

Université de Montréal

**Exploration de la culture alimentaire biomédicalisée québécoise : de l'alimentation « saine » à la
production de corps différenciés**

par Myriam Durocher

**Département de communication
Faculté des arts et sciences**

Thèse présentée en vue de l'obtention du grade de
Philosophiæ Doctor (Ph. D.)
en communication

Décembre 2019

© Myriam Durocher, 2019

Université de Montréal
Département de communication, Faculté des études supérieures

Cette thèse intitulée

**Exploration de la culture alimentaire biomédicalisée québécoise : de l'alimentation « saine » à la
production de corps différenciés**

présentée par

Myriam Durocher

A été évaluée par un jury composé des personnes suivantes :

Natalie Doonan, Université de Montréal

Présidente-rapporteure

Line Grenier, Université de Montréal

Directrice de recherche

Kim Sawchuk, Concordia University

Membre du jury

Elsbeth Probyn, University of Sydney

Examinatrice externe

Résumé

Cette thèse procède, depuis une perspective issue des études culturelles, à une exploration critique et située (Haraway, 1988) de la culture alimentaire québécoise contemporaine et des définitions variables de la « saine » alimentation qu'elle concourt à produire et à rendre effective. Plus précisément, j'analyse les rapports de pouvoir qui l'informent et prennent forme et effectivité à travers les savoirs et pratiques constitutives de la saine alimentation (dans ses multiples formes et modes d'existence). À travers l'analyse critique de la culture alimentaire québécoise contemporaine, je questionne les corps humains comme plus-qu'humains, qui s'y retrouvent « produits » et différenciés par des rapports de pouvoir inégaux. L'analyse présentée résulte d'une ethnographie dialogique incorporée suivant les méthodes de collecte des matériaux et d'analyses proposées par Probyn (2016).

La thèse est découpée en trois parties distinctes, mais interreliées. La première explore la culture alimentaire québécoise au cœur de laquelle je m'inscris. Elle permet à la fois la présentation de ladite culture et des savoirs, pratiques, événements qu'elle concourt à mettre en forme, mais également la multiplicité des définitions de la saine alimentation qui y émergent, en fonction de ses différents contextes d'émergence. Tout au long de cette partie, je mets en évidence comment sont produits, articulés et légitimés certains savoirs tout autant que comment sont mises en forme et en cause certaines des relations impliquant et liant humains et plus-qu'humains, et qui participent des multiples modes d'émergence de la saine alimentation, au Québec.

Au sein de la culture alimentaire contemporaine, l'alimentation saine est régulièrement réfléchi et problématisée dans son rapport aux corps humains. La deuxième partie de la thèse présente mon analyse de ce que j'ai appelé la culture alimentaire biomédicalisée, et tout particulièrement des relations entre les corps, l'alimentation et la santé qu'elle concourt à produire. J'y mets en évidence comment la culture alimentaire contemporaine ne peut être réfléchi sans considération pour les discours *healthists* (Crawford, 1980) contemporains, qui informent les manières par lesquelles les corps sont mis en relation avec l'alimentation, à l'aulne de considérations pour la santé. J'y mobilise les outils conceptuels proposés par Clarke et al. (2010) sur la biomédicalisation du champ social pour questionner comment l'alimentation et les corps sont mis en relation dans un contexte où la santé est un objectif moral et individuel à atteindre (Crawford, 1980; Lupton, 1997; Metzl et Kirkland, 2010). J'y critique comment la culture alimentaire biomédicalisée limite le type de relations qui peuvent prendre forme

et être considérées entre l'alimentation et les corps, tout autant que les types de corps qui y sont produits et autorisés.

La troisième partie de la thèse s'intéresse aux corps, humains comme plus-qu'humains, qui sont produits au sein de la culture alimentaire biomédicalisée tout autant qu'aux rapports de pouvoir qui participent de leur production - différenciée. Par « produire », j'entends notamment comment des corps se retrouvent discursivement définis, encadrés, contrôlés, etc.; évalués, caractérisés, discriminés, exclus, stigmatisés; matériellement produits (leurs matérialités corporelles, leur biologie, etc.). Je navigue ainsi entre différentes manières d'analyser leur production tout autant qu'entre différents types de corps qui y sont produits, à partir de réflexions (et de littératures) qui les posent et les questionnent depuis des épistémologies variées.

