment biologique se présente comme un produit sécurisant.

La notion de biologie renvoie à celle d'être vivant que nous pouvons étendre aux domaines du naturel, notamment dans le cadre de la réflexion écologique qui a lieu depuis les années 1960. Dans notre exposé il s'agira ainsi de réfléchir aux aliments issus de l'agriculture biologique. En quoi

* Hélène Houdayer est Maître de conférences en sociologie, Habilitée à diriger des recherches à l'université Paul-Valéry, Montpellier III. Elle est attachée au laboratoire du LERSEM/IRSA/CRI. e-mail: houdayer@sociologie.net. Ses recherches actuelles portent sur les relations imaginaires et environnement.



sont-ils porteurs d'images de décontamination qui poussent les individus à les consommer, puis à en faire une philosophie, forme d'écophilosophie reprenant l'argument écologique. Enfin nous voyons dans les valeurs portées par la nourriture biologique des formes de commensalisme: l'homme tente la symbiose avec son environnement en usant de l'aliment ce qui lui permet de profiter non seulement d'un capital santé mais aussi participe d'une dimension socialisante, d'un même art de partager des idées et des sentiments guidés par les représentations d'une nourriture qui rassemble.

La Contamination

Nous proposons une première lecture de la nourriture biologique figurant un espace rêvé, celui d'un aliment permettant de se protéger des contaminations environnantes, un produit rendant imperméable à la maladie.

Des images de décontamination

L'agriculture biologique est une méthode de culture qui n'utilise pas de produits de synthèse assimilés à des pesticides mais recourt à des substances naturelles (par exemple le cuivre, les insectes, le fumier) pour lutter contre des organismes néfastes. Il existe ainsi un parti pris qui considère que les procédés de culture industriels par leur nature artificielle, endommagent les aliments, ce qui rejaillit sur la santé du consommateur. L'artifice peut venir d'un désherbant, d'un engrais, d'un insecticide ou fongicide qui accentuent ou éliminent par ses effets chimiques des éléments néfastes afin de favoriser le bon développement de la plante et sa production. A contrario la culture biologique n'utilise que des méthodes naturelles de fertilisation et de contrôle des insectes et des «mauvaises herbes».

Pourtant il n'existe pas de certitudes scientifiques concernant une agriculture conventionnelle défavorable à l'homme comparativement à l'agriculture biologique, notamment en terme de croissance (taille et poids des personnes) et de développement de maladies. Néanmoins les études

démontrent une différence de qualité: meilleure valeur nutritive et gustative en raison de la présence de nutriments (matière sèche, sucres, acide ascorbique, calcium, phosphore) en plus grande quantité dans les aliments biologiques probablement dû à une quantité d'eau moindre que dans les aliments conventionnels (Worthington, 2010). Par ailleurs ces derniers sont plus fortement dotés en nitrates et en résidus chimiques toxiques et cancérigènes (DDT, PCB, dioxine, plastifiants, métaux lourds) que ne le sont les biologiques (Aubert, Lefebvre et Lairon, 2012).

Du côté du milieu de l'expertise il existe ainsi des chercheurs proposant une vision positiviste des aliments biologiques. Du côté médiatique les revues et les documentaires se présentent comme des lanceurs d'alerte: les émissions de télévision¹ abondent dans le sens d'une nourriture industrielle peu chère et modifiée sans grande qualité gustative dont le consommateur doit absolument se méfier car moins contrôlée et contenant des résidus toxiques. Songeons à la problématique des «résidus» proposée par Pareto (Pareto, 1968). Ils correspondent à des effets d'externalités propres à la consommation et à la production, et que l'on pourrait englober sous le registre des nuisances qui sont à craindre. Jean-Pierre Leguay nous rappelle d'ailleurs que cette idée était déjà présente au Moyen Âge lorsque les résidus de savon détruisaient les potagers près des rivières débordant de leur lit (Leguay, 1999).

