

## Appel à articles pour Sociologies Pratiques (41, 2020)

Peut-on manger sans risque ?

Acteurs et instruments de la sécurité sanitaire

Coordination scientifique : Laure Bonnaud, IRISSO, INRA-CNRS-Université Dauphine, PSL

Coordination éditoriale : François Granier

Crise dite du « concombre tueur » (qui concernait des graines germées de fenugrec) en 2011 ; scandale européen des lasagnes de cheval en 2013 ; présences de salmonelles dans le lait infantile produit par une usine du groupe Lactalis en 2017-18 ; controverses récurrentes sur la présence de résidus de pesticides dans les fruits et légumes ou sur l'interdiction du dioxyde de titane utilisé comme additif dans les bonbons... : la longue liste des crises et scandales alimentaires en Europe ces dernières années montre la permanence des fraudes et des risques sanitaires de l'alimentation. Pourtant, en 2002, l'adoption par l'Union européenne de la *General Food Law Regulation* entendait tirer les conséquences des crises des années 1990, en particulier de la crise de la vache folle. L'encéphalite spongiforme bovine, ou ESB, avait provoqué des décès dus au nouveau variant de la maladie de Creutzfeldt Jakob, mis à mal la filière de la viande bovine en Europe, l'organisation des services de contrôle et la solidarité entre États-membres. La *Food Law*, puis l'ensemble des règlements européens du Paquet hygiène, entré en vigueur en 2006, marquaient une évolution des principes de l'action publique européenne (séparation de l'expertise et de la décision, nécessaire communication sur les risques), transformait les institutions en charge de la sécurité de l'alimentation (création des agences, dont l'*European Food Safety Authority* –EFSA, au niveau européen) et annonçait une nouvelle répartition des rôles entre acteurs économiques et autorités publiques, avec l'affirmation de la responsabilité des industries de l'alimentation quant aux produits qu'elles mettent sur le marché. Près de vingt ans après cette réorganisation de l'ensemble du dispositif de sécurité sanitaire des aliments, on peut se demander comment a évolué l'action publique de ce secteur, comment les acteurs publics et privés ont modifié leurs pratiques et leurs métiers, dans quelle mesure les consommateurs ont fait évoluer leurs comportements, et pour quelles raisons le dispositif existant produit la répétition des crises sanitaires et des fraudes alimentaires.

### 1/ La qualité de l'alimentation : un problème public en constante expansion ?

Les travaux d'historiens publiés au début des années 2000 ont mis en évidence le souci constant des autorités publiques de garantir une nourriture de qualité pour les populations qu'elles gouvernent. La répartition des responsabilités entre acteurs publics et privés a cependant souvent variée, si l'on songe à la forte implication des guildes au moyen-âge, à l'intérêt marqué des États à la fin du XIXe et au début du XXe siècle, ou à la corégulation actuellement en place dans l'union européenne. De nombreuses recherches ont été menées sur les institutions nouvellement instaurées au début des années 2000, en particulier sur les agences d'expertise ou sur la définition des nouveaux instruments d'action publique, par exemple la méthode *H.A.C.C.P* (*Hazard Analysis - Critical Control Point*), ou la mise en place de la traçabilité... Elles ont cependant souvent concerné les premiers temps de ces réformes et de nouveaux travaux seraient indiscutablement utiles pour mieux analyser leur impact à moyen terme. De plus, certaines crises récentes ont porté l'attention sur de nouveaux enjeux, par exemple le lobbying de certains acteurs industriels, le rôle d'alerte des associations de victimes ou le décalage entre l'expertise des agences et la décision réglementaire, la qualité des aliments distribués par les organisations caritatives... Enfin, alors que les crises des années 1990 ont généralement