Mots-clés : alimentation « saine », études culturelles, études critiques sur l'alimentation, corps, culture alimentaire, biomédicalisation, épistémologie féministe, matérialités, relations, rapports de pouvoir

Abstract

This PhD thesis presents, from a cultural studies perspective, a critical and situated (Haraway, 1988) exploration of Quebec's contemporary food culture and of the various definitions of "healthy" food it produces and renders effective. More precisely, I analyse the power relationships that inform its development as well as those taking form and effectivity through the knowledge and practices constitutive of healthy food (and its multiple forms and modes of existence). Through critical analysis of the current Quebec food culture, I question the bodies, human and more-than-human ones, that are produced therein, and are differentiated by unequal power relationships. The analysis presented is the result of an embodied and dialogic ethnography following the methods of materials gathering and analysis suggested by Probyn (2016).

The thesis is separated into three distinct, but interrelated, parts. The first part explores Quebec's food culture, in which I am fully immersed. This part presents the food culture and the knowledge, practices, and events that it contributes to creating, as well as the multiplicity of healthy food definitions that emerge within it, according to their various contexts of emergence. Throughout this part, I highlight how particular kinds of knowledge are produced, articulated and legitimated, as well as how relationships involving and linking humans and more-than-humans are produced and conveyed. I demonstrate how all of these processes participate in the multiple modes of emergence of healthy food in Quebec.

In the current food culture, healthy food is regularly thought and problematized in relationship to human bodies. The second part of the thesis presents my analysis of what I have called the biomedicalized food culture, attending especially to the relationships between bodies, food, and health it contributes to creating. I put at the forefront how the current food culture cannot be analysed without taking into account the contemporary "healthist" (Crawford, 1980) discourses that inform the manners by which bodies are put in relation to food, under health-oriented considerations. I mobilize the conceptual tools proposed by Clarke et al. (2010) on the biomedicalization of the social field to question how food and bodies are put in relation and problematized, in a context where health is a moral and individual objective to reach (Crawford, 1980; Lupton, 1997; Metzl et Kirkland, 2010). I criticize how the biomedicalized food culture limits the type of relationships that can take form and be considered between food and bodies, as well as the types of bodies that are produced and authorized.

The third part of the thesis is concerned with the bodies, human and more-than-human ones, that are produced within the biomedicalized food culture, as much as by the power relationships that participate in their production and differentiation. By “produce”, I mean among other things how bodies are discursively defined, framed, controlled, etc.; evaluated, characterized, discriminated, excluded, stigmatized; materially produced (their corporeal materialities, their biology, etc.). I navigate between different manners of analysing their production as much as I explore the different types of bodies that are produced, drawing on reflections (and literatures) that apprehend and question them from various epistemologies.

Keywords: “healthy” food, cultural studies, critical food studies, bodies, food culture, biomedicalization, feminist epistemology, materialities, relationships, power relationships

Table des matières

Résumé	3
Abstract.....	5
Table des matières.....	7
Liste des figures	10
Remerciements.....	13
Mise en bouche et menu	15
Partie I. Voyage ethno-gastro-graphique au cœur de la culture alimentaire québécoise.....	23
Une méthodologie inspirée des méthodes ethnographiques	26
L'analyse des matériaux, ou comment filer des réseaux de connexions	30
Créer des nœuds propices à l'analyse	33
Quatre nœuds.....	35
<i>L'alimentation, politique?</i>	38
« Outiller » l'individu face à sa consommation alimentaire	39
L'alimentation comme secteur (ou vecteur?) économique	43
Le « bio ».....	47
La « saine » alimentation et ses multiples formes	51
L'alimentation et la santé, sur fond de/en crise.....	57
Pour conclure ce nœud... et annoncer la suite	60
<i>L'alimentation saine, plus-qu'humaine</i>	64
Questions d'abeilles, de pesticides et d'humains.....	64
Des relations inter-espèces in(trans)formées par un mode de production industrialisé.....	68
De l'affectivité des composants « abjects »	70
Des pratiques de production autorisées.....	76
Des sols, des plus-qu'humains – des relations multiples et multipliées au cœur de pratiques hétérogènes.....	80
« Travailler avec » les micro-organismes.....	85
<i>Alimentation, vectrice de justice sociale?</i>	92
Le « droit » à l'alimentation.....	94
L'alimentation en tant que partie prenante d'un système à gérer – ressource à distribuer « équitablement ».....	97
Alimentation « saine » et sa distribution dans l'espace physique.....	98

