



**HAL**  
open science

# L'éthique au-dessus du panier ? Crise sanitaire et formes de résilience alimentaire

Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud. L'éthique au-dessus du panier ? Crise sanitaire et formes de résilience alimentaire. Degrés : revue de synthèse à orientation sémiologique, 2020. halshs-03123128

**HAL Id: halshs-03123128**

**<https://shs.hal.science/halshs-03123128>**

Submitted on 9 Feb 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# L'éthique au-dessus du panier ? Crise sanitaire et formes de résilience alimentaire

Jean-Jacques Boutaud

Considérées dans toute l'amplitude de leurs significations, les pratiques alimentaires ont toujours bénéficié d'une large couverture disciplinaire. Inutile d'en dresser l'inventaire, il suffit de penser aux apports de l'anthropologie (Lévi-Strauss et ses *Mythologiques*, 1964-1971), de l'histoire (Flandrin et Montanari, 1996), de la sociologie (Corbeau et Poulain, 2002), de la philosophie (Onfray, 1995), dans ses connexions avec le marketing du goût (Assouly, 2007), pour se donner quelques balises.

Terre d'élection aussi pour la sémiotique, tant les sollicitations du sens se manifestent dans la diversité des pratiques, avec leurs valeurs et valences, variations de forme et de contenu. Au prix de l'*Imperfection* (Greimas, 1987), à ne pouvoir tout dire ou saisir de cette signification au cœur du sensible, les sémioticiens n'hésitent pas à se mettre à table (Boutaud, 2005). Assez tôt, se dessinent les contours d'une *sémiotique gourmande*, « entre esthésie et sociabilité » (Landowski (1998). La « cuisine du sens » (Marrone et Giannitrapani, 2012) compose avec de multiples points d'entrée. De Greimas à Floch des perspectives s'ouvrent pour la sémiotique dans ses rapports à la communication et au marketing.

Avec un constat récurrent. En termes de significations, les pratiques alimentaires offrent les régularités d'un système, avec des logiques de valorisation et d'organisation, tout en laissant au sujet (être sensible, acteur social, consommateur, citoyen), un espace de négociation avec le sens. Dans leur système complexe, les pratiques s'organisent, elles

s'improvisent aussi. Or, la *pandémie* de Covid 19 (terme retenu par l'OMS, le 11 mars 2020), a complètement bouleversé cet ordre de choses et de significations, avec des contraintes de confinement et leurs conséquences immédiates sur les pratiques alimentaires. Un état de choc pour les populations condamnées à vivre une situation sans précédent, avec des contraintes nouvelles dans les itinéraires de consommation alimentaire mais des opportunités aussi, pour penser autrement le rapport aux aliments, à l'alimentation.

Il convient déjà d'identifier les variations alimentaires provoquées ou induites par le Covid 19, tout particulièrement dans la situation de confinement appliquée en France du 17 mars au 11 mai 2020 (le 02 juin pour les restaurants, bars, cafés, en terrasse). L'approche sémiotique a *posteriori*, trouve de nombreux points de complicité avec l'étude qualitative conduite en temps réel par Dominique Desjeux et Charlotte Sarrat (2020), à travers une observation anthropologique des comportements alimentaires dans l'espace domestique (mars-mai 2020). Il est proposé, dans un premier temps, d'en comprendre les logiques d'organisation entre valeurs, avec le réflexe sémiotique de placer le système axiologique au plus élémentaire et profond des processus de signification. Mais la valorisation des pratiques elles-mêmes, selon une exigence assumée de la sémiotique (Fontanille, 2008), demande un changement d'optique, du système de valeurs ainsi manifesté, aux formes actualisées dans les pratiques alimentaires en confinement. Le deuxième temps de l'analyse se portera donc sur le déplacement de l'axiologique vers le figuratif, ce qui ne veut pas dire la conversion terme à terme d'une valeur en pratique (par exemple de la valorisation « santé », à sa traduction figurative dans des faits et gestes) mais présuppose un espace figuratif élargi où le sujet opère, selon sa sensibilité et sa visée, un ciblage modal, une manière d'être et de faire. Là encore, se manifeste une coopération entre sémiotique et anthropologie (Laplantine, 2005, Desjeux *et al.*, 2020) pour décrire dans sa globalité l'espace figuratif des pratiques alimentaires, avec des colorations modales comme autant de formes de vie repensées dans le cadre du confinement et au-delà.

Car l'enjeu se situe bien à ce niveau, comme il apparaîtra dans la continuité et le terme de cette analyse : le changement des pratiques alimentaires en confinement préfigure-t-il des variations durables dans le rapport à l'alimentation et ses formes de vie ? Les variations locales et colorations modales des formes de vie alimentaires ainsi reconfigurées entrent-elles dans une configuration globale, autrement dit une éthique alimentaire ?

