



MANGER EN VILLE : UNE DÉFIANCE DURABLE ?

Dans de nombreux pays, la question de la confiance et de la défiance a pris récemment une acuité considérable : on note un déclin sinon un effondrement de la confiance consentie au politique et à l'Etat, aux media, aux institutions en général, aux grandes entreprises et à leurs marques. Or en matière d'alimentation, la méfiance est ancienne et même inhérente à la condition d'omnivore. En outre, depuis les années soixante-dix, diverses crises de sécurité sanitaire, se sont succédées, aggravant cette méfiance, au point de la transformer en défiance. La charge de la preuve est comme inversée : il convient de se méfier a priori, jusqu'à preuve du contraire.

Dans la perception des consommateurs, les produits alimentaires transformés par l'industrie et issus de la production agricole dite intensive ont de plus en plus mauvaise presse. Ils sont réputés sans goût et moins sains. La nocivité de certains ingrédients et additifs est dénoncée. Des acteurs industriels sont accusés de tromperie, et le marketing de manipulation. L'agriculture intensive et l'alimentation de masse sont pointées comme responsables d'une perte de sens du manger.

Et dans le contexte récent, d'autres dimensions se sont ajoutées à ces perceptions, aggravant à l'extrême les tensions de notre rapport à l'alimentation tout entier. C'est d'abord la montée des périls écologiques : pollutions, changements climatiques, érosion de la biodiversité, épuisement des ressources, apparition de bactéries multi-résistantes, etc. C'est aussi la question du rapport homme-animal, dont l'émergence en France est plus tardive qu'ailleurs mais d'autant plus aiguë. Peut-il y avoir une alimentation durable avec une telle tendance à la défiance ?

Ces turbulences sont particulièrement productrices d'émotions. Peur, colère, dégoût constituent un terreau favorable à la formation et à la propagation de thèses et de croyances prenant la forme de rumeurs, de légendes urbaines ou de théories plus ou moins controversées sinon « alternatives ». Aujourd'hui circulent de plus en plus largement des récits mettant en cause des aliments familiers. Les craintes et accusations prennent, dans leurs manifestations les plus radicales, un tour de plus en plus clairement politique. La mise en cause de « Big Food » établit très naturellement des passerelles avec celle de « Big Pharm », la suspicion des aliments avec celle des vaccins et de la médecine. Une première lecture insiste sur les liens entre cette dénonciation des « gros » et les discours anticapitalistes et/ou populistes, aussi bien « mainstream » qu'alternatifs et/ou complotistes. Une autre lecture considère les effets des critiques, qu'elles proviennent des marges ou des institutions plus installées, dans l'évolution du système dominant, et s'intéresse à la redistribution des pouvoirs qui accompagne la défiance et sa gestion. Les réseaux sociaux favorisent-ils la création de « bulles cognitives » où l'entre-soi reconstruit de la confiance et amplifie la défiance vis-à-vis de ce qui est externe ? Une troisième lecture s'intéresse à la manière dont les grands acteurs économiques écoutent, recyclent et répondent à la défiance, tout comme le capitalisme « digère » ses critiques.

Ainsi, la défiance du mangeur reflète et nourrit à la fois la défiance du citoyen. Elle en est en même temps la métaphore et la métonymie. La défiance ronge et dévore le mangeur, le citoyen et la société, tandis que le mangeur, plus ou moins contraint et forcé, la dévore à son tour.

SYMPOSIUM INTERNATIONAL



MERCREDI

6 décembre 2017,

UNESCO

Traduction simultanée

9h15 : Accueil

9h45 : Ouverture et présentation de la synthèse des deux journées précédentes* : « Regards socio-anthropologiques sur les styles alimentaires urbains en Afrique, Amérique latine et Asie »

- **Nicolas Bricas** (UMR Moisa, Cirad, Chaire Unesco Alimentation du Monde)
- **Chelsie Yount-André** (UMR Moisa, CIRAD)

10h30 : Échanges avec la salle

10h45 : Pause

11h15 : Deux témoignages sur la défiance dans des villes d'Inde et du Maroc. Session animée par Damien Conaré (Montpellier SupAgro, Chaire Unesco Alimentation du Monde)

