

Zeitschrift: Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie = Économie et sociologie rurales [2014-ff.]

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie

Band: - (2021)

Artikel: L'alimentation durable : terrain fécond d'investigation pour les sciences humaines et sociales

Autor: Lopez, Elodie

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-981066>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'alimentation durable: terrain fécond d'investigation pour les sciences humaines et sociales

Elodie Lopez

«À mon dernier repas / Je veux voir mes frères
Et mes chiens et mes chats / Et le bord de la mer
À mon dernier repas / Je veux voir mes voisins
Et puis quelques Chinois / En guise de cousins
Et je veux qu'on y boive / En plus du vin de messe
De ce vin si joli / Qu'on buvait en Arbois»

Jacques Brel, *Le dernier repas*, Barclay, 1964.

Dans la chanson de Jacques Brel intitulée *le dernier repas*, l'on constate que le poète chante bien moins son envie de déguster des plats préparés pour combler un besoin physiologique que celle de voir des gens réunis à sa table, autour de boissons liées à une convention religieuse, – comme le vin de messe–, ou qui rappellent des souvenirs agréables passés dans des lieux particuliers. Les quelques vers de cette chanson en exergue nous mènent à constater combien le repas – qui est un moment durant lequel nous nous alimentons et qui varie d'un endroit à l'autre du monde, d'un jour à l'autre de la semaine, selon le lieu dans lequel il se prend et avec qui nous nous trouvons – est bien davantage que la simple satisfaction d'un besoin de base. Alors, quel regard peuvent porter les sciences humaines et sociales sur l'alimentation? Pourquoi réfléchir sur ce sujet aujourd'hui, en Suisse? En quoi les sciences humaines et sociales peuvent-elles enrichir les investigations et problématiques liées à l'alimentation? Les lignes qui vont suivre proposent de réfléchir à ces réflexions et pistes critiques, et pistes sur le sujet, avant de présenter l'une des initiatives thématiques de

l'Académie suisse des sciences humaines et sociales (ASSH), qui vise à susciter des collaborations et des échanges entre expert·e·s de ses disciplines dans le domaine de la consommation durable.

L'étude de l'alimentation, selon l'anthropologue Serge Bahuchet, est intéressante pour comprendre l'espèce humaine puisqu'elle est une conjonction entre des contraintes biologiques, des choix opérés par la culture, et des contraintes écologiques – touchant notamment à l'accessibilité de la nourriture dans un environnement donné¹. Le contraire est également valable: étudier l'espèce humaine est primordial pour comprendre ce qui se joue en matière d'alimentation. Pour le **politologue** Paul Ariès, l'histoire de l'alimentation est une histoire politique, conséquence de choix datés historiquement touchant à la manière qu'ont eue les sociétés humaines de se répartir collectivement leur nourriture. Elle est également une histoire de ritualisation et symbolisation entre les aliments et l'individu, mobilisant des outils, des objets, des savoir-faire, des rituels et des croyances spécifiques². À l'heure actuelle, la consommation est même engagée: elle est un moyen de revendiquer socialement certaines valeurs ou appartenance à des groupes – par l'achat ou l'évitement conscient de certains produits alimentaires, par exemple, ou par l'investissement dans des systèmes d'approvisionnement bousculant les structures traditionnelles³. Elle entraîne également la production des récits et discours, tant pour faire de la publicité auprès des investisseurs que pour mettre du sens dans des actes individuels empreints de valeurs⁴. Dans ce contexte, la consommation responsable peut même être considérée comme un mythe, une histoire teintée de religiosité qui servirait davantage à nous donner bonne conscience qu'à véritablement changer les choses en matière de durabilité⁵. Alors qu'elle est bien souvent perçue comme un acte individuel et de

1 Bahuchet (2020).

2 Ariès (2016).

3 Lorenzini (20 juillet 2021).

4 Gruhn (20 juillet 2021).

5 Parise (20 juillet 2021).

libre choix, l'alimentation humaine semble plutôt s'inscrire dans une structure collective: produit d'une histoire héritée, d'une culture inscrite dans des systèmes de valeurs et de croyances eux-mêmes fomentés par des contextes sociaux, économiques et politiques, elle revêt une importance notable dans la structuration de nos interactions avec les autres: en soi, elle est un vaste terrain d'investigation pour les sciences humaines, sociales et culturelles.