impliqué des dangers microbiologiques ou liées aux maladies animales (ESB, tuberculose), l'attention semble s'élargir à de nouveaux types de risques, comme les résidus chimiques (pesticides, additifs alimentaires), ou les nanomatériaux, et à leurs conséquences en termes de maladies chroniques. L'analyse de la gouvernance de la sécurité sanitaire de l'alimentation mérite donc d'être approfondie dans ce contexte renouvelé. Le rôle des associations environnementales, de victimes ou de consommateurs pour la sécurité de l'alimentation, l'interpellation des pouvoirs publics, la gestion de crise ou l'information de la population pourrait également être l'objet de propositions d'articles. Enfin, en France, la fusion départementale des services vétérinaires et de la répression des fraudes illustre ce nouveau cadrage de l'action publique, tournée vers la qualité de l'alimentation, quelle que soit l'origine des dangers et des risques qui la menace. Néanmoins, les origines de cette réforme, ainsi que les référentiels réglementaires ainsi établis n'ont pas encore fait l'objet de publications quant aux rationalités à l'œuvre ou aux implications en termes d'action publique. De tels travaux seraient particulièrement les bienvenus pour ce numéro.

## **2/ Vers une reconfiguration des métiers de la sécurité sanitaire de l'alimentation ?**

La mise en œuvre du Paquet Hygiène a donné lieu, depuis le début des années 2000, à des recherches sur le travail dans les services en charge du contrôle de la sécurité sanitaires des aliments, dans une perspective articulant sociologie du travail, sociologie du droit et sociologie de l'action publique. Les abattoirs ont constitué un lieu privilégié d'observation, y compris les enjeux en termes de santé au travail pour les agents de l'Etat en charge de l'inspection. Les recherches abordent les pratiques et l'organisation de travail, le rapport au droit des inspecteurs, notamment la façon dont ils articulent sanction et accommodement des règles, ainsi que la nature et les conditions des interactions entre contrôleurs et contrôlés, dans un contexte parfois tendu avec les professionnels inspectés. La déclinaison concrète des nouveaux principes de la *Food Law* dans les services d'inspection, par exemple la communication sur les risques, a également été objet de quelques publications, qui pourraient cependant être enrichies d'analyse sur le travail de prévention à destination des consommateurs et les tentatives de modifications de leurs comportements. Certaines dimensions du travail des agents de l'Etat, en particulier la formation, la gestion de crise et d'alerte, la nécessaire évolution des savoirs et des méthodes d'inspection dans une économie de flux, sont moins bien connus. Par ailleurs, l'impact des réformes de l'Etat sur l'action publique de sécurité sanitaire des aliments mériterait d'être davantage investigué. La Cour des comptes a déjà publié à deux reprises, en 2014 et 2018, des alertes sur la perte de maîtrise, par l'Etat, de son système de sécurité sanitaire de l'alimentation. Elle met notamment en évidence les effets des réductions massives d'emplois dans les services territoriaux. De nouvelles analyses du travail des agents de l'Etat, dans leur diversité (experts, enseignants et formateurs, fonctionnaires des administrations centrales comme des services déconcentrés) sont particulièrement attendues.

## **3/ Les entreprises agroalimentaires, seules responsables de la sécurité de l'alimentation ?**

Avec la *Food Law*, les entreprises agroalimentaires, réglementairement responsables des produits qu'elles mettent sur le marché, sont les acteurs incontournables de la sécurité sanitaire de l'alimentation. On entend ici entreprises agroalimentaires au sens large, depuis les producteurs fermiers jusqu'aux multinationales du secteur. De façon générale, le dispositif européen de sécurité sanitaire de l'alimentation semble recomposer la frontière entre ce qui relève de l'Etat et ce qui relève des entreprises, y compris dans la mise en œuvre d'une politique réglementaire. Ainsi en est-il de la reconnaissance, par les autorités publiques, d'un certain nombre de contrôles des entreprises agroalimentaires, selon des modalités très diverses : autocontrôles, éventuellement avec obligation de communication des résultats aux services de contrôle ; projet de délégation des contrôles à des sociétés d'audit en remise directe (restaurants, commerces de proximité...) ou aux abattoirs pour les productions industrielles ; définition par l'administration de variation de l'intensité des contrôles

officiels en fonction de l'obtention de certaines certification par les entreprises agroalimentaires, etc. De plus, la mise en œuvre des réglementations existantes suppose une grande implication des entreprises. Or le fonctionnement interne des entreprises agroalimentaires en matière de prévention et de gestion des risques reste mal connu, en particulier pour les plus importantes d'entre elles.