## **REPOSITIONNER LES VALEURS**

L'alimentation occupe une place primordiale dans les vies en confinement : nécessité d'anticiper, de gérer, de penser l'alimentation, de répondre au mieux aux besoins de tous mais de se faire plaisir aussi, de partager de bons moments et, changement aidant, de repenser le rapport à l'alimentation dans la durée. Elle constitue un cadre de référence dont les données sont bouleversées : « En 24 heures, le 17 mars 2020, tout va basculer. La vie va se focaliser sur l'intérieur du logement. Les français entrent en marge de la vie sociale, ce que l'anthropologue anglais Victor Turner appelle la « liminarité », à la suite des travaux de l'ethnologue français Van Gennep (1873-1957), sur les rituels de passage » (Desjeux, en ligne, 2020) ». L'approvisionnement se complique et se raréfie, certains paniquent et constituent des stocks de produits jugés de première nécessité, créant la pénurie en voulant l'éviter. Mais pour la grande majorité la question est de gérer au mieux les contraintes du confinement et de la liminarité.

Certes, tout le monde n'est pas logé à la même enseigne, entre les personnes confinées dans leur logement, avec ou sans télétravail et celles qui regagnent, au quotidien ou non, leur lieu de travail, dans l'exercice des métiers jugés indispensables pendant le confinement : santé, bien sûr, agroalimentaire et distribution, énergies, transports, déchets, ordre public, etc. Mais dans tous les cas et toutes les situations de vie, « l'alimentation prend une place bien plus importante que dans la vie

normale » (Poulain, *Le Monde en ligne*, 31 mars 2020). Elle procède d'une multiplicité de charges, de responsabilités, d'opérations, soumises à des contraintes nouvelles de temps, d'espace, d'organisation, tout au long des itinéraires de consommation et dans la gestion matérielle, relationnelle, de l'alimentaire en confinement.

Si, par le jeu des contraintes, le rapport à l'alimentation est modifié en surface dans les conduites et comportements, en profondeur les valeurs se voient reconsidérées, reformulées, repositionnées aussi. Dans un contexte de crise sanitaire, avec des statistiques quotidiennes sur le nombre de cas, d'hospitalisations, de morts, et tous les risques encourus malgré le respect de gestes barrières, le renfort de masques, de gels hydroalcooliques, on ne s'étonnera de la réévaluation et de la valorisation du discours sur la santé. Cela passe déjà par une alimentation saine, si l'on ne veut pas ajouter désordre et perturbations à une situation déjà difficile à vivre. Santé physique logiquement associée à la santé mentale, au bien-être psychologique que vient garantir ou renforcer la convivialité, sous les formes plurielles, nouvelles que le confinement requiert. Entre *santé* et *convivialité* se dessinent les polarités de base du bien-être alimentaire confrontées à des réalités d'un autre ordre avec le confinement.

Ainsi, la réévaluation du discours sur la mondialisation et la consommation, avec une prise de distance plus critique ou plus éveillée qui se traduit par deux positions axiologiques plus affirmées : la valorisation du *local* et du lien de *proximité* avec les acteurs du monde alimentaire ; la prise de conscience plus marquée sur la valeur de *responsabilité* engagée dans l'alimentaire, à l'échelle *micro*, des décisions davantage pesées, des choix quotidiens plus réfléchis, et *macro*, du rapport entre l'alimentation et l'environnement, le vivant, le durable.

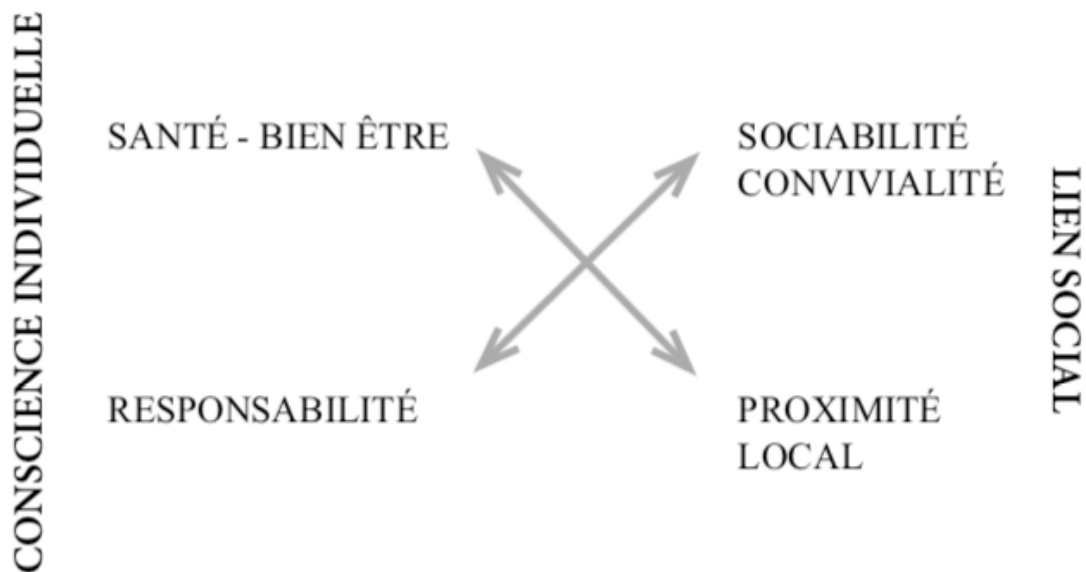


figure 1. *L'espace de valorisation alimentaire en confinement*

Donnons un peu de corps à ce plan de projection axiologique en confinement.