La prise de conscience écologique a d'abord permis de pointer la dévastation de l'environnement physique puis de se pencher sur les conséquences de cette contamination sur le plan sanitaire pour l'homme : maladies de la peau, cancers, asthme. La culture biologique des aliments signale le refus de cette pollution dont l'imaginaire est de plus en plus habité. L'utilisation de produits chimiques dans tous les domaines de la production indus-

¹ «Alimentaire sain et pas cher: les secrets du prêt-à-manger», Divertissement - Émission TV Capital diffusée en août 2013 sur la chaîne de télévision M6. «Les moissons du futur», film documentaire de Monique Robin, diffusée en octobre 2012 sur la chaîne de télévision Arte. «Notre poison quotidien» film documentaire de Monique Robin, diffusée en mars 2011 sur Arte: une série d'émissions faisant suite au film documentaire «Le monde selon Monsanto» primé du même auteur diffusé en 2008 sur Arte.



truelle signale désormais un danger pour le consommateur, l'habitant, le travailleur. Ainsi tous les domaines de l'activité humaine et sociale semblent touchés: les habitats et les locaux professionnels le sont à travers les peintures et les revêtements divers, les produits d'entretiens sont toxiques, quant à l'alimentation elle possède ses taux limites d'intoxication: les pesticides sont présents dans toute l'alimentation comme les produits laitiers, les fruits et légumes, l'eau possède son taux de nitrate. Tout ce qui est en contact avec la terre semble subir une contamination inévitable.

Dans ce contexte, la nourriture biologique correspond à une politique de décontamination intimiste qui perçoit dans les produits issus de la nature une dimension salvatrice.

Les images de la décontamination s'appuient sur le modèle historique des épidémies. Dans l'histoire des maladies et particulièrement à travers la référence aux infections qui ont sévi de façon dramatique au Moyen Age en Europe, la contamination constitue une menace réelle qui dissout les liens sociaux et familiaux: le mari abandonne sa femme, la mère ses enfants lors des épisodes de peste ou de choléra.

La contamination marque l'entrée d'un élément étranger dans un corps sain. Chez les alchimistes, un élément étranger est souvent la cause de la maladie. L'organisation céleste aurait une incidence sur les maladies ce qui nous fait penser à la contamination de l'air, de l'eau et des sols par les engrais chimiques. Notons la présence d'un déterminisme astrologique sur le corps qui s'illustre dans la croyance en un air vicié comme origine de maladies remontant à Galien.

Les épidémies sont attribuées aux vents (notamment celui du Sud), aux astres et aux odeurs. Les éléments naturels occupent les esprits qui voient en eux un indice de leur sort. Les individus font de même en assimilant la qualité de l'air, du sol et de l'eau à l'alimentation.

Hippocrate distinguait les maladies en fonction des différents vents (Hippocrate, 2003). Les épidémies se propagent alors en fonction de leur mouvement. Il devient aisé d'établir des parallèles avec la pollinisation et les controverses scientifiques concernant les organismes modifiés qui se

répandent et contaminent toutes les cultures or la culture biologique exclut de son champ la modification génétique.

Au sens étymologique la contamination désigne une souillure résultant d'un contact impur (Douglas). Elle se rapproche de la contagion par l'idée de contact. La contamination pathologique signale l'infection d'un objet, d'une surface, d'un lieu par des micro-organismes ou des polluants. Elle manifeste un processus d'envahissement, elle signale une «virtualité pathologique». (Marzouk, 2012, 10). Il vient alors à l'esprit le rôle des agents chimiques de synthèse contenus dans les engrais qui s'infiltreront dans les sols pour contaminer les eaux et la nourriture. La pulvérisation d'insecticides ou de fongicides nous invite à songer à la pollution de l'air et des surfaces. Pire, les aliments modifiés contiennent eux-mêmes les herbicides incriminés.

La culture et la consommation de nourriture biologiques symbolisent une prise de conscience face à l'industrie agroalimentaire. Grâce à ses atouts naturels elle décontamine les lieux et propose une nourriture naturelle donc saine.