- **Shagufa Kapadia** (Maharaja Sayajirao University of Baroda in Vadodara, Inde)
Issues of Trust and Distrust in Eating among Urban Middle Class Youth in India
- **Hayat Zirari** (Université Hassan II – Casablanca, Maroc)
De ces nouveaux « prédicateurs de l'alimentaire »

12h15 : Déjeuner libre

14h00 : Regards socio-anthropologiques sur la défiance. Session introduite et conclue par Claude Fischler (CNRS)

- **Olivier Lepiller** (UMR Moisa, Cirad). *Lectures de la défiance*
- **Jocelyn Raude** (École des hautes études en santé publique, département « Santé et sociétés » de l'Institut de recherche pour le développement)
Alimentation, vaccination, contraception : la médecine préventive à l'épreuve du désenchantement technoscientifique
- **Emmanuelle Lefranc** (École des hautes études en sciences sociales)
La défiance en action : des pratiques alimentaires comme dispositif de résistance

15h25 : Échanges avec la salle

15h40 : Conclusion par Claude Fischer

15h45 : Pause

16h10 : Regards croisés des mondes scientifique, politique et industriel. Table ronde animée par Véronique Pardo (Anthropologue Ocha, CNIEL) avec

- **Emmanuel Faber** (Président Directeur Général de Danone)
- **Guillaume Garot** (Député de la Mayenne et Président du Conseil national de l'alimentation)
- **Marion Guillou** (Présidente d'Agreenium)

17h10 : Conclusion générale par Bruno Héroult (Directeur du Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

17h30 : Fin de la journée

*Symposium scientifique sur les styles alimentaires urbains en Afrique, Asie, Amérique Latine



Shagufa Kapadia

is a Professor in the Department of Human Development and Family Studies, and Hon. Director of the Women's Studies Research Center at the Maharaja Sayajirao University of Baroda, Vadodara, India. Her primary interest is in cultural perspectives in human development with special focus on adolescent and youth development, gender and women's issues, parenting and socialization, morality, and immigration and acculturation. She has significant international cross - cultural research and teaching experience.

She has publications in reputed international handbooks published by Oxford, Cambridge, and APA. Prof. Kapadia's recent book titled, 'Adolescence in Urban India' published by Springer, contributes to a culture and context sensitive understanding of adolescence in contemporary urban Indian society.

She is on the review and editorial boards of the journals Culture and Psychology, Psychological Studies, and Emerging Adulthood. Prof. Kapadia has received prestigious awards such as the Fulbright Senior Research Fellowship and the Shastri Indo - Canadian Faculty Research Award. She is the India coordinator of the International Society for the Study of behavioral Development (ISSBD).

Kapadia S. "An Indian moral worldview: developmental patterns in adolescents and adults", chap.4 in *Moral development in a Global World* by Lene Arnett Jensen, éd Cambridge University Press, p.69-91

Kapadia S. and Gala J., *Gender Socialization in Childhood Across Cultures, The Oxford Handbook of Human Development and Culture: An Interdisciplinary Perspective*, Oct. 2014

Kapadia S., *Adolescents in Indian Immigrant Families in Canada, Navigating Two Cultural Worlds, The International Journal of Interdisciplinary Global Studies*, 2013

Issues of Trust and Distrust in Eating among Urban Middle Class Youth in India

Trust is inherent to human development as evinced in infants' experience of their first psychosocial conflict in terms of trust versus mistrust of the caregiver ('a la Erik Erikson). Trust is even more significant today as our world is increasingly being drawn into a sea of uncertainty and insecurity across social, economic, political, and religious systems, affecting individuals, families, and communities. The information age is posing

immense challenge to the notion of trust and we are confronted with recurrent multiple instances and images of violation of trust across all life domains, including food (for example, adulteration of milk or calcium carbide treated mangoes to hasten the ripening process). Food and matters related to food are assuming much significance in the contemporary globalizing urban Indian context, especially among the middle