Depuis quelques années, notre alimentation se trouve sous le feu des projecteurs. Un peu partout, des initiatives la prenant pour cible fleurissent, qu'elles soient individuelles et aient trait à des choix de consommation personnels, comme le végétarisme ou le véganisme; collectives, par le développement d'épiceries participatives dans des quartiers par exemple; ou politiques, à l'image des dernières votations sur des objets liés à l'agriculture. Toutes ont la particularité de remettre en question quelque chose de plus vaste que l'aliment consommé, quelque chose que celui-ci cristallise justement parce qu'il est davantage qu'un nutriment visant à combler un besoin. Ces remises en question conduisent à des clivages importants, parfois violents, au moment même où la nécessité de tirer toutes et tous à la même corde est de plus en plus urgente⁶. Car s'il y a bien une chose qui fait consensus aujourd'hui, en particulier après la pandémie, la météo critique de cette année 2021 et la récente publication du rapport du GIEC tirant, à nouveau, la sonnette d'alarme⁷, c'est bien la nécessité de changer en profondeur la manière dont nous nous organisons pour vivre sur cette planète. En Suisse, la Stratégie du Conseil fédéral pour le développement durable met l'accent sur trois thèmes prioritaires, parmi lesquels celui de la consommation et production durables, correspondant au douzième objectif de développement durable de l'Agenda 2030 (SDG 12). Dans ce thème, l'alimentation tient une place prépondérante: c'est qu'elle représente, en Suisse, 28 % de la charge environnementale en matière de consommation, avant le logement (24 %) et la

⁶ Fornay (22 avril 2021).

⁷ IPCC (2021).

mobilité (12 %)⁸. Le développement d'un système alimentaire durable constitue ainsi une priorité et l'un des besoins les plus urgents de la Suisse en matière de recherche en vue de respecter les engagements pris dans le cadre de l'Agenda 2030, selon le livre blanc des Académies suisses⁹.

Si l'on se penche sur les domaines visés par la Stratégie touchant à l'alimentation durable, deux terrains importants se dessinent. D'abord, celui du gaspillage alimentaire, représentant à lui seul un quart de l'empreinte carbone de notre alimentation et équivalant à quelque 150 000 camions par année qui, mis bout à bout, couvriraient la distance entre Zurich en Madrid. La moitié de ce gaspillage émane de la consommation (ménages et restauration), un fait qui s'explique principalement par la baisse du budget accordé par les ménages à l'alimentation (30 % en 1960 contre seulement 6,4 % en 2019)¹⁰. Selon le livre blanc des Académies, cette évolution a eu pour conséquence de diminuer la perception de la valeur des produits et a ainsi encouragé le gaspillage.

Ces constats conduisent à plusieurs réflexions. Si la question du prix juste pour une alimentation durable doit être posée, elle soulève des interrogations en matière d'accessibilité de la nourriture, en raison des inégalités existantes en la matière. Comment tenir compte de cette dimension? En se demandant par exemple qui peut s'offrir quel type de nourriture, comme le suggère la politologue Jasmine Lorenzini?¹¹ En outre, la valeur attribuée à l'alimentation par les individus dépend-elle uniquement de facteurs financiers, ou en existe-t-il d'autres? La «déconnexion» entre le contenu de l'assiette et la réalité de la production, souvent reprochée aux consommateurs et consommatrices des villes par les milieux ruraux, revêt-elle ici une quelconque importance? Enfin, certaines études sur le gaspillage alimentaire, notamment celles de la sociologue Nadine Arnold,

8 <https://www.meschoixenvironnement.ch/mes-choix-alimentation/>, consulté le 10 août 2021.

9 Wuesler et al. (2020).

10 www.foodwaste.ch, consulté le 10 août 2021.

11 Lorenzini (20 juillet 2021).

questionnent l'invisibilité de ces déchets alimentaires dans le quotidien: le fait de n'être jamais confrontés et impactés par ce que nous jetons en raison de la structure efficace responsable d'organiser leur prise en charge, contribue-t-il à rendre le gaspillage acceptable et supportable, dans un contexte où les consommateurs et consommatrices sont de plus en plus sensibles aux dimensions éthiques de leurs régimes alimentaires?¹²