Sans vérité établie sur la transmission du virus, la question de la santé domine. Son acuité est rendue plus vive avec l'*infobésité*, la profusion des discours scientifiques ou prétendument experts, à la fois dominants et omniprésents dans le débat public mais livrés sur la scène médiatique avec leurs contradictions, leurs divisions sur toutes les questions de santé relatives au Covid-19. Dans le contexte de pression, d'oppression de l'urgence sanitaire, l'une des prescriptions de base pointe la nécessité de bien s'alimenter, de savoir préserver la santé à travers une alimentation saine, équilibrée (service-public.fr ; anses.fr). Dans les faits, la charge

mentale et le poids des responsabilités pèsent davantage sur les femmes, épouses, mères dont le rôle d'organisation domestique s'intensifie avec le confinement, à commencer dans la gestion du quotidien alimentaire sans réelle respiration extérieure. Avec la sédentarité et la liminarité (Desjeux et Sarrat, 2020), sans liberté de mouvement, les risques augmentent de dérèglement des pratiques alimentaires (Touvier *et al.*, 2020) : moindre consommation de produits frais, surcharge de gras et de sucre, grignotage, avec en bout de courses mal dosées, le spectre de la prise de poids. Mais, par anticipation ou réaction, la situation en appelle tout autant à la prise de conscience, à la reprise en main. Entre discours publics et initiatives privées, la valeur « santé » se détache avec ses tensions propres entre contrainte subie ou norme acceptée, contrôle voulu ou pas, jusqu'à la recherche d'un bien-être, d'un mieux être, autant de phénomènes réactivés par la situation.

En point d'équilibre ou contrepoint à la raison sanitaire, la valeur de « convivialité » se passe de prescriptions et relève de la spontanéité, de l'improvisation, de la liberté et du plaisir d'être ensemble. Non pas que l'univers « santé » en soit privé, mais la convivialité, dans une autre logique, donne à l'imaginaire du vivre-ensemble, ses marges de respiration et d'invention, comme il est apparu très vite en confinement (Boutaud, 2020, Stengel et Boutaud 2020). Une convivialité protéiforme, co-extensive à l'espace de la table et du repas. Chacun prend sa part pour rendre convivial le partage des tâches, les moments revisités en cuisine, le temps retrouvé pour échanger. L'occasion et le temps de remettre la main à la pâte au sens propre, de créer entre tous des petites madeleines de réconfort et de résilience. Convivialité numérique aussi, avec la multiplication des espaces de dialogue et l'invention de Whats'Apéros, SkypApéros, CoronApéros. L'un des signes d'un tournant digital sur lequel il faudra revenir. Preuve aussi que le confinement de crise touche non seulement les modes de vie, les relations sociales et intra-familiales, mais le langage aussi, dans sa fonction rhétorique et poétique de créativité.

Pour compléter cet espace axiologique repositionné, requestionné avec la crise sanitaire, une relation de complémentarité peut s'établir sur le plan proximal, entre les formes de la *convivialité* et la reconsidération des valeurs de *proximité*. Dans la quête de réassurance, compte tout particulièrement l'accès aux ressources locales, la réactivité des acteurs de proximité en mesure de fournir du frais, de la qualité. À cet égard, une relation de complémentarité s'établit entre *proximité* et *santé* mais une direction de sens plus forte encore se construit entre *proximité* et *convivialité*, tant le lien avec le local permet de restaurer la relation vivante et confiante avec l'écosystème alimentaire de proximité. Une voie s'ouvre pour réhumaniser le contact avec les acteurs de cet écosystème au lieu de consommer dans un espace de compétition marchande sans foi ni loi, pour les hommes, les animaux, la nature. La proximité et la promotion du local donnent au contraire un champ de visibilité sur les acteurs, les lieux, les produits et les services alimentaires intégrés à un même environnement proche. Un espace de référence partagé qui crée de la sociabilité, de la confiance, de la connaissance sur les façons d'être, de dire et de faire propres au local.

En parcourant logiquement les axes de valorisation alimentaire en confinement, une polarité nous rabat de ce versant *relationnel* sur le versant rationnel déjà entrevu, dans la mesure où les prescriptions ou injonctions bien légitimes du discours santé, en situation de pandémie, en appellent déjà à la raison sanitaire. Les relations clairement établies entre alimentation et santé, avec le pic d'intensité du confinement et au-delà, se détachent d'un champ de valorisation plus large et peut-être plus diffus encore : celui de la *responsabilité*, à travers ses multiples occurrences. Les exemples ne manquent pas : repenser les priorités, le vital, le nécessaire et le superflu (Heilbrunn, 2020) ; sortir de la spirale de l'hyperconsommation ; donner plus de consistance aux valeurs de solidarité, à voir notamment les associations d'aide alimentaire submergées par des situations de détresse toujours plus nombreuses, alors que les inégalités se creusent ; à force d'appels à la responsabilité



individuelle, mieux entrevoir son lien systémique avec le collectif, l'environnement, les engagements à l'égard du devenir.