Contrer un système déficient	105
L'agriculture urbaine comme « mode de résistance »	110
Justice alimentaire... et justice environnementale?	116
L'alimentation saine, technologisée	123
Les « vérités » de la « saine » alimentation	125
Production de connaissances personnalisées	133
Des choix et des modes de consommation technologisés	139
Les technologies, la production alimentaire, les processus de contrôle	142
La production alimentaire en laboratoire.....	149
Pour conclure cette partie et annoncer la suite :	152
Partie II. Culture alimentaire biomédicalisée.....	158
De la biomédicalisation de la société à l'émergence d'une culture alimentaire biomédicalisée .	158
Le paradigme nutritionnel contemporain	158
Le concept de biomédicalisation	160
La culture alimentaire biomédicalisée	162
Une culture qui participe à la reproduction de rapports de pouvoir inégalitaires	168
Partie III – Faire corps.....	175
Description des chapitres	176
Penser la matière en relation, penser les matérialités	177
Faire corps – Quels corps?	183
Des corps [toujours en train d'être] différenciés	188
Des corps vieillissants... ou pas?	189
Alimentation saine et vieillissement.....	191
L'alimentation « saine » à l'aune des discours constitutifs du vieillissement réussi.....	194
De la « saine » alimentation aux corps vieillissants.....	199
De la « saine » alimentation à la (re)production d'injonctions et de normativités caractéristiques du « bien vieillir »	203
Des corps genrés – Des corps de femmes sous tension... encore	209
Corps de femmes sous tension dans le contexte de discours sur la santé.....	214
Des corps de femmes... des corps qui prennent soin d'autrui?	219
Du corps des femmes au bien-être d'autrui – ou quand le futur est appréhendé dans les corps des femmes d'aujourd'hui	222
La production de corps matériellement différenciés	228

Moi, mon corps, mon corps de femme au cœur de cette recherche.....	234
Des corps racisés.....	236
De l'exotisme dans votre assiette.....	239
De la « diversité » aux corps « vulnérables »	244
Des corps autochtones... des corps « à risque »?.....	255
Des corps obèses	259
Des pratiques « alternatives » - À quoi? Pour qui? Pour quoi?.....	262
Des corps « multiples » et différenciés.....	268
Espaces et temporalités.....	273
Moment 1	275
Moment 2	280
Moment 3	291
« Staying with the trouble »	295
Corps et alimentation – des environnements aux « worlds-making »	298
L'épigénétique et la redéfinition des « environnements »	299
Des interrelations entre les espèces ou comment penser les « worlds-making »	303
Media... milieux.....	308
Digestif et menu pour la suite.....	313
<i>Un voyage à l'intersection des études culturelles et des études critiques sur l'alimentation</i>	<i>313</i>
<i>Se situer au sein de l'analyse, au sein des relations tissées et analysées</i>	<i>320</i>
<i>Au menu pour la suite</i>	<i>328</i>
Bibliographie	331