Un second domaine visé par la Stratégie du Conseil fédéral a pour ambition de favoriser et rendre possible des modes de consommation durables: le choix des consommateurs et consommatrices jouerait un rôle sur l'utilisation des ressources et les conditions de travail en Suisse et à l'étranger, de par leur influence sur les assortiments de produits et de services. L'un des objectifs est ainsi de rendre les individus conscients des impacts économiques, sociaux et environnementaux de leur mode de vie, par un accès à l'information et par l'aménagement de conditions-cadres favorables. Ce constat peut surprendre, à l'heure où, comme nous le relevions, l'alimentation fait l'objet d'une vive attention, notamment de la part des consommateurs et consommatrices. On peut par exemple interroger le poids de la responsabilité individuelle et du libre choix dans la durabilité du système alimentaire. On peut également identifier les facteurs qui conduisent certaines catégories d'individus à faire certains types de choix. Le projet de recherche Swiss Diets, consacré à saisir les avenues possibles pour une transition vers des régimes alimentaires sains et durables en Suisse, offre des pistes de réflexion d'intérêt à ce sujet¹³. Ses résultats ont notamment montré qu'un changement généralisé de comportement ont montré qu'un changement généralisé de comportement ne conduirait pas nécessairement à des régimes alimentaires compatibles avec les limites planétaires, mettant en évidence l'importance de tenir compte des pratiques de la vie quotidienne et des systèmes d'approvisionnement¹⁴. Quelle importance revêtent les lieux dans lesquels

12 Arnold (20 juillet 2021).

13 <http://www.nrp69.ch/en/projects/cross-cutting-projects/project-dietary-transition>, consulté le 16 août 2021.

14 Sahakian et al. (2019).

l'on achète notre alimentation et où l'on mange? Les lieux de restauration publique, par exemple, contribueraient-ils à l'établissement d'une consommation alimentaire durable, comme l'affirme Mirjam Schleiffer dans une contribution récente sur le blog de l'ASSH?¹⁵

Ces quelques considérations nous montrent que les questions soulevées par l'alimentation touchent aux domaines d'investigation des sciences humaines et sociales. Celles-ci permettent, entre autres, d'identifier les facteurs contextuels (culturels, socioéconomiques, historiques, voire politiques) conduisant à mieux comprendre les phénomènes de consommation, afin de contribuer à les faire évoluer vers plus de durabilité. Leurs méthodes, leurs méthodes¹⁶ ainsi que leurs expériences de recherches innovantes de recherches innovantes pourraient enrichir pourraient enrichir les approches sur le sujet et fournir des outils pour l'orientation des comportements durables.

C'est à partir de tels constats que l'ASSH a lancé son initiative sur le thème de la consommation durable. Membre des Académies suisses des sciences, qui ont fait du développement durable l'une de leurs priorités stratégiques, elle fonctionne entre autres comme une plateforme pour la mise sur pied de projets communs et la diffusion de travaux à l'intérieur de la communauté des chercheurs et chercheuses. À travers cette initiative, elle souhaite donc jouer ce rôle, convaincue qu'en matière de consommation durable, des expertises, approches et méthodologies existent au sein de ses disciplines, et qu'il est précieux, si ce n'est inévitable, de se saisir de leur potentiel pour contribuer aux investigations menées en matière de durabilité, un champ communément occupé par d'autres disciplines.

Pour ce faire, l'ASSH constitue actuellement un réseau d'expert·e·s intéressé·e·s par l'échange avec d'autres dans ce domaine, afin de voir émerger, à terme, le lancement de projets de recherche ou la création de groupes de

15 Schleiffer (2021).

16 Sahakian (20 juillet 2021).

collaboration. Dans cette perspective, elle a publié un document de travail proposant différents territoires thématiques dans lesquels des réflexions fécondes pourraient avoir lieu: nouveaux modèles économiques, dissociation de la qualité de vie de la consommation des ressources, modes de consommation ou encore consommation expansive comme modèle culturel, autant de champs susceptibles d'intégrer les expertises des sciences humaines et sociales.

L'Académie prévoit notamment d'organiser un atelier en 2022 pour réunir les personnes du réseau actuellement en formation. Une infolettre visant à tenir le réseau au courant de ses actualités a été créée, de même qu'un groupe d'échange sur LinkedIn. En outre, la page de son site Internet dédiée à cette thématique liste des ressources sur le sujet, ressources qui seront complétées au gré de l'avancement du projet et des échanges à venir. L'ASSH a d'ailleurs consacré au thème de la consommation un dossier dans l'un de ses Bulletins réunissant des contributions d'expert·e·s, qui ont grandement servi au développement des lignes de cet article.

Cette initiative s'adresse ainsi aux chercheurs et chercheuses, jeunes et moins jeunes, dont les intérêts de recherche touchent aux questions soulevées par la consommation durable. Les personnes intéressées par le projet, souhaitant rejoindre le réseau, contribuer à l'initiative ou partager des pistes de réflexion, sont cordialement invitées à prendre contact avec nous.