Mots-clefs

Trust, Distrust, Food, India, Youth

classes who are experiencing increasing affluence and a range of unprecedented food choices on account of the worldwide nutrition transition toward modern eating patterns. In the Indian society, a significant issue of trust versus distrust in the realm of food anchors on to the notion of purity. The presentation will center on the Indian notion of purity in food and discuss the issue of trust and distrust in eating preferences and practices in urban India, focusing upon urban middle class youth who are particularly susceptible to the growing array of choices in food. Developmentally, young individuals are at a stage which encourages greater openness to and exploration of diverse beliefs and practices across domains (for example, clothes, music, movies, and food). The globalizing context with

its myriad opportunities intensifies this experience rendering further complexity to developmental transitions. In this context, the presentation will reflect upon questions such as: How do urban Indian youth interpret 'trust' and 'risk' in food? How do the notions of trust and distrust intervene in their food choices? How does their interpretation of trust and risk align with the traditional cultural ayurveda notions of quality in food? Pertinent aspects that are relevant in the urban middle class context will be discussed such as homemade or shop bought/packaged-branded/restaurant food, plant based or animal based foods, and authentic food versus spurious (adulterated) food. Any emerging gender and generational dimensions will also be addressed.



Hayat Zirari

est enseignante chercheuse en anthropologie à l'université Hassan II de Casablanca (faculté des lettres et sciences humaines Ben Msik).

Titulaire d'un doctorat en anthropologie sociale et ethnologie culinaire obtenu à l'EHESS (Paris), elle a mené, parallèlement à son activité d'enseignante chercheuse, de nombreuses études et recherches auprès d'organismes de recherche et de développement, en particulier sur des thématiques relatives à la santé, au genre et à l'alimentation.

Pr. Hayat Zirari est coordinatrice du master « Communication des organisations » et est également responsable de l'équipe de recherche DENSE (Développement éducation, nourriture, santé et environnement) au sein de l'Université Hassan II - Faculté des lettres et sciences humaines Ben Msik.

2016, « La croyance du mauvais en méditerranée », 10P, In Dictionnaire de la Méditerranée, sous la direction de Dionigi Albera, Maryline Crivello, Thierry Fabre et Mohamed Tozy - Ed. Actes du sud/MMSH/CNRS

2013 : « Sciences Sociales et Santé », Les rencontres du CJB, n°4, « La Qabla entre savoir et pouvoir : vers une anthropologie de la santé et de l'accouchement au Maroc », PP. 29-35 (Rabat, les 12 et 13 décembre 2011 et publiée en février 2013)

2007, « Trajectoire des droits des femmes au Maroc. Entre le changement social et l'affirmation politique » in Le Maroc aujourd'hui, pp. : 226-244, Publication de l'Université de Venise Il ponte, Bologne, pp. 226-245, 2007.

1999, « Les deux sacrifices de la naissance : féminin et masculin en jeu » in Bonte P., Brisebarre A.M., et Gokalp. A., Sacrifices en Islam: espaces et temps d'un rituel, Paris, CNRS Editions, pp. 161-176.

De ces nouveaux « prédicateurs de l'alimentaire »

Cette communication se propose de traiter des nouveaux prescripteurs émergents sur les médias et réseaux sociaux en relation avec la santé et l'alimentation.

autres médias classiques en raison des ouvertures qu'ils permettent pour l'échange (interpersonnel et collectif) pour ces dernières.

En effet, les nouveaux médias et les réseaux sociaux se sont imposés comme des relais d'information, de partage et d'échange incontournables au sein de la société marocaine, particulièrement auprès des femmes. Ils tendent à supplanter les

Ces nouvelles figures se sont imposées à l'exploration et l'analyse dans le cadre, d'une recherche de terrain autour des changements des pratiques alimentaires en milieu urbain (Maroc, Casablanca). Cette enquête a permis de relever combien

Mots-clefs

Nouveaux médias, communication, genre, alimentation, santé, valeurs

ces nouveaux prescripteurs occupent une part grandissante de la communication médiatique autour de ces thèmes.

L'un des effets de ces influences concernerait le développement de la suspicion et la méfiance de ces dernières à l'égard de l'alimentation « moderne » et « industrielle », dans ce que cela induit comme peurs, stress et culpabilité chez les femmes.