Liste des figures

Figure 1 Capture d'écran de l'image du « cat's cradle » en train d'être créé.....	34
Figure 2 Capture d'écran du document de présentation de la Politique bioalimentaire.....	45
Figure 3 Capture d'écran d'un article publié par Radio-Canada à l'hiver 2019	47
Figure 4 Photographie prise en septembre 2018, dans un verger près de Montréal	54
Figure 5 Photographie prise de l'exposition d'art actuel « Orange », dont le thème de l'édition 2018 portait sur la traçabilité alimentaire.....	64
Figure 6 Photographie prise lors de ma visite de l'exposition « Nourrir le quartier, nourrir la ville »...	66
Figure 7 Photographie prise à l'occasion de ma participation à une journée de collecte de produits en vrac chez NousRire, en avril 2018.....	70
Figure 8 Photographies prise d'un panneau publicitaire de Second Cup, lors d'un séjour à Toronto ...	77
Figure 9 Certains des produits de mon garde-manger	78
Figure 10 Photographie prise lors de ma participation au Marché de mai, en mai 2018	81
Figure 11 Photographie d'une partie d'une affiche intégrée dans l'œuvre d'art « Xenopolitics #1: Petro-Bodies and Geopolitics of Hormones » du groupe Aliens in green (2017).....	83
Figure 12 Photographie prise d'une publicité de l'épicerie Rachele-Béry.....	84
Figure 13 Photographie de l'emballage d'un yogourt, prise au printemps 2018.....	85
Figure 14 Photographie prise au Marché de mai (édition 2018) d'un kiosque de boîtes de fromage à faire à la maison.....	86
Figure 15 Capture d'écran d'une page Web visant à informer les internautes quant au classement des bactéries.	87
Figure 16 Photographies prises pendant l'été 2018 d'une bouteille de kombucha.....	88
Figure 17 Publication partagée par une connaissance sur Facebook.....	92
Figure 18 Capture d'écran d'un événement Facebook organisé par le RCCQ.....	94
Figure 19 Capture d'écran de la pétition mise en circulation par le RCCQ.....	95
Figure 20 Capture d'écran d'une offre d'emploi publiée par l'organisme Bouffe-Action de Rosemont–La Petite-Patrie	109
Figure 21 Photographie des jardins du Campus MIL	111
Figure 22 Photographie prise lors de ma participation au Marché de mai, en 2018	112
Figure 23 Photographie prise lors de ma participation au Marché de mai, en 2018	113
Figure 24 Photographie prise en juillet 2018, dans l'arrondissement Rosemont–La Petite-Patrie	114
Figure 25 Capture d'écran de la page promotionnelle de Josée-Anne SC	116
Figure 26 Capture d'écran du site Internet de NousRire.....	117
Figure 27 Capture d'écran d'un article paru dans le National Post.....	121
Figure 28 Photographie prise le 22 mai 2018 du palmarès des livres chez Archambault.	125
Figure 29 Capture d'écran d'une question publiée le 29 janvier 2018 sur la page Facebook du groupe d'achats d'aliments biologiques en vrac NousRire.	131
Figure 30 Capture d'écran d'une publication partagée en juin 2018 par Marilou, une cheffe cuisinière célèbre au Québec.....	131
Figure 31 Capture d'écran de la page d'accueil des consultations faites par Santé Canada.....	132
Figure 32 Photographie prise lors d'un séjour à Toronto, en mai 2017	136
Figure 33 Capture d'écran d'une des cartes de tarot « The Parlour of Food Futures ».	138

Figure 34 Capture d'écran du site Internet faisant la promotion de vins sélectionnés selon l'ADN....	139
Figure 35 Photographie d'une partie de l'œuvre « mille quatre cents hectares » de Mériol Lehmann	143
Figure 36 Photographie d'une des œuvres photographiques de Benoit Aquin	145
Figure 37 Photographie d'une partie de l'œuvre « Indices (In)traçables » de Laurent Lamarche	146
Figure 38 Photographie de dépliants faisant la promotion d'une « saine » alimentation	192
Figure 39 Capture d'écran de l'un des articles identifiés en cours de vigie médiatique	194
Figure 40 Repas préparé dans le contexte de l'une des rencontres avec RECAA	197
Figure 41 Photographie prise le 25 mars 2017, lors de la préparation du brunch.....	198
Figure 42 Photographie utilisée sur l'une des cartes postales développées pour promouvoir le projet de blogue	198
Figure 43 Capture d'écran d'une infographie tirée d'un article archivé en cours de vigie médiatique	201
Figure 44 Capture d'écran d'un article rencontré en tout début de doctorat	202
Figure 45 Photographie d'une publicité affichée chez Bio Terre.....	207
Figure 46 Photographie prise d'une des membres de RECAA le 25 mars 2017	208
Figure 47 Capture d'écran (prise le 31 janvier 2018) du site web de l'organisme communautaire de Rosemont Bouffe-Action	222
Figure 48 Capture d'écran (prise à l'hiver 2018) du site Internet du Dispensaire diététique de Montréal.....	223
Figure 49 Capture d'écran d'un article rencontré en cours de collecte des matériaux	225
Figure 50 Photographie prise lors de ma visite au Power Plant Museum à Toronto.....	236
Figure 51 Photographies prises le 15 oct. 2018 lors de ma visite de l'exposition d'art actuel « Orange »	242
Figure 52 Affiche éducative sur le gaspillage alimentaire.	246
Figure 53 Le Conseil du SAM accompagné de la mairesse de Montréal, Valérie Plante.....	246
Figure 54 Foule de participant-e-s et kiosques au lancement du Conseil-Sam.....	247
Figure 55 Panneaux explicatifs tirés de l'exposition « Nourrir le quartier, nourrir la ville ».....	247
Figure 56 Capture d'écran prise en mai 2018 d'une page du site Internet du Club des petits déjeuners	258
Figure 57 Capture d'écran de l'un des courriels promotionnels reçus en cours de recherche.....	281
Figure 58 Photo prise lors de ma visite à Toronto le 27 mai 2017	282
Figure 59 Photographie de pots de miel exposés au Marché de mai 2018, auquel j'ai participé.....	303