Références liées à l'initiative de l'ASSH:

- Académie suisse des sciences humaines et sociales (2021). Consommation et production responsables. Document de travail sur le SDG 12. Disponible en ligne: https://www.sagw.ch/fileadmin/redaktion_sagw/dokumente/Themen/Nachhaltiger_Konsum/Consommation_document_de_travail.pdf
- Académie suisse des sciences humaines et sociales (2021). Consommation: vers une transformation durable? (Bulletin 2). doi: 10.5281/zenodo.5113463

Références:

- Ariès, P. (2016). Une histoire politique de l'alimentation, du Paléolithique à nos jours. Paris, Max Milo Éditions.
- Arnold, N. (20 juillet 2021). Du verschwendest pro Jahr 90 Kilogramm essbare Lebensmittel – und jetzt? Bulletin ASSH, 2, pp. 38-41. doi: 10.5281/zenodo.4752895.
- Beretta, C. und Hellweg S. (2019). Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. Wissenschaftlicher Schlussbericht. ETH Zürich. Consulté le 11 août 2021 sur le site: www.bafu.admin.ch/lebensmittelabfaelle
- Conseil fédéral (2021). Stratégie pour le développement durable 2030, Berne.
- Fornay, J. (22 avril 2021). Pour une régénération du dialogue alimentaire. « décodage » – Blog de l'ASSH. Consulté le 10 août sur le site: <https://www.sagw.ch/fr/assh/actualites/blog/details/news/maximiser-lobjectivite-et-minimiser-la-neutralite-du-militantisme-en-sciences-sociales1>
- Gruhn, L. (20 juillet 2021). Alltägliche Konsumethiken. Zur Funktion des Erzählens. Bulletin ASSH, 2, pp. 62-26. doi:10.5281/zenodo.4955640
- IPCC (2021). Summary for Policymakers. Climate Change 2021: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. [Masson-Delmotte, V. et al. (eds.)]. Cambridge University Press. Cambridge.
- Kalte, D. (2019). Der vegane Lebensstil in der Schweiz. Kurzbericht zur Umfrage über den veganen Lebensstil, Zentrum für Demokratie Aarau, Aarau.
- Lorenzini, J. (20 juillet 2021). La consommation engagée. Entre pratiques individuelles et changements sociaux. Bulletin ASSH, 2, pp. 34-37. doi: 10.5281/zenodo.4947791
- Parise, F. (20 juillet 2021). Le mythe de la consommation responsable. Bulletin ASSH, 2, pp. 54-57. doi: 10.5281/zenodo.4968354

- Sahakian, M. (20 juillet 2021). Sustainable consumption and social change: a social practice approach. Bulletin ASSH, 2, pp. 29-33. doi: 10.5281/zenodo.5013874
- Sahakian, M., Ernstoff, A., Godin, L. (2019). Prescriptions alimentaires, pratiques et impacts: vers des régimes alimentaires sains et durables en Suisse. Financé par le Fonds national suisse (FNS). Ajouter à la suite:. Consulté en ligne le 12 août 2021 sur le site: https://www.unige.ch/sciences-societe/socio/files/3715/8494/8177/brochure_SNF_RZ_DIGITAL_FR.pdf"
- Schleiffer, M. (2021). Vom politischen Potenzial der Kantinen. «décodage» – Blog de l'ASSH. Consulté le 12 août 2021 sur le site: <https://www.sagw.ch/fr/assh/actualites/blog/details/news/vom-politischen-potential-der-kantinen>
- Bahuchet, S. (2020). Qui mange quoi? Pour une anthropologie de l'alimentation. Conférence du 17 février 2020. Consulté le 10 août 2021 sur le site <https://www.youtube.com/watch?v=mhFOJyXAULw&t=3994s>
- Wuesler, G. et al. (2020). Priority Themes for Swiss Sustainability Research. Swiss Academies Reports 15(5). Berne.

Liens:

- KVU CCE CCA, Mes choix environnement. Boîte à outils. Consulté le 10 août 2021 sur le site: <https://www.meschoixen-environnement.ch/mes-choix-alimentation/>
- Office fédéral de la statistique (OFS), Système d'indicateurs MONET 2030. Consulté le 10 août 2021 sur le site: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/developpement-durable/monet-2030.html>
- www.foodwaste.ch

Contact:

Elodie Lopez

Académie suisse des sciences humaines et sociales (ASSH)

Laupenstrasse 7 / Case postale

3001 Berne

elodie.lopez@sagw.ch