Mais il existe une autre forme de contamination, plus mentale qui s'exprime à travers les figures de l'étranger et du vagabond que nous retrouvons sur les chemins, dans les zones de transits. Les grandes pestes démarrent souvent dans les ports, lieux cosmopolites. Les épidémies sont attachées à des lieux: le Mal de Naples traduit le non-dit attaché à la syphilis dans cette ville où a fait rage la bataille (Quétel, 1986), la peste arabe vise un continent, la grippe espagnole circonscrit un pays.

L'alimentation industrielle transporte aussi cette image de l'étranger. Jean-Bruno Renard nous rappelle que les rumeurs (Renard, 2012) exploitent le thème de la souillure à travers des choses dégoûtantes trouvées dans les mets (cheveux, mouches) et notamment dans la nourriture industrielle et étrangère. L'infestation procède aussi d'une haine pour l'étranger qui s'introduit dans le quotidien: des animaux nuisibles et répugnants (serpents, araignées, vers, algues) se retrouvent dans les aliments exotiques (le serpent dans le régime de bananes, la mygale dans la canette de coca).



L'aliment biologique redonne à l'homme l'image d'un corps épuré plein de vie, régénéré et mieux préparé à affronter les maladies. Cette approche par la contamination nous permet de proposer de voir au-delà des dimensions sanitaires présentes dans l'aliment biologique, le recours à un esprit imaginaire faisant appel à un processus de décontamination. C'est alors l'image de la santé qui rejaillit à travers des représentations positives introduites par la référence au naturel dont se nourrit la problématique sur les aliments biologiques.

Un capital santé

Les plantes naturelles possèdent des vertus médicinales et thérapeutiques, c'est un fait reconnu depuis l'Antiquité. Dès lors, énergie, vitalité, force, apaisement peuvent constituer les symboles de la nourriture biologique. Rappelons-nous qu'historiquement l'amélioration de l'état sanitaire des populations dépend non seulement des conditions sociales, politiques et scientifiques des pays mais aussi de facteurs nutritionnels associés à la culture. L'aliment constitue dans l'histoire du développement un élément décisif: c'est parce que l'agriculture s'améliore que les denrées sont plus abondantes et que les gens résistent à la maladie rompant le cercle avec la famine. Ce processus a d'ailleurs conduit à la transition démographique.

L'imaginaire du biologique se nourrit de cette réalité historique pour venir sur les fondements de la culture paysanne et protéger les terres de la pollution industrielle. La qualité des produits, la propreté garantissent la protection sanitaire des consommateurs ainsi que les marchés associés.

Pour protéger sa production des insectes et maladies la surveillance s'impose. Au besoin des procédés naturels seront employés comme le marc de café ou les cendres pour éloigner les limaces. Afin d'améliorer sa production du fumier de cheval sera utilisé, les herbes envahissantes arrachées à la main afin d'éviter toute pulvérisation. Tout ce ci rapproche le cultivateur de sa terre, l'oblige à rester vigilant, à surveiller la météo et à

employer des méthodes anciennes. La succession des saisons, la variation des températures, les pluies, l'état de l'air conditionnaient nos rapports avec la maladie. Par suite il s'agit de contrer ces référents en s'appropriant les vertus alimentaires des produits biologiques. D'une certaine manière la culture biologique garantit une action de l'homme en accord avec les éléments naturels: les conditions climatiques, les sols définissent des cultures appropriées mais aussi un rythme pour accomplir le moment venu les tâches de cultivateur.

La culture biologique des aliments est devenue le symbole permettant de s'éloigner de la contamination et d'entrer en résonance avec la nature.

Les aliments «verts» ou «bio» sont investis des qualités prêtées au naturel: résistance, abondance, autonomie. C'est aussi une manière de promouvoir sa santé en usant de la nourriture comme d'un bouclier, un rempart qui empêcherait les maladies environnementales (cancers, allergies, stress) de nous atteindre. En mangeant naturel je m'éloigne du toxique et je me préserve, voire j'améliore mon capital santé en me référant aux mythes contenus dans la nature et que nous retrouverons avec l'écologie.

Il existe ainsi une association exponentielle entre intoxication et industrie portée par les mouvements écologistes dont l'aliment bio représente une zone de protection délimitant un espace sanitaire à même de préserver le corps.