À toutes ces femmes de ma vie qui *care*, qui prennent soin, dans l'ombre

À Granny Smith, Mummy et Nabelle

À toi, Grappy

Remerciements

Une thèse ne s’accomplit jamais seule. Une multitude d’individus supportent, à des degrés divers, une telle aventure intellectuelle. Il m’importe ici de souligner l’importance du soutien de certaines de ces personnes qui ont, à un moment ou à un autre, partagé avec moi cette route qui est tant académique, épistémologique, éthique, politique que personnelle. Sans vous, ce voyage n’aurait pu être possible – et aussi riche.

Line. Les mots ne suffisent pas pour exprimer toute la gratitude que je ressens envers toi, envers ton soutien indéfectible. Merci d’avoir cru en moi, dans les moments où moi-même je n’y croyais plus. Merci d’avoir su avoir confiance en mes capacités, d’avoir su repousser les limites que je m’imposais moi-même. Merci pour ces précieux échanges qui m’ont permis de grandir, tant à titre de chercheure et d’universitaire, qu’à titre d’humaine qui évolue dans un monde aux injustices multiples et pour lesquelles le travail de dénonciation et de critique est toujours à refaire. Merci d’avoir été cette voie/x qui aura su m’éclairer dans la critique constructive. Merci d’avoir su me guider tout en m’insufflant une liberté intellectuelle, éthique et politique : c’est un cadeau précieux. Merci.

Merci à mes collègues et ami-e-s du département de communication de l’Université de Montréal, et tout spécifiquement à ceux et celles du laboratoire du CPCC. Je pense notamment à la présence des « réguliers/régulières » : Fannie, Khaoula, Clément, Martin, David, Élizabeth, Marie-Ève, Sylvain. Merci pour les discussions pertinentes et stimulantes. Un merci tout spécial à François Y., sans qui je n’en serais pas là aujourd’hui, et à Dominique, qui a été un support si précieux à des moments-clés. Merci également à toi, Karine, d’abord prof, ensuite collègue et amie, mais surtout source d’inspiration et étincelle qui m’a permis d’y croire, au tout début.

Merci aux collègues et ami-e-s de l’UQAM, de même qu’à ceux et celles du forum doctoral. Merci notamment à Oli, Siavash, Myriam, Patrick, Bachir. Merci à ces professeur-e-s, rencontré-e-s durant le parcours, qui ont alimenté d’une manière ou d’une autre mes réflexions : Anouk, Tagny, Owen, Thierry, Lorna, Oumar – Merci.

Merci aux collègues d’Ageing+Communication+Technologies (ACT) à Concordia. Merci à Constance, Kim, Antonia, Dave, Nora, Shannon, Kendra, Carly, Maude et, plus largement, à Julia et Luciano. Merci d’avoir nourri la réflexion sur des enjeux qui seraient fort probablement passés sous mon radar sans nos échanges et sans les multiples projets qu’ACT a rendu possibles.

Merci à ces ami-e-s et collègues de tous horizons qui m'ont épaulée, à un moment ou à un autre de mon parcours : Karelle, Marilou, Maud, Étienne, Oli, Annette, Sarah, Laurence A.-C., Laurence D.-L., Jessica, Cynthia, Agathe, Félix, Renata, Sunnie, Dany, Pascal, Kryshna, Sam, Nico, Ben, Guillaume, Chloé, Paul, Danielle et Daniel, Véro, François Z., Maxime C., Marie-Pier.

Merci aux collègues et ami-e-s de chez Respecting Elders: Communities Against Abuse (RECAA) – vous avez été des sources d'inspiration magnifiques et surtout, des allié-e-s précieux et précieuses avec qui partager des repas savoureux. Merci tout particulièrement à Sadeqa, Anne, Jennifer, Louise, Enid, Madhu, Sajida, Kiren, Wendy, Marguerite et Marietta avec qui j'ai eu le bonheur de travailler en plus étroite collaboration.