En effet, les discours de ces prédicateurs, qui puisent leurs fondements dans des référentiels religieux et identitaires, tendent à orienter les femmes vers un retour « au naturel », à « l'authenticité », aux « traditions » et aux valeurs qui les sous-tendent.

A travers l'analyse des discours, de l'image sociale et de l'influence de ces nouveaux prédicateurs alimentaires, particulièrement sur les femmes, il sera question de mettre en valeur ces prescripteurs qui animent et orientent les préférences, les choix et les décisions quotidiennes des femmes en matière alimentaire, en mobilisant notamment des références identitaires, religieuses et culturelles.

La communication présente ces nouveaux « prédicateurs » et les prémisses de leur impact en tant que frein aux aspirations des femmes dans le cadre d'une reconfiguration des rapports hommes/femmes dans la société.



Olivier Lepiller

Sociologue spécialiste de l'alimentation et de la santé, est chercheur au Cirad à Montpellier.

Dans le cadre de l'UMR Moisa, il travaille sur les transformations de l'alimentation liées à l'urbanisation, sur l'alimentation durable et sur les transitions alimentaires, notamment sur l'évolution de la place des aliments animaux et végétaux dans les consommations.

Il a auparavant étudié les critiques de l'alimentation industrielle et leur rôle dans l'évolution de l'offre alimentaire, les diététiques alternatives, la chirurgie de l'obésité, la consommation de compléments alimentaire et la patrimonialisation de l'alimentation.

Lectures de la défiance

Avoir confiance, c'est avant tout s'en remettre à la bienveillance de l'autre, accepter de lui donner le crédit d'intentions que l'on pense bonnes. Force est de constater que la confiance dans les grandes institutions contemporaines (politiques, scientifiques, médiatiques, économiques...) n'est pas donnée a priori. On observe en effet de nombreux phénomènes de défiance. Les grandes institutions qui traçaient habituellement le devenir commun et définissaient les voies de son progrès sont largement questionnées, en mots comme en pratiques, dans un foisonnement de voies alternatives. La circulation accélérée des informations, des connaissances et des opinions, grandement facilitée par la connexion généralisée, rend cette défiance plus visible, l'exacerbe peut-être aussi.

Cette communication propose un tour d'horizon des interprétations de la défiance. Elle présente trois grandes lectures. La première s'intéresse aux écarts les plus flagrants à la rationalité (rumeurs, théories complotistes, déviations radicales...) et s'applique à les expliquer par des phénomènes qui échappent aux individus (biais, heuristiques, mécanismes cognitifs et psychosociaux non conscients...). La

principale question est ici : pourquoi n'a-t-on pas confiance ? Une seconde lecture appréhende la défiance en considérant son rôle dans la construction et la régulation de la vie collective. Elle voit la capacité à se défier, à douter, à critiquer, comme une compétence exercée par les individus, qui sont considérés comme des êtres capables de réfléchir et de demander des comptes. La défiance fonde le rapport à des pouvoirs et des autorités exercés sur soi, ou motive la recherche de voies alternatives, dont certaines peuvent s'avérer à terme transformatrices du système dominant. On se demande ici : comment, et pourquoi, se défie-t-on ? Une troisième lecture prend précisément pour objet ce pouvoir transformateur de la défiance. Elle rend compte de la manière dont les grands acteurs institutionnels, économiques en particulier, prêtent l'oreille aux phénomènes de défiance, leur répondent, y puisent des indications pour innover, s'adapter et générer de la valeur. L'interrogation centrale est ici : comment la défiance est-elle utilisée comme une ressource pour servir des intérêts ? Je tâcherai de montrer les apports et les limites de ces trois approches, qui chacune répondent à une partie – une partie seulement – du problème posé par les phénomènes de défiance.



Jocelyn Raude

Maître de conférences au département des sciences humaines et sociales de l'Ecole des hautes études en santé publique (Rennes).

Chercheur au département « Santé et sociétés » de l'Institut de recherche pour le développement (UMR 190 « Emergence des pathologies virales » de Marseille).