La volonté écologique insiste sur l'alliance nécessaire avec la nature. Or cette alliance est de nature sociale: consommer biologique permet de retirer une énergie apaisante, elle est une source de vitalité à laquelle aspirent les groupes.

En privilégiant le recours au bio c'est bien du vivant dont il s'agit.

Les produits qu'ils soient consommés ou pas sont d'abord moins toxiques car sans conservateurs et additifs. Ils sont de la sorte plus proches de la nature et portent en eux tous les mythes associés: le sain, le bon, l'humilité, la tradition. Ces produits sont exempts d'une contamination que le consommateur sait être dans l'air, dans l'eau, le sol sous forme de matières solides, chimiques, minérales, qui l'intoxiquent.



Un des critères les plus répandus dans les représentations de la santé (Houtaud, 2003) serait le fait de «vivre le plus possible au grand air»: l'air qui nous vient du contact avec la nature permet de s'épanouir et de nourrir ces états de santé. La nature, de l'étymologie *nature, ce qui naît*, est l'ultime réservoir d'un possible imaginaire. Elle guérit du stress, du bruit, de l'insécurité. Loin des incivilités de la ville, de ses odeurs, de ses nuisances, elle établit l'harmonie entre les êtres, c'est pourquoi elle doit régner en souveraine. Être proche de la nature c'est alors se donner les moyens d'être en bonne santé et de bien vivre. En mangeant bio, l'homme redevient un être naturel, guéri des maux que lui a infligés la société industrielle en particulier. Les mots «paysan», «pays» ont perdu les connotations péjoratives suggérées par la philosophie des Lumières qui ne voyait en eux qu'illettrisme, bassesse, impureté et labeur associés au sol, à la terre qui salit et enlaidit, et dont la science a réussi à se débarrasser en mécanisant l'agriculture. Aujourd'hui la terre reprend ses droits à travers le local, le territoire, le terroir et les produits de pays offrant de la sorte un visage à la culture biologique. Ces termes ouvrent des perspectives identitaires pour ceux qui les construisent et ceux qui les rencontrent, bâties autour de l'ambiance que l'on ressent à être au contact d'une terre particulière. Le département du Gard a mis en place un label «pleine nature» qui vante ses espaces naturels et leur beauté, une terre de vie où le chant des cigales vous accompagne, où les senteurs des garrigues vous embaument, où le sable chaud vous effleure, une nature colorée par ses oiseaux dont les flamants roses². La culture des terres biologiques répond aussi à des attentes de ce type qui allie des images naturelles attrayantes à une agriculture biologique: olives, châtaignes, oignons, pommes, fromages de chèvre, vin. La valeur gustative des aliments face à l'exploitation productiviste, le besoin de création dans une société dominée par l'image et l'apparence (Baudrillard et Morin 2003): retour à la matière, au temps réel, aux difficultés de cultiver, plaisir aussi de la relation, moment de détente, de proximité. De la sorte,

² Évocations issues du «Guide pleine nature et randonnée 2012» du Gard.

l'aliment perçu comme une nourriture salvatrice et émancipatrice répond aux attentes du social.

L'appel à une alimentation bio se positionne dans un réflexe protecteur. Nous allons à présent envisager l'idée qu'au-delà d'une perspective sanitaire, ce sont les valeurs défendues par les aliments qui se dessinent, fondées sur un argument écosophique

L'écosophie

L'approche proposée par l'écologie profonde est métaphysique : l'homme étant inséparable de la nature, chaque être humain doit prendre conscience de cette liaison et reconnaître cette appartenance afin de protéger son environnement. Par suite l'écosophie proposée est d'abord une philosophie personnelle qui trouve une résonance en chacun pour exprimer un attachement de type organique (Maffesoli, 2010) envers les éléments naturels. Un choix de vie s'impose selon l'écosophie poursuivie. L'alimentation biologique en est un qui intègre les sentiments et les émotions inspirés par le processus de décontamination. Les aliments biologiques proposent une immersion philosophique et émotionnelle dans la nature qui renoue avec des sentiments à tendance utopiste: le retour à une vie harmonieuse avec la terre, la simplicité des gestes accomplis, la valeur des choses brutes permettent de renouer avec la planète et la mise en avant d'une éthique.