La logique de la schématisation et la mise au carré de la signification entre les quatre polarités ainsi manifestées (santé vs convivialité ; responsabilité vs proximité) s'accommode ici des limites de la description car il s'agit, en première analyse, de poser les conditions minimales de production du sens, les bases d'un système de valeur réarticulé dans le contexte du confinement et de coexistence, bien plus longue, avec le virus du Covid-19. L'heuristique du schéma prend aussi le risque de désubstantialiser des valeurs, cloîtrées dans des logiques de valorisation, par un simple jeu de positions et d'oppositions. C'est pourquoi, une fois posé le cadre axiologique de l'alimentation, en contexte de Covid-19, le curseur sémiotique peut se dispenser de remonter le parcours génératif de la signification et se poster sur le plan d'expression des valeurs, en explorant leur conversion figurative : comment prennent-elles forme et corps, selon quelles modalités figuratives ? Question vitale si l'on replace sémiotiquement les valeurs dans un espace de communication.

## **ESPACE FIGURATIF DES VALEURS ET PRATIQUES RECONFIGURÉES**

En privilégiant la dimension des *pratiques*, pour mieux observer les variations alimentaires en confinement et, au-delà, en contexte viral, difficile de se fixer uniquement sur le système de valeurs, même si l'on peut déjà y voir en filigrane des *idéologies* : « Sémiotiquement l'idéologie se définit comme une quête de valeurs, comme leur « actualisation » par un sujet – individuel ou collectif – qui les prend en charge et vise à les réaliser. L'axiologie, elle, se définit comme le système de valeurs encore « virtuelles ». L'axiologie est donc de nature paradigmatique, l'axe paradigmatique étant celui du système. L'idéologie est de nature syntagmatique ; les valeurs – à partir du

moment où elles sont prises en charge et quêtées – apparaissent comme des potentialités de procès » (Floch, 1990 : 184). Encore faut-il franchir le pas en direction des pratiques qui, dans une perspective sémiotique soucieuse de coopérer avec la communication, se caractérisent par leur dimension figurative.

Dans *Pratiques sémiotiques* (2008), Fontanille propose une réorganisation des plans d'analyse, à l'intérieur d'un *parcours génératif du plan de l'expression*, des signes élémentaires aux formes de vie, en passant par les textes, les objets, les pratiques et les stratégies. Les pratiques ne constituent dès lors qu'un plan d'immanence parmi les autres, dans ce parcours. En se donnant quelque liberté, on peut faire aussi l'hypothèse que les *pratiques* subsument, au plan figuratif, les différents plans de manifestation, tout au long du parcours, avec la propriété de donner forme, corps et consistance aux valeurs dégagées dans la génération du sens, sachant que l'axiologisation elle-même oriente les pratiques et préfigure les modalités de leur mise en actes.

La conversion de la valeur en pratiques s'opère donc, sémiotiquement, à un niveau figuratif. Le champ d'extension figurative de la valeur procède par registres, qui d'une approche à l'autre se conçoivent comme des degrés, des échelles, des sémiosphères, dont l'ensemble donne à la valeur sa *configuration*. Celle-ci se définit doublement : par sa *consistance figurale*, comme forme englobante et homogène – nous avons risqué le terme de *figure sensible* (Boutaud et Dufour, 2013) - où telle valeur de « santé » et de « convivialité », par exemple, forme ou figure un univers de référence ; par sa *consistance figurative*, à travers les multiples modalités expressives opérant la conversion de la valeur en pratiques. Ainsi, pour revenir à l'une des valeurs alimentaires reconfigurées en contexte de Covid-19, il appert que la valeur de « responsabilité » s'est déclinée dans de multiples registres figuratifs : les simples gestes de réappropriation de l'acte culinaire ; une conscience alimentaire pour prendre le temps et retrouver le goût à la cuisine, au partage ; un lien plus concret et actif avec ceux qui font, qui produisent ;

une vision plus franche des relations entre initiatives locales et écosystème global ; une redistribution des valeurs, en mesurant différemment les jeux d'échelles et de priorités.

Entre tous ces registres figuratifs, on évolue bien et de façon bidirectionnelle entre les signes ou traits sensibles les plus discrets, et les formes de vie avec leur principe de stabilité entre expérience et existence. Ce champ d'expression et d'expansion figurative, sur un plan sémiotique, n'est pas sans évoquer, sur le plan sociologique et anthropologique (Desjeux *et al.*, 1998), un changement d'échelles pour observer la consommation, du *micro* au *macro*, avec une séquence progressivement élargie au niveau figuratif. Pour ne pas donner un contour trop allusif ou évasif à ce propos, prenons déjà soin de le concentrer sous forme de tableau, avec les variations que tolère, selon nous, le figuratif pour décrire les pratiques (Boutaud, 2019).