Merci à ma famille, proche et élargie, qui croit en mes capacités, toujours, et qui assure le soutien nécessaire pour entreprendre une telle démarche. Merci à mes parents qui ont su m'insuffler la détermination et la curiosité requises pour poursuivre l'exploration jusqu'au doctorat. Merci à toi, Max, pour avoir été un support important dans les moments creux. Merci à Penny et à Eric pour les discussions passionnantes.

Merci à ces femmes de ma vie qui prennent soin des autres, trop souvent dans l'ombre, et dont la force et le courage m'inspirent de mille et une façons, au quotidien. Merci à vous Florence, Josée, Isabelle de m'inspirer la volonté de défendre ces droits qui ne nous sont jamais totalement acquis.

Merci au département de communication de l'Université de Montréal pour avoir assuré un support financier constant, surtout lorsque les grandes subventions manquaient encore à l'appel. Merci au Fonds de Recherche du Québec - Société et Culture (FRQSC), au Conseil de recherches en sciences humaines du Canada (CRSH) et au Fonds d'investissement des cycles supérieurs de l'Université de Montréal (FICSUM) pour le soutien financier ô combien nécessaire dans la poursuite d'un tel projet.

Merci à ces femmes, féministes, qui constamment revendiquent un monde meilleur, plus juste, que ce soit par la théorie, les actions politiques et activistes, ou les arts. Merci de m'inspirer à souhaiter mieux pour moi, pour nous, pour elles, et à m'outiller pour le faire.

Merci à Sam et à Arthur, les deux plus proches compagnons pendant toute cette aventure. Sam, merci pour ta patience (que j'admire tant!) et ton écoute, ton soutien immuable, tes précieux commentaires, ton ouverture d'esprit et ta créativité. Merci de m'inspirer la liberté.

Arthur, encore et toujours, merci pour ton regard perçant et tes ronronnements apaisants.

Mise en bouche et menu

Cette thèse procède à une exploration critique et située de la culture alimentaire québécoise contemporaine et des définitions variables de la saine alimentation¹ qu'elle concourt à produire et à rendre effectives. Plus précisément, j'analyse les rapports de pouvoir qui informent les savoirs et pratiques qui en sont constitutives, tout autant que leurs modes d'effectivité². Je procède ainsi notamment à travers l'exploration des institutions et des acteurs et actrices autorisé-e-s à énoncer les vérités, des pratiques autorisées et mises en place et des événements politiques, culturels, économiques, relatifs à la santé ou issus de la culture populaire, entre autres choses, qui sont autant d'éléments qui participent à définir, à mettre en pratique, et à rendre effective la saine alimentation au Québec. À travers l'analyse critique de la culture alimentaire québécoise contemporaine, que je qualifie de biomédicalisée, je questionne les corps, humains comme plus-qu'humains³, qui s'y retrouvent « produits » et différenciés par des rapports de pouvoir inégaux.

¹ Tout au long de la thèse, j'emploierai les guillemets lorsqu'il sera question de la « saine » alimentation telle que posée ou définie de façon non questionnée dans les fragments d'analyse que je travaillerai. L'utilisation de cette forme de ponctuation vise à mettre en évidence le regard critique que je pose sur cette utilisation et les enjeux qu'elle convoque et engendre. Lorsque j'aborderai la saine alimentation comme objet d'analyse, comme étant le produit de discours, pratiques, savoirs que je mets en relief et critique, j'éviterai l'utilisation des guillemets.

² Par effectivité, je m'inspire ici de la définition proposée par Lawrence Grossberg (1992) : « Productivity is here synonymous with effects or, more accurately, effectivities. This notion describes an event's place in a complex network of effects – its effects elsewhere on other events, as well as their effects on it; it describes the possibilities of the practice for effectuating changes or differences in the world. Such a description then asks how something comes to exist in its singularity (what Foucault calls its 'rarity') and how it functions. But the description cannot be confined to a particular place or domain of effects, such as the signifying or the representational. Effectivity points to the multidimensionality of effects, to the connections that exist between disparate points as they traverse different planes or realms of effects [...]. » (Grossberg, 1992, p. 50) Je mobiliserai donc « effectivité » en référence à ce que le fait de produire, convoquer, mettre en pratique la saine alimentation engendre en termes d'effets multiples et différenciés, soit en termes de pratiques, de matérialités, de savoirs, etc.