Une éthique bio

Nous pouvons considérer les aliments biologiques à travers leur forme organique: des matières formées à partir de végétaux perçus comme une ressource dynamique. Dans un contexte écologique cultiver un aliment biologique a des conséquences sur le corps biologique des consommateurs (énergies, force) mais aussi sur les sols (fertilisant, compost). Il y a ainsi un échange entre la plante, le sol et les consommateurs à même de fonder une



éthique protégeant l'environnement et son usager. Le corps humain devient un lieu porteur d'éthiques dont les aliments biologiques matérialisent les valeurs. La dimension organique fait donc appel à une méthode de culture de type écologique (défense des sols, compost, rotation des cultures) défendant des valeurs.

Dans le domaine des croyances religieuses le corps est un enjeu dans la lutte entre le bien et le mal qui permet à la maladie de s'immiscer. Nous avons vu plus haut l'impact de l'aliment biologique sur la santé, véritable stratégie pour éloigner la maladie. A la suite de Michel Foucault (Foucault, 2004) nous pouvons dire que les savoirs médicaux produisent des normes qui délimitent le sain et le malsain. L'aliment biologique appartient à la symbolique des bonnes pratiques et nous ramène à une philosophie de la vie. Manger bio c'est se nourrir des valeurs auxquelles les individus croient. Je mange bio parce que c'est bon pour ma santé, mais aussi parce que l'alimentation génère une philosophie de la vie, une culture des valeurs mêlant nature et culture. Ainsi ces nouvelles pratiques autour des jardins partagés ou familiaux, ces paniers proposés, ces projets de fermes urbaines. L'enjeu est de faire découvrir et partager une éthique présentant les valeurs de l'alimentation bio:

- le vrai par le contrôle de l'origine dont différents labels sont là pour attester du mode de production;
- le naturel ne souffre d'aucun artifice ni modificateur;
- l'authentique se mesure à la qualité gustative des produits;
- le labeur indique une référence artisanale de la production: semer, arroser, entretenir la terre de ses mains, telle une sorte d'anthropomorphisme de l'espace dans lequel on vit.

«C'est notre terre», voilà un adage qui revient, pour dire que nous devons aimer ce qui nous entoure et faire des choix pour préférer la qualité de vie sur la quantité. La nourriture biologique est celle que l'on peut voir, sentir, toucher, voire cultiver de ses mains. Archétype de cette éthique: le jardin potager. Bien souvent les personnes offrent quelques produits de leur récolte à leurs voisins ou amis, à ceux qui leur ont donné le désir

et la faculté d'accomplir cette culture. Ils échangent sur les richesses de leur production et les gestes à accomplir. Dans tous les cas, cultiver son potager, jardiner en prenant conseils, choisir ses aliments, sont les signes d'une sympathie participant à la constitution de l'être-ensemble. On peut parler avec Michel Maffesoli, de «socialité empathique» (Maffesoli, 1990), de «Co-présence» avec Anthony Giddens (Giddens, 1987), de «trajection» avec Augustin Berque (Berque, 2008) qui intègre au sein de la totalité de l'être un savoir attentif aux éléments environnants et aux sentiments qui l'inspirent. Le comportement écologiste alimentaire n'est pas qu'une idéologie, qui s'appuierait uniquement sur le mythe de la nature pourtant profondément ancré en nous, ni une utopie, celle qui consisterait à changer ses valeurs et son mode de vie de manière radicale (Tacussel, 2007); mais un système de reliance qui par contamination des idées fait culture et inspire un art de vivre prenant des modalités et des formes diverses.