	Echelles d'observation appliquées à la consommation (Desjeux, 1998)	Echelles d'observation Anthropologie inductive (Desjeux et Sarrat, 2020)	Espaces figuratifs sémiotique (Boutaud, 2019, 2020)
neuro-bio	Nutrition, besoin	Cerveau	
Auto			Expressions de soi (sensibles et sensorielles)
Micro	Micro-individuel : individus, sujets, cognition, motivation, inconscient Acteur unique  Micro-social (itinéraires) : interactions, pratiques, micro-culturel, système d'approvisionnement Acteurs concrets	Individus : espaces domestique et petits groupes	Formes d'interactions directes dans l'espace domestique ou en situations privées
Méso		Organisations et systèmes d'action	Formes discursives, en circulation sociale, médiatique (prendre l'information, la produire, la faire circuler)
Macro	Macro-scope : cultures, générations, sexes, classes sociales, attitudes, styles de vie, modes de vie Acteurs collectifs	Macro-social : appartenances sociales	Formes sociales et sociétales des pratiques alimentaires
Méta			Formes symboliques, sacralisées, idéalisées

Figure 2 : Variations autour des dimensions figuratives

Le déploiement figuratif des pratiques favorise les relations de continuité, par la consistance figurale de la valeur entre tous les registres

figuratifs (auto à méta), à la différence des échelles d'observation, où ce que l'on voit à une échelle disparaît à une autre échelle. Ainsi Desjeux et al. (2020) font le choix de se situer à l'échelle micro-sociale pour analyser les pratiques nouvelles qui émergent avec le confinement mais ne prétendent pas épuiser ce qui pourrait ressortir à d'autres échelles, méso- ou macrosociales par exemple. Alors que la dimension intégrative de la *configuration*, telle que nous la concevons, suppose que chaque plan de la manifestation figurative se détache avec son périmètre de référence et d'expression, mais ne prend sens qu'à travers les relations, opérationnalisées ou non, avec les autres plans de référence, un micro-espace ne pouvant se définir qu'en relation avec des changements de plans et d'échelles méso et macro, par exemple.

Il ressort que l'attention aux pratiques ne se confond pas avec une posture résolument pragmatique, au centre des interactions et des situations de communication. Elle trouve, à l'échelle, aux échelles du figuratif, un principe d'organisation pour décrire et comprendre la complexité du système des pratiques, en évitant le double écueil de la viralité du sens, à travers la profusion et la dispersion des phénomènes alimentaires en contexte de Covid-19, et, en direction inverse, la réduction sociologique et sémantique à des profils de consommateurs dont la singularité tribale apparaît soudainement. Ainsi la folklorisation de nouvelles tribus de consommateurs résilients comme le « néo sprezzatura » (la nonchalance paisible), le « survivalist consumer » ou le « westworldian » plongé dans le monde numérique (voir références en ligne, [www.ladn.eu](http://www.ladn.eu), 04 juin 2020). Il est vrai que, sans constituer une valeur, internet et les ressources numériques ont participé de tous les registres figuratifs du confinement. Celui-ci a transformé le logement en « hub digital domestique » (Desjeux *et al.*, 2020), avec des logiques de programmation et d'improvisation pour organiser les pratiques alimentaires (approvisionnement, recettes, recherches et partages d'information, de recette ; témoignages en ligne, etc.). Un sémioticien y reconnaîtra une modalité ouverte à des pratiques plurielles, mais sans doute pas le profil d'un consommateur tribal démasqué.

## ÉTHIQUE ALIMENTAIRE ET COLORATIONS MODALES D'UNE FORME DE VIE

Entre toutes les questions soulevées par le déconfinement (en France, le 11 mai 2020 et le 02 juin pour les restaurants, bars, cafés, en terrasse), on s'interroge tout particulièrement sur les changements induits dans les pratiques alimentaires, à moyen et long termes. Des priorités ont été redéfinies, avec de nouvelles logiques de valorisation repérées ici, entre santé et convivialité, proximité et responsabilité ; des pratiques alimentaires reconfigurées, du plus intime des saveurs de réconfort, de réassurance, aux formes les plus idéalisées du rapport symbolique à l'alimentation comme expression de soi, relation à autrui, prise de conscience d'enjeux majeurs pour la vie en société. Mais avec le déconfinement et l'espérance d'un post-Covid-19, faut-il penser que les variations observées auront un effet marquant et durable dans les pratiques alimentaires ?

Bien sûr, l'approche sémiotique n'a ni prétention ni vocation à lire dans le marc de café ou produire des prévisions, encore moins des prédictions. Elle gagne, comme ici, à prendre des points d'appui sociologiques et anthropologiques dès lors qu'ils privilégient les approches qualitatives et notamment inductives, à l'exemple de l'enquête prise en référence (« Les effets du confinement sur les comportements alimentaires des français pendant la crise du covid 19 », Desjeux *et al.* 2020) parmi d'autres sources (voir en bibliographie : articles en ligne pendant le confinement, mars-mai 2020).

En partage avec la sémiotique, ces études et enquêtes qualitatives s'attachent avant tout aux phénomènes de sens, en mesurant tout ce qui relève des logiques de *système*, des relations d'interdépendance entre les modes et mondes alimentaires (production, distribution, consommation, environnement), avec la cinétique ou la mise en mouvement de ce système alimentaire et de l'éco-système global où il s'intègre. Si le sens

advient, c'est aussi dans le système d'interrelations entre objets, dispositifs, pratiques, stratégies et contraintes d'action, au point que toute variation locale modifie les propriétés de l'ensemble, en bonne logique de système. À charge pour la sémiotique d'aller elle aussi au plus près des significations, non par immersion de terrain, mais dans la mise au jour des processus qui donnent sens aux pratiques, dans le cas qui nous intéresse. Cela explique l'attention au système des valeurs alimentaires en confinement et leur projection dans un espace figuratif où elles prennent leurs différentes dimensions expressives.