Pour cet appel à articles, le type d'entreprises concerné par la prévention et la gestion des dangers de l'alimentation peut être élargi au-delà du seul secteur de l'agroalimentaire. Les entreprises de production d'additifs, d'emballage, de la logistique, les laboratoires d'analyse, les acteurs de la distribution, etc. peuvent également contribuer à la sécurité de l'alimentation et donc faire l'objet de propositions d'articles. En tenant compte de cet tel élargissement, les contributions pourrait concerner le fonctionnement interne des établissements ou des filières en faveur de la sécurité de l'alimentation (dont la mise en œuvre de la traçabilité ou des systèmes *HACCP*), mais aussi l'analyse de l'information et de la communication, de la promotion de produits nouveaux, ou reformulés (notamment l'étiquetage des produits, par exemple « sans » pesticides, additifs, etc.), des campagnes de publicité autour de l'alimentation saine, de l'articulation entre des données d'entreprises et des logiques sanitaires (comme le contact des clients avec les cartes de fidélité lors des procédures de retrait-rappel), etc. Les travaux à ce sujet restent peu nombreux et la revue accueillera avec beaucoup d'intérêt la présentation de nouvelles recherches dans ce domaine.

#### **4/ Des outils sociotechniques au service des consommateurs pour garantir la qualité de l'alimentation ?**

La prévention et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments supposent que les acteurs sociaux qui en sont chargés soient équipés : des prélèvements et tests de laboratoire sont régulièrement effectués, impliquant parfois une analyse ADN lorsqu'il s'agit de garantir une origine ; la traçabilité n'est pas envisageable sans support informatique dans une économie mondialisée ; certains militants développent des sites internet ou des applications pour déclarer des toxi-infections alimentaires (exemple de <https://iwaspoisoned.com/>). Les applications pour smartphones qui proposent des informations sur la composition des aliments, pour manger mieux ou manger sain, ou supprimer certains ingrédients ou additifs semblent se multiplier. Face à cette évolution du rapport à l'alimentation, les services de l'Etat ne sont pas sans réaction. La mise en place de l'application Alim'confiance, qui permet de consulter les résultats des contrôles avant de choisir un restaurant, va également dans le sens d'un déploiement d'outils qui permettent aux consommateurs de participer à la sécurité sanitaire du système alimentaire. Le travail d'innovation autour de ces outils, y compris la délicate question de la propriété des données, ainsi que l'usage de ces services par les consommateurs, sont encore mal connus et des éclairages sociologiques de ces pratiques serait les bienvenus. Plus généralement, les évolutions du travail que ces outils impliquent, dans les entreprises comme dans les services de contrôle, restent pour le moment un impensé des analyses sociologiques, une lacune que notre dossier pourrait contribuer à lever.

#### **Articles attendus**

La revue *Sociologies pratiques* s'adresse aux chercheurs académiques et universitaires tout autant qu'aux professionnels, intervenants, consultants qui mobilisent la sociologie pour leurs travaux. Les articles attendus peuvent être de deux natures. D'une part, des analyses réflexives et sociologiques fondées sur des recherches empiriques récentes (analyses de témoignages, études de cas, débats critiques, etc.). D'autre part, des analyses de pratiques professionnelles (témoignages de pratiques et réflexion sur les conditions de l'action, les justifications de l'action et les conséquences sur l'action). Dans l'un comme dans l'autre cas, les articles doivent être analytiques et traiter de l'une ou de plusieurs des questions soulevées dans l'appel. Les articles qui croisent différents axes développés dans l'appel sont les bienvenus.