Ses travaux de recherche les plus récents portent sur la réception sociale des controverses et des alertes épidémiologiques et nutritionnelles, c'est-à-dire sur la manière dont ces phénomènes influencent les comportements individuels et collectifs qui ont une incidence sur la santé des populations (comme les consommations alimentaires, les usages de produits de santé ou encore les pratiques de vaccination).

Depuis une dizaine d'années, il travaille plus généralement sur les processus d'adaptation sociale et cognitive aux risques et aux incertitudes dans le domaine de la santé et de l'alimentation. Il s'agit notamment de comprendre les dynamiques sociocognitives à travers lesquels les croyances et les pratiques collectives se forment et se transforment à travers le temps, et la manière dont elles émergent, se distribuent et se diffusent dans l'espace social.

Il est actuellement l'auteur d'une quarantaine d'articles scientifiques publiés dans des revues internationales de référence, et membre du comité de rédaction de la revue Public Health Review.

Alimentation, vaccination, contraception : la médecine à l'épreuve du désenchantement techno-scientifique

L'engouement pour les produits biologiques, la désaffection pour la pilule et la défiance vaccinale sont des phénomènes qui sont généralement analysés séparément par les chercheurs en sciences sociales.

Dans cet exposé, nous défendrons la thèse selon laquelle ces tendances a priori différentes peuvent s'expliquer au moins en partie par la diffusion dans les représentations collectives de nos contemporains – notamment dans les classes moyennes supérieures – de l'heuristique de naturalité. Pour le psychologue allemand Gerd Gigerenzer, les heuristiques peuvent

être définies comme des outils mentaux « simples et frugaux » qui permettent aux individus de résoudre des problèmes complexes et de prendre des décisions dans des situations d'incertitude.

Dans le cas de l'heuristique de naturalité qui établit le principe cognitif selon lequel tout ce qui est naturel est nécessairement bon et sain, nous montrerons que ce critère est de plus en plus instrumentalisé par une multiplicité d'acteurs dans la promotion de modes de vie alternatifs, ainsi que pour l'accès à des formes de reconnaissance sociale et politique.



Emmanuelle Lefranc

Diplômée en socio-anthropologie et en nutrition, Emmanuelle Lefranc mène des recherches doctorales dans le cadre d'une thèse en sciences sociales appliquées à la santé, sous la direction de Jocelyn Raude, depuis 2016.

Après avoir travaillé plusieurs années en milieu hospitalier et avoir réalisé une première recherche de master ayant donné lieu à la rédaction d'un mémoire intitulé « Les corps à l'épreuve des rigorismes alimentaires », réalisé sous la direction de Claude Fischler à l'EHESS.

Elle comprend que la pratique de la diététique en milieu hospitalier ne prend pas suffisamment en compte toutes les composantes de l'acte phagique pour comprendre réellement les choix alimentaires qui s'avèrent problématiques (restriction, éviction). Certains patients, individus revendiquent parfois de cette manière une place dans le monde et la société.

Le travail de thèse qu'elle mène actuellement s'intitule « Ne plus consommer de lait : étude des représentations individuelles et du sens donnés à ce refus alimentaire en France », et explore les liens entre des choix alimentaires individuels et les représentations des individus concernant leur environnement naturel, social et politique. Des exclusions alimentaires semblent s'inscrire dans une crise plus large touchant au rapport à la science, à la médecine, à la santé publique et à l'Etat dans son rôle de protecteur du citoyen.

« La perception des risques chimiques alimentaires », Ouvrage collectif, Ed.Lavoisier, coll. Tec et doc, prévu pour avril 2018.

La défiance en action : Des pratiques alimentaires comme dispositif de résistance

Régimes sans, alimentations particulières, consommation alternatives... l'heure est à l'individualisation de l'alimentation. Notre enquête de terrain menée ces dernières années auprès de personnes ayant mis en place des pratiques alimentaires à contre-courant et écartant notablement le lait de vache et ses dérivés de leur alimentation, montre qu'au-delà d'une mode ou d'une recherche de distinction sociale satisfaisant au culte de l'individualisme et de la naturalité, il s'agit concrètement pour ces individus de tenter de palier l'état de crainte et de perplexité morale dans lequel les place la société telle qu'ils la perçoivent.