Tous les niveaux figuratifs entrevus, dans le schéma d'extension du *bio* et du *micro*, au *macro* et au *méta*, permet de relier utilement pour la description et la compréhension, les pratiques alimentaires et leurs *formes* expressives, leur dynamique de *formation* entre modalités expressives (entre un geste, un dispositif, un programme d'action, des idéaux de changement alimentaire, etc.). Au sommet de cette agrégation, on reconnaîtra peut-être des *formes de vie* alimentaires qui se singularisent, pour rester dans le registre figuratif, par leur *configuration*, l'expression de l'unité et de la totalité dans la forme alimentaire qui se détache des pratiques.

Chacune des valeurs se présente ainsi, dans sa dimension figurative, comme un configuration, avec sa *congruence* qui à la différence de la cohérence et de la cohésion (déploiement syntagmatique « à l'horizontale ») est « une propriété de l'axe paradigmatique, dès lors que les différents paradigmes et les différentes catégories, disposés en strates hiérarchisées, sont supposés participer à un même processus de génération de la signification, chacun et chacune étant convertis d'un niveau à l'autre » (Fontanille, 2015 : 43). Ainsi la configuration de la valeur « santé » est-elle modalisée, au sens anthropologique, par des manières de faire au besoin orientées vers le frais (bio, auto), des choix alimentaires mieux discutés en famille (micro), des recherches d'information plus motivées à l'égard du bon et du bien manger (mésos), une attention plus grande aux évolutions bénéfiques du système

alimentaire (macro), jusqu'aux bénéfiques symboliques associés aux savoirs et aux croyances entre alimentation saine et projet d'existence.

Au-delà des valeurs, cette configuration des pratiques pourrait se comprendre comme une nouvelle *éthique alimentaire* dont les traits se dessinent : « Davantage de produits frais et locaux, cuisine maison, reconfiguration des circuits d'approvisionnement... le confinement a des effets majeurs sur la production et les comportements alimentaires. Et ces effets pourraient perdurer » (Baudet, en ligne, 17 avril 2020). On reconnaît même dans la crise un « accélérateur de transition » (Darrot, en ligne, 17 avril 2020), à l'exemple des circuits courts : « En France, les drive fermiers ont pris leur envol – avec parfois des commandes quatre fois supérieures à la normale. Et dans les exploitations comme du côté des consommateurs, on commence à s'intéresser sérieusement à l'agriculture régénérative. Car, plus que jamais, la crise a mis en lumière l'intérêt d'un système alimentaire plus résilient et d'une approche plus respectueuse du vivant » (Huot, L'ADN, en ligne, 19 mai 2020).

Transition alimentaire accélérée aussi par la transition numérique, avec la création de plateformes collaboratives entre acteurs du système alimentaire, une initiative relevée parmi tant d'autres par des réseaux comme la FoodTech, réseau thématique de la FrenchTech regroupant des écosystèmes territoriaux. Au-delà des variations locales et conjoncturelles, la reconfiguration de l'éthique alimentaire est questionnée dans la durée : « Le secteur de l'alimentation dans son ensemble est ainsi bousculé, et l'alimentation, besoin vital, est l'une des préoccupations principales à la fois des citoyens et du gouvernement. Ce chamboulement pose la question de la pérennité des tendances actuelles : l'agriculture continuera-t-elle à employer autant de main d'œuvre étrangère ? Les consommateurs garderont-ils des habitudes auprès de plateforme de circuits courts ? Les commerces de proximité passeront-ils cette transition numérique ? » (Boidevézi, en ligne, 26 mai 2020). De microsphères en macrosphères, l'éthique alimentaire se déploie donc dans un champ figuratif étendu mais défini avant tout par la congruence



de sa configuration, articulant les relations entre formes manifestées, des signaux faibles à l'ambition de transformer le monde. Signaux faibles observés par exemple au sein de l'espace domestique, à travers une meilleure gestion de la conservation et de la rotation des produits frais, une réappropriation de gestes culinaires, la compétence pour alléger la charge mentale avec des routines bien organisées, des micro-compromis dans les arbitrages, tout en libérant des espaces d'expérimentation culinaires grâce à des partages d'informations en ligne ou en réseaux. Avant d'agir pour l'environnement, de penser à la planète, reprendre déjà la main sur son micro-univers. Mais liberté aussi de se projeter dans le monde alimentaire, en voyant plus grand, plus loin, comme éthique de vie, éthique de responsabilité et d'engagement pour le futur et l'humanité, s'il faut utiliser de grands mots. Mais quelles qu'en soient les occurrences, les dimensions figuratives mises en avant ne se paient de mots, elles figurent précisément des espaces vivants (matériels et immatériels), incarnés, peuplés de formes qui font sens pour le mangeur. Dans l'ordre de la signification, pas de disqualification du sens dans la configuration éthique et son inscription dans les pratiques, des signes en apparence les plus insignifiants aux formes les plus significatives.

