

L'ACCEPTABILITE SOCIÉTALE DES INNOVATIONS AGRO-ALIMENTAIRES : DÉTERMINANTS ET VARIABILITÉ

par Jocelyn **Raude**¹ et Gervaise **Debucquet**²

Dans le domaine agroalimentaire, les questions sur l'acceptabilité des innovations technologiques et de la perception des risques sont très étroitement intriquées. Au début des années 80, les études psychométriques des risques perçus par les « profanes » ont permis d'identifier avec une grande stabilité un certain nombre de facteurs anxio-gènes universels comme le caractère inconnu, incontrôlable, différé et involontaire du risque (Slovic, 1987). Ces travaux ont permis d'anticiper avec une marge d'erreur raisonnable des réticences sociales dans l'adoption de certaines technologies ; comme l'utilisation du génie génétique dans l'alimentation humaine, ou dans une moindre mesure l'ionisation, qui en donnent une bonne illustration. Néanmoins, l'observation de variabilités interindividuelles et interculturelles conduit à s'interroger sur d'autres formes de déterminismes sociaux que de récentes études consacrées aux techniques issues du génie génétique (et assimilées comme la polypléidisation) ou encore à l'ionisation tendent à mettre évidence.

En effet, l'acceptation des technologies innovantes semble triplement déterminée par la nature de la relation que le mangeur entretient avec son alimentation, par les représentations socioculturelles associées à la catégorie d'aliments potentiellement concernée et enfin, par les représentations associées à la technologie et à ses effets, réels ou supposés, sur l'aliment. C'est dans cet arrière-fond culturel et représentationnel que le mangeur est amené, plus ou moins consciemment, à penser, à évaluer, à apprécier les risques et les bénéfices associés aux technologies alimentaires. Loin de considérer le risque sous sa seule composante sanitaire et environnementale et les bénéfices à l'aune des "commodités" avancées par les industriels, cette seconde lecture permet de dépasser la seule perspective utilitariste.

A titre d'illustration, les promesses des techniques évoquées plus haut - notamment l'allongement de la durée de conservation (cas des fruits et légumes génétiquement modifiés, des fruits secs ou des céréales ionisés, etc.), l'amélioration des qualités nutritionnelles et organoleptiques (fruits et légumes génétiquement modifiés) ou encore de la disponibilité des aliments (huîtres triploïdes stériles donc jamais laiteuses) -, ont en commun de réactiver les univers de représentations associés à l'aliment naturel et à ses attributs (la saisonnalité, la singularité, la diversité, la cyclicité, la capacité infinie à reproduire du même, etc.). On comprend alors pourquoi cette "intrusion" dans le cycle du vivant résonne davantage avec l'idée de transgression, de standardisation ou encore d'artificialisation et de leurs corollaires : la perte du « vrai » goût.

Ceci est particulièrement vrai pour les aliments classés dans la catégorie des produits "naturels" et habituellement consommés sous leur forme brute, les fruits et légumes génétiquement modifiés étant souvent perçus comme des aliments "contre-nature, apatrides, insipides" (Debucquet 2011 ; Merdji & Debucquet 2008), les huîtres triploïdes comme le début de la perte des "crus d'huîtres" (Debucquet & Merdji 2008), les fruits secs ionisés comme des aliments "sans vie" (Hausser, Desmonts, Bruyère, Bauer & Woehl 1996). Ces technologies ont donc plus de mal à être "naturalisées" chez tous ceux qui entretiennent à travers l'aliment naturel un lien fort avec la nature mais aussi le terroir et les savoir-faire qui y sont associés. Chez les autres, pour lesquels ces liens culturels et culinaires se sont quelque peu distendus du fait des habitudes de vie et de consommation, on observe une propension plus forte à s'approprier ces nouvelles technologies alimentaires, placées sous le signe du progrès et de la modernité car offrant de nouvelles fonctionnalités comme la facilité d'emploi des aliments, la disponibilité, l'amélioration des qualités nutritionnelles et organoleptiques (fruits plus riches en vitamine C, huîtres non laiteuses, agrumes sans pépin).

¹ Maître de conférences à l'École des Hautes Études en Santé Publique, Rennes.

² Enseignant chercheur à Audencia, Nantes.

En conclusion, la question de l'acceptabilité des nouvelles technologies alimentaires ne saurait se limiter à la seule problématique de diffusion d'information sur les risques et bénéfices potentiels. Même si l'apport de connaissances permet de rassurer les consommateurs (dans le cas de l'ionisation et des techniques de polyploïdisation mais à un degré moindre pour les OGM), on ne peut faire l'économie d'une réflexion intégrant, en amont, la complexité du rapport que le mangeur entretient avec son alimentation et qui fonde les cultures alimentaires. Ceci permettrait d'éviter des rejets caractéristiques d'innovations en raison du principe même de certaines technologies.