Ces consommateurs défiant inventent de nouvelles pratiques culinaires qu'on propose d'appeler de « nouvelles traditions », stratégies mises en place pour résoudre leurs dilemmes moraux et préserver leur corps de ce qu'ils perçoivent comme des poisons. Ne sachant comment prendre part au débat démocratique, l'individu met en place ses propres dispositifs afin d'échapper à ceux qu'il pense subir de la société. L'acte d'incorporation alimentaire constitue alors un enjeu majeur, devenant le dernier garant des valeurs et visions du monde guidant leurs choix. Le moment de l'incorporation est on ne peut plus sous tension, plus que jamais le moment d'une décision quotidienne majeure d'adhésion ou de résistance.



Bruno Hérault

Chef du Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Sociologue de formation, il a été successivement enseignant-chercheur à l'université Bordeaux II, directeur de la prospective au Commissariat général du Plan (CGP) et rapporteur général du Centre d'analyse stratégique.

**SYMPOSIUM
INTERNATIONAL**



TABLE RONDE

6 décembre 2017,

UNESCO

MANGER EN VILLE : UNE DÉFIANCE DURABLE ?

Nous avons balayé de multiples perceptions de la défiance : un regard en termes de « perte de confiance » dans les marques, dans l'autorité des institutions politiques ou dans l'expertise scientifique, de développement de post-vérités, de délitement des liens qui font société.

Un regard qui voit dans la défiance une compétence exercée par des individus critiques, comme contestation des autorités et ordres établis et construction d'alternatives, comme demande de comptes aux acteurs qui ont fondé et régulé le système alimentaire, comme façon, pour les citoyens, de reprendre un certain pouvoir sur le système.

Un dernier regard qui analyse la défiance comme un gisement dans lequel puisent les grands acteurs économiques pour générer de la valeur en recyclant les critiques portées contre eux.

Cette table-ronde invite trois grands acteurs qui vivent, agissent, réagissent à la défiance et inventent demain, chacun dans son domaine : scientifique, politique et économique /industriel. Ils donneront leur point de vue mais également leurs pistes pour réinventer un possible pacte social qui apprendrait de tous ces mouvements.

*Avec : **Emmanuel Faber** (Président Directeur Général de Danone), **Guillaume Garot** (Député de la Mayenne et Président du Conseil national de l'alimentation), **Marion Guillou** (Présidente d'Agreenium)*



Emmanuel Faber

Président Directeur Général de Danone.

Emmanuel FABER débute sa carrière comme consultant chez Bain & Company puis banquier d'affaires chez Baring Brothers. Il rentre chez Legris Industries dont il est nommé Directeur Général en 1996. Emmanuel rejoint Danone en 1997 pour prendre la Direction Finances, Stratégies et Systèmes d'Information, et devient membre du Comité Exécutif en 2000. En 2005, il est nommé Directeur Général de la zone Asie-Pacifique. En 2008, il devient Directeur Général Délégué de Danone et, en 2011, il est nommé Vice-Président du Conseil d'Administration. Depuis octobre 2014, il est Directeur Général de Danone, et depuis le 1er décembre 2017, Président Directeur Général.

Emmanuel FABER est très engagé dans le développement de nouveaux modèles d'entreprises plus inclusifs. En 2005, il supervise les premières expérimentations d'entreprises sociales menées au Bangladesh avec Grameen Bank ainsi que la création de Danone Communities, en collaboration étroite avec Mohammad Yunus, Prix Nobel de la Paix en 2006. Avec Martin Hirsch, Emmanuel est également fondateur et co-président de l'Action-Tank « Entreprise et Pauvreté », une association créée en 2010 à l'initiative de la Chaire HEC Paris « Social Business - Entreprise et Pauvreté » qui réunit entreprises, associations et monde académique autour d'un objectif commun : contribuer à la réduction de la pauvreté et de l'exclusion en France par le développement de modèles économiques innovants. Sollicité en 2013 par le Ministre Délégué au Développement, il rédige avec Jay Naidoo un rapport intitulé : « Innover par la mobilisation des acteurs : 10 propositions pour une nouvelle approche de l'aide au développement ».