A travers toute son extension figurative, l'éthique alimentaire ne prétend pas représenter une philosophie de vie, avec une force d'engagement et toute la charge modale pour se tenir à cet engagement (le pouvoir, le vouloir, le devoir, le savoir, le croire). Dans sa conjonction aux pratiques, la charge modale fait place aux modalités sensibles, aux modulations (Laplantine, 2005). Le ciblage modal des pratiques n'est pas l'image figée d'un profil alimentaire, mais l'expression d'un style (Macé, 2016), avec des variations libres à l'intérieur des sémiosphères de la configuration éthique, entre tous les espaces figuratifs articulés des bio- et micro-sphères alimentaires, aux macro- et au méta-sphères de l'alimentation.

Une éthique alimentaire dans les rythmes de l'expérience et de

l'existence, sans profession de foi obligée mais plutôt familière avec cette sagesse populaire qui remonte des tables ordinaires et sincères :

« Bien manger c'est quand on y met du sien ».

## **BIBLIOGRAPHIE**

Assouly, Olivier, *Goût à vendre*, Paris, Institut Français de la Mode, 2007

Basso Fossali, Pierluigi, « La valeur pour une sémiotique des pratiques », *CASA – cadernos de semiotica aplicada*, Universidade Estadual Paulista, Sao Paulo, 2014, 12 (2), pp. 11-54

Bastien Sarah, Sicard Mariette, Boutaud Jean-Jacques, Hugol-Gential Clémentine, « Des pratiques aux ressources informationnelles des cuisiniers du quotidien. » *Alimentation en savoirs, regards croisés sur l'information, la communication, l'éducation en matière d'alimentation*, 2018, Lille, Geriico (hal- 01958020)

Boutaud, Jean-Jacques, *Sensible et communication. Du cognitif au symbolique*, Londres, ISTE, 2016

Boutaud, Jean-Jacques, « Sémiotique, marketing et communication sur une trajectoire modale », in Amir Biglari et Nathalie Roelens (dirs), *La sémiotique et son autre*, Paris, Kimé, 2019, pp. 277-295

Boutaud, Jean-Jacques, « De l'expérience à l'existence. Le goût, le social, le modal », In Lorusso A.-M. et Marrone G. (dirs), *Politiche del gusto. Mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari*, Edizioni Nuova Cultura, E|C Serie Speciale, Anno XIII, n. 26-2019, pp. 37-54

Boutaud, Jean-Jacques, « Réinventer la convivialité en confinement », *Formes de la convivialité: dispositifs rituels autour du manger et du boire*, dir. Gianfranco Marrone, Limoges, Actes Sémiotiques, à paraître 2020.

Boutaud, Jean-Jacques, Dufour, Stéphane, *Figures du sacré*, Questions de Communication, n°23, juillet 2013

Corbeau, Jean-Pierre et Poulain, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, éditions Privat, 2002

Desjeux, Dominique, *L'empreinte anthropologique du monde. Méthode inductive illustrée*, Bruxelles, Peter Lang, 1995

Desjeux, Dominique, « Les échelles d'observation de la consommation », in *Comprendre le consommateur*, Cabin, Philippe, Desjeux, Dominique, Nourrisson, Didier, Rochefort, Robert (dirs.), Auxerre, Editions Sciences Humaines, 1998 : <https://consommations-et-societes.fr/wp-content/uploads/2017/08/1998-SHS-ECHELLE-CONSOMMATION.pdf>

Desjeux, Dominique. « La méthode des itinéraires : une approche microsociale », Desjeuxéd., *La consommation*. Presses Universitaires de France, 2006, pp. 89-111.

Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996

Floch, Jean-Marie, *Sémiotique, marketing et communication. Sous les signes les stratégies*, Paris, PUF, 1990

Floch, Jean-Marie, *Identités visuelles*, Paris, PUF, 1995. Fontanille, Jacques, *Pratiques sémiotiques*, Paris, PUF, 2008.

Fontanille, Jacques, *Formes de vie*, Liège, Presses Universitaires de Liège, 2015.

Jullien, François, *Nourrir sa vie. À l'écart du bonheur*, Paris, Seuil, 2005.

Landowski, Eric, *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*, Nouveaux Actes Sémiotiques, 55-56, Pulim, 1998, 76 p.

Landowski, Eric, *Pour une sémiotique du goût*, Sao Paulo, Centro de Pesquisas Sociossemioticas, 2013, 59 p., (rééd. en ligne *Actes Sémiotiques*, 122, 2019)

Laplantine, François, *Le social et le sensible. Introduction à une anthropologie modale*, Paris, Téraèdre, 2005

Macé, Marielle, Styles. *Critique de nos formes de vie*, Paris, Gallimard, 2016.

Marrone, Gianfranco, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milan, Mimesis, 2016.

Marrone, Gianfranco, Giannitrapani, Alice, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milan, Mimesis, 2012

Onfray, Michel, *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris, Grasset, 1995

Stengel, Kilien et Boutaud, Jean-Jacques, « La petite cuisine des formes conviviales en confinement », *The Conversation*, 08 avril 2020.