³ J'utiliserai « plus-qu'humains » tel que proposé notamment par Elspeth Probyn (2016) pour qui le terme permet de mettre en évidence les relationnalités qui existent entre différentes chaînes d'êtres, tous interconnectés, mais néanmoins différenciés : « However, these terms—the “more-than-human,” the “nonhuman,” the “posthuman”—are generative in that they seek to shake up any assumptions that we might have had about what conjoins and what separates us, not to mention what that profoundly confusing “us” might be. As Whatmore puts it, the onus needs to be on “startling our habitual assumptions about what life is” (2004, 1362). Like Whatmore, I prefer the term “more-than-human” to “posthuman” or “nonhuman.” It is, as I argued about the term “gender,” ontologically and materially relational, and opens up new epistemologies as it narrows the diverse and shifting relations between and among humans, and the many different aspects of that are so much more-than-human. » (Probyn, 2016, p. 110) Le fait de brouiller les frontières dichotomiques (entre humains et plus-qu'humains, entre culture et biologie, entre discours et matière, pour ne nommer que celles-là) fait par ailleurs partie des objectifs généraux qui sous-tendent la thèse. Il convient donc de mobiliser un appareillage conceptuel qui invoque une pensée relationnelle et qui évite de redonner à l'humain une place centrale dans les relations produisant et liant alimentation et corps. Il est toutefois à noter que plusieurs des littératures mobilisées en cours de thèse font usage du concept de non-humains – je respecterai l'appellation proposée par ces auteur-e-s, le cas échéant.

Je procède à l'exploration et à l'analyse de cette culture alimentaire depuis une perspective ancrée dans le champ des études culturelles (*cultural studies*). La « culture » telle qu'entendue ici est inspirée de la définition proposée par Stuart Hall (1980), lui-même inspiré de Raymond Williams pour qui « culture is ordinary » (1981), c'est-à-dire qu'elle est (re)produite à travers les savoirs et pratiques qui composent la vie quotidienne. Mon travail d'analyse s'inspire tout particulièrement des configurations des études culturelles qui se sont développées en sol américain. Je réfère tout particulièrement aux travaux de James Carey (2009) et Lawrence Grossberg (1997) qui se sont entre autres attardés à théoriser la relation entre la culture et le pouvoir, comprenant celui-ci comme se déployant et agissant au sein même de la culture. Cette dernière est ainsi entendue comme incorporant et matérialisant ce qui la structure ou la module, fruit des rapports de pouvoir qui se s'y retrouvent négociés. Une culture s'observe donc dans le déploiement de tout un ensemble de savoirs et de pratiques (politiques, relevant de la culture populaire, médiatiques, économiques, médicales, etc.). J'ai ainsi questionné comment l'alimentation saine se retrouve définie et matérialisée, permettant à certains savoirs et pratiques, telles que des politiques, des campagnes de sensibilisation, des études, des phénomènes culturels et médiatiques, des discours d'expert-e-s, des pratiques de consommation, etc., d'exister plutôt que d'autres, limitant ce qui peut être dit, compris et pratiqué.

Le but de cette thèse n'est donc pas de m'inscrire dans les débats ayant cours dans une multiplicité d'arènes de production et de légitimation des connaissances constitutives de la saine alimentation (par ex., les sciences nutritionnelles, biochimiques, les autorités gouvernementales, les champs de pratique de la diététique ou de la nutrition, les « expertises » médicales ou celles en lien avec la santé publique, etc.), et participant à définir certains aliments comme étant favorables ou non au développement ou au maintien d'une bonne santé humaine. Il ne s'agit pas non plus de critiquer les individus impliqués dans la production de connaissances alimentaires (je pense notamment aux nutritionnistes, aux « expert-e-s » de la nutrition ou de la santé, etc.) ou encore les rôles des industries de production et de commercialisation des aliments (et comme tant de chercheur-e-s en études sur l'alimentation l'ont fait déjà – j'y reviendrai) dans (la qualité de) ce qui est produit et consommé. Il s'agit plutôt de réfléchir de façon critique⁴ à ce que la « saine » alimentation contemporaine convoque et contribue à mettre en

⁴ Critique dans ce contexte s'inspire de Michel Foucault et de ses propositions sur ce qui lie savoir et pouvoir (Foucault, 1980). Je souhaite requestionner ce qui tenu pour acquis, qui n'est pas remis en question lorsqu'il est question d'alimentation « saine », ou encore des effets qu'engendrent la production des savoirs qui en sont

forme au sein de la culture analysée et à comment, à travers elle, des processus sociaux prennent forme et affectent entre autres des corps humains et plus-qu'humains, dans des modes d'effectivité qui vont au-delà de l'acte seul d'ingérer.