Cultiver soi-même pour être certain de la qualité, mais aussi parce que la relation à la nature a toujours engendré une culture (Descola, 2007), c'est-à-dire, à la fois un savoir-faire et un savoir-être. La terre est ainsi chargée de symboles, c'est celle qui nous a fait, la matrice, celle que nous cultivons, celle que nous partageons, celle qui nous inspire. Parmi cette symbolique, l'espace vert reste un fil conducteur qui promeut des valeurs de gratuité et de partage, dans la mesure où il est respecté comme bien commun. Il est producteur d'identité personnelle en s'appuyant sur une identité collective: le sentiment d'appartenance à un territoire, une population, un paysage, une éthique pour fonder la vie sociale (Maffesoli, 2007).

Il existe un ancrage émotionnel de l'homme dans son environnement qui s'apparente à la formule établie par Jean-Bruno Renard à propos du merveilleux et qui nous permet de comprendre l'importance de l'écologie pour la sociologie. «Le merveilleux possède une réalité sociale [...] parce qu'il permet l'expression de messages fortement symboliques, correspondant aux préoccupations qui sont celles des individus, à tel moment et dans telle culture» (Renard, 2011, 189).



L'aliment biologique répond à ce souci

La nature possède des racines et des usages qui rappellent les caractères essentiels du social: pratiquer ensemble, échanger, partager des gestes, des manières de faire, des sentiments.

La nourriture biologique propose une expérience de l'environnement par la socialisation des éléments naturels. Ainsi l'écophilosophie proposée met en relation les individus avec un univers qu'ils peuvent sentir et auquel ils ont envie de s'associer. Les idées et les pratiques se contaminent. La perspective écophilosophique insiste sur une expérience immédiate de la nature dénuée d'idéologie au profit d'un contenu sociologique efficace. La culture de produits biologiques nous conduit à envisager la réception sociologique de l'écophilosophie à travers la consommation des aliments. Manger bio contient une philosophie qui prend au sérieux des manières de produire favorables à une alimentation de qualité, décontaminant les individus. D'un point de vue intime il s'agit de préserver sa santé tandis que du côté social il s'agit de partager des valeurs et de les afficher.

Commensalisme

En biologie, le commensalisme désigne une interaction durable entre des espèces différentes où l'un des partenaires retire un bénéfice de l'association tandis que l'autre se contente d'accepter sa présence. Les poissons-clowns sont connus pour profiter des poils urticants de l'anémone afin de se protéger des prédateurs. Dans d'autres associations, un animal s'attache à un autre pour son transport, trouver de la nourriture.

La partie commensaliste de l'être humain pourrait correspondre à une proximité avec la nature par l'intermédiaire de la nourriture biologique qui lui permet de développer une philosophie de la vie précédemment abordée en trouvant des formes de protection, voire d'enthousiasme à travers un aliment. Le commensalisme, du latin cum, «avec» et mensa, «table», nous permet d'explorer la partie de l'être ensemble concernant des zones de transfert et de passage qui lient les individus les uns aux autres.

Songez par exemple aux imaginaires de la couleur, de la vue, des odeurs projetés sur les fruits et légumes biologiques et qui rassemblent : ramasser du fumier, faire la chasse aux prédateurs, produire des légumes biologiques dotés de la symbolique attendue (de jolis fruits, aux couleurs éclatantes, au goût prononcé). Ici s'installe une poésie des lieux.

Le «jardin» a toujours été considéré comme un privilège pour un tel rapprochement (Casanave, 1997). Il fait partie de ces lieux (montagnes, jardins, rivières) représentés comme protecteurs, imperméables à la maladie et sains.