Guillaume Garot

Fils et petit-fils d'agriculteurs, Guillaume Garot est député de la Mayenne depuis 2007. Il a 51 ans.

Il a été Maire de Laval entre 2008 et 2012.

En juin 2012, il est nommé Ministre délégué à l'Agroalimentaire. Guillaume Garot mène des chantiers importants sur la compétitivité de la filière alimentaire, sur la qualité de l'alimentation, et appuie les entreprises françaises à l'export. En 2013, il présente le premier pacte national contre le gaspillage alimentaire.

Redevenu député en mars 2014, il est l'auteur d'un rapport sur le gaspillage alimentaire « Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique », qu'il a remis au Gouvernement en avril 2015. De ces propositions découle une Loi, qui porte son nom, votée à l'unanimité par l'Assemblée nationale et par le Sénat, en février 2016.

Réélu en 2017, Guillaume Garot est Président du Conseil national de l'Alimentation. Il préside dans le cadre des EGA, l'atelier 10 « lutter contre le gaspillage alimentaire ».

.../...



Marion Guillou

Conseillère d'Etat en service extraordinaire, présidente du conseil d'administration d'Agreenium (l'institut national agronomique, vétérinaire et forestier de France créé par la loi d'avenir de l'agriculture en 2014 et réunissant 4 organisations de recherche ou d'expertise et 14 établissements d'enseignement supérieur) depuis 2015.

Docteure en physico-chimie des biotransformations, polytechnicienne et ingénieure des eaux et des Forêts, elle exerce par ailleurs des responsabilités nationales et internationales au sein d'organismes publics en tant que spécialiste de la sécurité alimentaire.

Elle est membre des conseils d'administration du centre international de recherche sur la biodiversité agricole, Biodiversity, d'Univscience, de l'Institut des hautes études en sciences et technologies (IHEST), membre du conseil stratégique de la recherche, membre de l'Académie des technologies. Elle est également administratrice dans d'entreprises privées et ONG. Auparavant, son parcours professionnel d'ingénieur et de chercheuse l'a conduite à être présidente directrice générale de l'Inra entre 2004 et 2012, directrice générale de l'Inra entre 2000 et 2004, et directrice générale de l'alimentation entre 1996 et 2000.

Au cours de son parcours elle participe à la gestion de crises sanitaires alimentaires, animales et végétales, puis à la mise en place de systèmes d'alerte et de prévention, ainsi qu'aux débats internationaux sur le principe de précaution. Marion Guillou préside l'atelier « pour une alimentation saine et sûre dans un contexte mondialisé » des Etats Généraux de l'Alimentation.



Nicolas Bricas

Chercheur au Cirad (UMR Moisa) en socio-économie de l'alimentation, et directeur de la Chaire Unesco Alimentations du Monde.

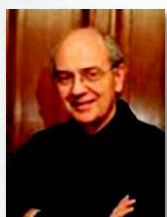
Il est également vice-président de l'Observatoire de l'alimentation, qui assiste le Gouvernement dans la définition des objectifs de la politique publique de l'alimentation et l'évaluation de ses effets. Ses thèmes de recherche privilégiés portent sur la sécurité alimentaire et l'alimentation durable, les comportements alimentaires et les systèmes alimentaires urbains. Il est aussi co-responsable du Mastère spécialisé « Innovations et politiques pour une alimentation durable » (IPAD) de Montpellier SupAgro et du Cirad.



Damien Conaré

Ingénieur agronome, a collaboré à divers magazines de la presse agricole.

Il a ensuite rejoint l'ONG Solagral (Solidarités agricoles et alimentaires) où il a assuré la rédaction en chef de la revue trimestrielle *Courrier de la planète*, traitant des enjeux globaux de développement, environnement et agriculture. En 2011, il a été nommé secrétaire général de la Chaire Unesco Alimentations du monde, hébergée par Montpellier SupAgro.



Claude Fischler

Sociologue. Directeur de recherche émérité au CNRS, il a dirigé l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain (IIAC), unité de recherche de l'Ecole des hautes études en sciences sociales et du CNRS jusqu'en 2013.

Au début de sa carrière, il participe à la création du « Groupe de diagnostic sociologique », dirigé par Edgar Morin et consacré à une sociologie de l'événement et de la crise.