*Articles en ligne pendant le confinement en France (17 mars au 11 mai 2020)*

Baudet, Clément, « Quel est l'impact du confinement sur le système alimentaire? », *Le Journal CNRS*, 17 avril 2020, <https://lejournalcnrs.fr/nos-blogs/covid-19-la-parole-a-la-science/quel-est-limpact-du-confinement-sur-le-systeme-alimentaire>

Boidevézi, Xavier, « La crise au service d'une transition alimentaire et d'une transition numérique accélérées ? », *La FoodTech*, 26 mai 2020, <https://lafoodtech.fr/la-crise-au-service-dune-transition-alimentaire-et-dune-transition-numerique-accelerees>

Darrot, Catherine, « Quel est l'impact du confinement sur le système alimentaire? », La parole à la science #PodcastCNRS, 17 avril 2020, [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=7&v=mShF3gX9dSY&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&v=mShF3gX9dSY&feature=emb_logo)

Desjeux, Dominique et Sarrat, Charlotte, « Les effets du confinement sur les comportements alimentaires des français pendant la crise du covid 19 », rapport de synthèse, <https://consommations-et-societes.fr/les-effets-du-confinement-sur-les-comportements-alimentaires-des-francais-pendant-la-crise-du-covid-19-par-dominique-desjeux-et-charlotte-sarrat/>

Desjeux, Dominique et Sarrat, Charlotte, « Le confinement du Covid-19, S1E1, ou la « mise en marge » des pratiques alimentaires des Français », <https://consommations-et-societes.fr/le-confinement-du-covid-19-ou-la-%E2%80%89mise-en-marge%E2%80%89-des-pratiques-alimentaires-des-francais-par-dominique-desjeux-anthropologue-charlotte-sarrat-danone-nutricia-research/>

Desjeux, Dominique et Sarrat, Charlotte, « Pendant le confinement, S1E2, première étape : de la séparation à la vie en marge », <https://consommations-et-societes.fr/pendant-le-confinement-s1e2-premiere-etape-de-la-separation-a-la-vie-en-marge-par-dominique-desjeux-et-charlotte-sarrat/>

Desjeux, Dominique et Sarrat, Charlotte, « Pendant le confinement, S1E3, deuxième étape : les courses, les repas et la mobilité réduite » <https://consommations-et-societes.fr/courses-repas-et-mobilite-reduite-par-d-desjeux-et-c-sarrat/>

Desjeux, Dominique et Sarrat, Charlotte, « Pendant le confinement,

S1E4, la gestion des stocks alimentaires », <https://consommations-et-societes.fr/pendant-le-confinement-s1e4-la-gestion-des-stocks-alimentaires-par-dominique-desjeux-et-charlotte-sarrat/>

Desjeux, Dominique et Sarrat, Charlotte, « Pendant le confinement, S1E5, les pratiques culinaires », <https://consommations-et-societes.fr/pendant-le-confinement-du-covid-19-s1e5-les-pratiques-culinaires-par-dominique-desjeux-et-charlotte-sarah/>

Desjeux, Dominique et Sarrat, Charlotte, « Pendant le confinement, S1E6, les repas au cœur de l'organisation de la mise en marge des français », <https://consommations-et-societes.fr/pendant-le-confinement-s1e6-les-repas-au-coeur-de-lorganisation-de-la-mise-en-marge-des-francais-par-dominique-desjeux-et-charlotte-sarrat/>

Gérard, Mathilde, « Comment le confinement a modifié les comportements alimentaires en France », *Le Monde*, 12 juin 2020, [https://www.lemonde.fr/planete/article/2020/06/12/comment-le-confinement-a-modifie-les-comportements-alimentaires-des-francais\\_6042575\\_3244.html](https://www.lemonde.fr/planete/article/2020/06/12/comment-le-confinement-a-modifie-les-comportements-alimentaires-des-francais_6042575_3244.html)

Heilbrunn, Benoît, *Ouvrez les restaurants. Plaidoyer pour un déconfinement épicurien*, *Philonomist*, <https://www.philonomist.com/fr/article/ouvrez-les-restaurants>, mis à jour le 18.05.2020.

Huot, Alice, Quelles sont les tendances confirmées par la crise du Covid-19 ?, *L'ADN*, 19 mai 2020, [https://www.ladn.eu/nouveaux-usages/etude-marketing/tendances-2020-confirmees-crise-covid/?utm\\_source=newsletter\\_ladn&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=news\\_ladn&utm\\_content=20200520](https://www.ladn.eu/nouveaux-usages/etude-marketing/tendances-2020-confirmees-crise-covid/?utm_source=newsletter_ladn&utm_medium=email&utm_campaign=news_ladn&utm_content=20200520)

Poulain, Jean-Pierre, « Confinement : l'alimentation prend une place bien plus importante que dans la vie normale », *Le Monde*, 31 mars 2020, <https://www.lemonde.fr/m-perso/article/2020/03/31/confinement-l-alimentation-prend-une-place-bien-plus-importante-que-dans-la-vie>

normale\_6035076\_4497916.html

Touvier, Mathilde *et al.*, « Diet and physical activity during the COVID-19 lockdown period (March-May 2020): results from the French NutriNet-Sante cohort study, <https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2020.06.04.20121855v1.full.pdf>, preprint, 04 juin 2020