## **Procédure de soumission**

Les intentions d'article (5.000 signes espaces compris) sont à adresser avant le **30 août 2019** par voie électronique à [socioprat41@gmail.com](mailto:socioprat41@gmail.com)

Elles devront contenir une présentation du questionnement sociologique, du terrain, de la méthodologie et des résultats proposés. Après examen, la revue retournera son avis aux auteurs le **30 septembre 2019**. Les auteurs devront alors proposer une première version complète de leur article (27.000 signes espaces compris, bibliographie non comprise) pour le **20 novembre 2019**. La revue paraîtra en octobre 2020. Toute intention d'article, comme tout article, est soumis à l'avis du Comité de lecture de la revue, composé des deux coordinateurs, des membres du Comité de rédaction et d'un relecteur externe qui œuvre en « double aveugle ». L'acceptation de l'intention d'article ne présume pas de l'acceptation de l'article. Le comité de rédaction se réserve le droit de demander des modifications aux versions successives et ce sans préjuger d'une publication finale.

## **Présentation de la revue**

Sociologies pratiques est une revue de sociologie fondée en 1999 par Renaud Sainsaulieu et l'Association des professionnels en sociologie de l'entreprise (APSE). Elle est aujourd'hui éditée par les Presses de Sciences Po. La revue est intégrée dans la liste des revues scientifiques reconnues par le Haut conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur (HCERES). Elle est répertoriée sur les bases Francis et Cairn. Sociologies pratiques paraît deux fois par an. Ses numéros thématiques (environ 200 pages) donnent la parole à des chercheurs et à des praticiens afin de témoigner de réalités sociales émergentes et de comprendre les mouvements de notre monde. Le projet éditorial de la revue rend compte d'une sociologie appliquée. En ce sens, il recherche un équilibre entre monde académique et monde professionnel, entre compréhension et action, tout en portant un regard clairement sociologique pour comprendre le changement social. La volonté de croiser témoignages d'acteurs de terrain – qui agissent au cœur des transformations – et réflexions de chercheurs – qui donnent les résultats de leurs enquêtes les plus récentes – fait de Sociologies pratiques un espace éditorial et intellectuel original qui s'adresse à tout lecteur intéressé par la sociologie en pratique.

## **Appel à contribution permanent**

Outre le dossier thématique composé des articles retenus à partir de l'appel à contributions, Sociologies pratiques propose d'autres rubriques ; par exemple : Sociologies d'ailleurs, Le Métier, Lectures, Échos des colloques, Bonnes feuilles des Masters. Des varia peuvent aussi être publiés.

## **Rubrique « Échos des colloques »**

Qui n'est pas un jour passé à côté d'un colloque auquel il serait bien allé ? « Sociologies Pratiques » propose à ses lecteurs une rubrique « Échos des colloques ». Il s'agit d'évoquer sous une forme concise et personnelle (7.000 signes maximum), les colloques auxquels des lecteurs, désireux de faire partager à d'autres leurs impressions, ont participé.

## **Rubrique « Le métier »**

La rubrique « Le métier » est l'un des marqueurs éditoriaux de Sociologies pratiques, revue ouverte sur les usages non académiques de la sociologie. En valorisant l'expérience d'une sociologie appliquée (recherche-action, étude, expertise, conseil, évaluation de politiques publiques...), cette rubrique offre à des intervenants qui « font » de la sociologie, mais aussi la « déforment » du fait de leurs usages, l'opportunité de rendre compte de leur pratique et de signifier ce qu'apporte le détour

sociologique aux organisations pour lesquelles ils travaillent. Il est attendu des auteurs qu'ils fassent preuve de réflexivité et qu'ils exposent, outre leur terrain et leurs résultats saillants, les stratégies qu'ils parviennent (ou non) à mettre en place pour faire accepter leur approche sociologique, qui déconstruit souvent les certitudes des commanditaires et va à l'encontre des discours convenus dans les organisations.

---