De plus en plus de communes proposent à leurs habitants, de petites parcelles de terrain en bordure de villes ou de villages avec arrivée d'eau. Cela n'est pas sans rappeler le modèle des jardins ouvriers, qui sont aménagés aujourd'hui en jardins potagers ou familiaux. Ce sont des «jardins partagés», lieux de convivialité qui existent dans la plupart des villes mais aussi dans les campagnes. Les formes de sociabilité qui s'y développent sont facilement observables : échanges et transmission des savoirs sur les procédés de cultures, les produits, les graines, les recettes de cuisine, les «bons plans» (ou aller chercher gratuitement son fumier). Certains piochent afin que d'autres cuisinent. Il émane de cette tendance un état d'esprit libéré, qui a su se réapproprier son quotidien, par le simple geste qui consiste à investir une production, tout en se faisant plaisir. Les «anciens», retraités, sont présents dans ces jardins, ils transmettent leurs connaissances et sont heureux de communiquer sur des traditions, parfois ancestrales. Les paroles naviguent sans radotage et avec fierté, pour fonder une sorte de «tribu du potager» regroupant des adeptes inconditionnels du bio et du faire-soi-même. Le jardin redevient un centre d'intérêt. Il est dans l'imaginaire social un complément essentiel de lieux clos : sortir de son logement, rencontrer les autres, c'est aspirer à des formes de solidarité, d'entraide et de sympathie. Le jardinage répond à un besoin de communiquer, au plaisir de la relation et de la proximité. Par ailleurs la problématique écologique de tendance politique considère que si nous n'apprenons pas certaines choses nous-mêmes comme le jardinage, il faudra s'en passer car le coût en sera



trop élevé (Jancovici, 2011). Nous sommes ainsi en prise avec notre environnement: des ressources et des contraintes, des risques et des agréments mais l'écosophie autorise le réenchancement du monde (Moscovici, 2002).

Le déjeuner au pré est un bon exemple de l'alliance entre l'art de se nourrir et le comportement commensaliste. Dans «le pré», herbes, taureaux, chevaux, insectes, hommes, femmes et enfants constituent une âme quelque peu mystique et magique. Là ils peuvent partager la même conscience collective évoquée par Durkheim. Le pré est une manière de sortir de son logement pour rencontrer les autres, retrouver des formes de solidarité de base: communiquer, échanger, communier, s'aider, vivre les produits que l'on mange.

L'environnement comporte dans son étymologie l'idée de cercle, de contour. Ainsi Gérard Chouquer (Chouquer, 2012) propose l'idée d'«habiter en cercle» en se référant au *circumcolentes*, les habitants qui partagent le même contour, le même cercle de vie. Il ne s'agit pas de protéger la nature mais d'améliorer son cadre de vie auquel participe l'idée de bio.

Dans cette optique nous retrouvons la sociologie de Simmel, qui nous apprend que les individus font et défont la société à partir de l'interaction entre eux et leurs milieux. Le lieu est formant (Simmel, 1981): à ses propriétés physiques sont associées des activités. Ainsi le déjeuner au pré ou le potager. La nature met alors en scène de multiples liens autour de nous: les éléments naturels s'offrent sous leurs formes sensibles (odeurs, couleurs) tandis que nous pouvons apprécier leurs contenus en nous sous forme d'ingestion. Cela stimule nos sens, incite des comportements et pratiques alimentaires. Nous pouvons à ce titre reprendre pour la sociologie, la métaphore de l'enveloppement. Nous dépassons le cadre physique de la nature pour mettre en avant le social: celui qui englobe des pratiques et entoure le lien social. L'environnement nous enveloppe et nous engloutit (Moser, 2009). La nourriture est de cet ordre: un antidote à la contagion, une denrée qui féconde les corps et investit les esprits. Elle matérialise l'appartenance de l'homme à la nature tout en proposant un cadre social qui peut aussi être économique pour fonder une communauté de