Très rapidement, il décide d'orienter sa recherche vers l'alimentation. Ses travaux portent ainsi sur l'alimentation contemporaine envisagée sous l'angle de l'évolution des systèmes alimentaires dans l'espace et le temps (migration, acculturation, innovation), des crises alimentaires et de la perception du risque, de la relation au corps, du partage et les formes du manger ensemble, de leur évolution à l'âge de l'individualisme ou encore des enjeux de santé.

Organisateurs

Le Comité

scientifique

.../...



Olivier Lepiller

Sociologue spécialiste de l'alimentation et de la santé, est chercheur au Cirad à Montpellier.

Dans le cadre de l'UMR Moisa, il travaille sur les transformations de l'alimentation liées à l'urbanisation, sur l'alimentation durable et sur les transitions alimentaires, notamment sur l'évolution de la place des aliments animaux et végétaux dans les consommations. Il a auparavant étudié les critiques de l'alimentation industrielle et leur rôle dans l'évolution de l'offre alimentaire, les diététiques alternatives, la chirurgie de l'obésité, la consommation de compléments alimentaire et la patrimonialisation de l'alimentation.



Véronique Pardo

Anthropologue, responsable de l'OCHA (Observatoire Cniel des habitudes Alimentaires).

De 2006 à 2010 elle a assuré la coordination scientifique d'ALIMADOS – projet sur les comportements alimentaires des adolescents et les origines culturelles. Au sein de l'OCHA, elle travaille sur des recherches et des actions menées autour des deux grands programmes de l'OCHA : les comportements et cultures alimentaires, et les relations homme/animal. Elle travaille sur les questions liées aux changements et demandes sociétales sur la question animale, les pratiques d'élevage et l'évolution des modèles alimentaires. En 2016-2017, l'OCHA a conduit avec Jean-Pierre Poulain (CERTOP, Toulouse) une étude sur les inquiétudes alimentaires des français qui a donné lieu à un colloque fin 2016 et qui renseigne la nature de la défiance chez les consommateurs.



Audrey Soula

Diplômée d'un doctorat en anthropologie sociale et historique préparé au sein du Centre d'anthropologie sociale de l'Université de Toulouse Jean Jaurès.

Dans ce travail, elle s'est intéressée aux mouvements de population et aux redéfinitions identitaires de la population des îles Amami au Japon. Elle est aujourd'hui rattachée à l'UMR MOISA au sein du Cirad à Montpellier où elle travaille désormais sur les enjeux actuels liés aux changements des habitudes alimentaires en milieu urbain.

Organisateurs

Le Comité

scientifique

.../...



Organisateurs

Le Comité

scientifique

Chelsie Yount-André

Chelsie Yount-André est anthropologue de l'alimentation au Cirad (UMR Moisa, Montpellier).

Ses recherches portent sur les familles transnationales à Dakar et à Paris, la socialisation des enfants à travers le partage alimentaire, et les morales économiques. Elle a soutenu sa thèse en anthropologie linguistique en 2017, en cotutelle à la Northwestern University (Evanston, Illinois, USA) et l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS, Paris).

Ses dernières publications incluent "Snack Sharing and the Moral Metalanguage of Exchange: Children's Reproduction of Rank-Based Redistribution in Senegal" dans le Journal of Linguistic Anthropology et "Indexing Integration: Hierarchies of Belonging in Secular Paris" dans The Journal of the Anthropological Society of Oxford. Son article "Empire's Leftovers: Eating to Integrate in Secular Paris" apparaîtra bientôt dans la revue Food and Foodways.

Ont aussi contribué à l'organisation Hélène Carrau, *assistante de gestion de la Chaire Unesco Alimentations du monde (SupAgro)*, Roxane Fages, *chargée de mission à la Chaire Unesco Alimentations du monde (SupAgro)*, Sophie Thiron, *chargée d'études à l'UMR Moisa (Cirad)*, Quentin Faron, *webmaster CNIEL/OCHA*, Olivier Amy et Laurence Carillier, *graphistes CNIEL*, Isabelle Pinta-Costa, *OCHA*.