pratiques. La nourriture marque une symbolique forte dans le processus d'«écologisation du monde» (Maffesoli, 2010). L'héritage judéo-chrétien a tenté de soumettre la terre et de la combattre à travers la technologie industrielle. L'agroalimentaire entend poursuivre cette voie, en misant sur des cultures intensives, des aliments modifiés. Mais le consommateur averti regarde les étiquettes et se soucie de ce qu'il mange. Celui qui veut se protéger d'une société toxique, productiviste, industrielle, polluante, plus préoccupée par le rendement que par la santé ou la protection des personnes et de leur environnement, trouve au sein de la ruralité et de la culture biologique des réflexes anciens qui savent se passer des procédés industriels et chimiques. Il existe ainsi une association entre la santé, la culture traditionnelle et la nourriture biologique. Manger bio, c'est tout un art qui révèle des facettes multiples. Tout d'abord, c'est s'éloigner de la contamination au profit d'une alimentation saine pour un corps en bonne santé. Pour cela il faut dénoncer la toxicité environnante: pesticides, insecticides, engrais chimiques, désherbants, contaminent les sols, polluent les nappes phréatiques, s'ingèrent dans les produits alimentaires. Ensuite manger bio c'est revenir aux sources et donc à nos racines, nos origines: le temps où nos ancêtres cultivaient la terre de leurs propres mains, où ils vivaient en harmonie avec la nature. C'est aussi renouer avec la dimension collective présente dans l'agriculture: cultiver la terre c'est s'alimenter tout en se nourrissant des valeurs propres à l'être-ensemble.

Bibliographie

- Aubert C., Lefebvre A. et Lairon D. (2012), *Manger bio c'est mieux!* Broché, Paris.
- Baudrillard J. et Morin E. (2003), *La Violence du monde*, Félin, Paris.
- Berque A. (2008), *La Pensée paysagère*, Sautereau Éditeur/Archibooks, Paris.
- Casanave J. (1997), *Renouer avec la Terre*, Éditions ouvrières, Paris.
- Chouquer G. (2012), *Terres porteuses, entre faim de terres et appétit d'espace*, Actes-sud, Paris.
- Descola P. (2005), *Par-delà nature et culture*, Gallimard, Paris.
- D'Houtaud A. (2003), *L'image sociale de la santé*, L'Harmattan, Paris.



- Durand G. (1964), *L'Imagination symbolique*, PUF, Paris.
- Eloi L. (2011), *Social-Ecologie*, Flammarion, Paris.
- Foucault M. (2004), *Dits et écrits*, Gallimard, tome II, Paris.
- Giddens A. (1987), *La Constitution de la société*, PUF, Quadrige, Paris.
- Hippocrate (2003), *Airs, eaux, lieux*, Les Belles Lettres, Paris.
- Huyghe E. (2011), *Petite histoire des lieux de débauche*, Payot, Paris.
- Jancovici J.-M. (2011), *Changer le Monde, tout un programme*, Calmann-lévy, Paris.
- Joron P. (2012), *La Fête à pleins bords. Bayonne: fêtes de rien, soif d'absolu*, CNRS, Paris.
- Leguay J.-P. (1999), *La Pollution au Moyen Age*, Gisserot, Paris.
- Maffesoli M. (1990), *Au creux des apparences. Pour une éthique de l'esthétique*, Poche, Paris.
- Maffesoli M. (2007), *Le Réenchantement du monde, une éthique pour notre temps*, La Table Ronde, Paris.
- Maffesoli M. (2010), *Matrimonium. Petit traité d'écologie*, CNRS, Paris.
- Marzouk-Revol L. et Adam V. (dir.), (2012), *La Contamination, lieux symboliques et espaces imaginaires*, Classiques Garnier, Paris.
- Moscovici S. (2002), *Réenchanter la nature*, Éditions de l'Aube, Paris.
- Moser G. (2009), *Psychologie environnementale. La relation homme-environnement*, de Boeck, Bruxelles.
- Naes A. (1989), *Écologie, communauté et style de vie*, Dehors-Editions MF, Paris.
- Pareto W. (1968), *Traité de sociologie générale*, Préface de Raymond Aron, Librairie Droz, Genève.
- Quétel C. (1986), *Le mal de Naples. Histoire de la syphilis*, Seghers, Paris.
- Renard J.-B. (2011), *Le Merveilleux*, CNRS, Paris.
- Simmel G. (1981), *Sociologie et épistémologie*, traduit par L. Gasparini, PUF, Paris.
- Tacussel P. (2007), *L'Imaginaire radical. Le Monde des possibles et l'esprit utopique selon Charles Fourier*, Université Montpellier III, Les Presses du réel.
- Worthington V. (2001), «Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains», in *Le Journal de médecine alternative et complémentaire*, Vol. 7, n° 2, pp. 161-173.