L'alimentation saine devient ainsi le point d'entrée de l'analyse de la culture alimentaire québécoise contemporaine, que je pose comme étant biomédicalisée (à la suite des travaux de Clarke et al. (2010)), et qui concourt notamment à réfléchir et à mettre en relation de manières particulières l'alimentation et les corps, l'alimentation et la santé, les corps et la santé ou l'alimentation et l'environnement, pour ne nommer que ces éléments, tout autant qu'à produire des normativités dans les manières de les concevoir et de les appréhender. J'expose par ailleurs dans la thèse comment l'alimentation saine est partie prenante de ladite culture alimentaire biomédicalisée, bien qu'elle ne s'y résume pas.

Au cœur de ce travail de recherche, « alimentation saine » et « corps » ne sont pas conçus comme des donnés, comme des termes référant à une réalité ou à une matière pré-définie, pré-déterminée ou pré-existante singulière. Je m'inspire notamment des travaux d'Annemarie Mol (2013)⁵ pour questionner les multiples coexistences de même que les différents modes de production de ce qui constituent l'alimentation saine et les corps qui s'y retrouvent associés. J'ai par exemple tâché de questionner : Qu'est-ce qu'on entend dans ce contexte particulier par « saine » alimentation? Comment est-ce défini, caractérisé, pratiqué dans ce contexte singulier? En quoi la saine alimentation est-elle invoquée ou mise en forme à travers cet énoncé, pratique, événement? Comment la définition singulière qui est invoquée ici met-elle en forme et en branle un ensemble de savoirs ou pratiques particulières (en lien avec l'alimentation, les corps, la santé, etc.)? De la même façon, les corps qui sont produits au sein des savoirs et pratiques constitutifs de la culture alimentaire analysée (et tout spécifiquement, au cœur des savoirs et pratiques constitutifs de la saine alimentation) ont été questionnés d'une multitude de manières différentes, en ne partant pas de l'apriori de ce qui les constitue et les font être. J'ai plutôt interrogé : De quels types de corps est-il question à travers ces savoirs, ces discours ou ces pratiques? Comment sont-ils produits? Qu'est-ce qui participe de leur production? Quels matériaux conceptuels

constitutives. Je questionne les rapports de pouvoir à l'œuvre qui participent de ces savoirs et de leurs effectivités, tout particulièrement sur les corps qu'ils concourent à produire, à cadrer, à normaliser, etc.

⁵ Mol (2013) s'est intéressée aux multiples corps produits au sein des activités médicales, en ne partant pas l'apriori de ce que serait « le » corps. Elle déconstruit plutôt ce qui est entendu comme un référent singulier et universel à travers les pratiques médicales analysées afin d'explorer comment de multiples définitions émergent, s'entrecroisent et ont des effectivités différentes.

et empiriques me permettent de les comprendre, tant dans leur production que dans leur mode d'existence? D'ailleurs, en début de chacune des parties de l'analyse (qui sont au nombre de trois), je discute des fondements théoriques et des outils conceptuels qui seront mobilisés pour les fins de l'analyse constitutives des chapitres associés.

La première partie de la thèse, « Voyage ethno-gastro-graphique au cœur de la culture alimentaire québécoise », explore la culture alimentaire québécoise au cœur de laquelle je m'inscris. Constituée d'une introduction et de quatre « nœuds »⁶, cette première partie de la thèse permet à la fois la présentation de ladite culture et des savoirs, pratiques, événements qu'elle concourt à mettre en forme, mais également la multiplicité des définitions de la « saine » alimentation qui y émergent, en fonction de ses différents contextes d'émergence. Cette partie vise à jongler avec la complexité des relations à l'œuvre, qui se croisent et s'inter-informent dans la production et l'effectivité des définitions variées que j'interroge. Tout au long de celle-ci, je mets en évidence comment sont produits, articulés et légitimés certains savoirs tout autant que comment sont mises en forme et en cause certaines des relations impliquant et liant humains et plus-qu'humains, et qui participent des multiples modes d'émergence de la saine alimentation, au Québec.

Au sein de la culture alimentaire contemporaine, l'alimentation « saine » est régulièrement réfléchie et problématisée⁷ dans son rapport aux corps humains. La deuxième partie de la thèse, soit « Culture alimentaire biomédicalisée », présente mon analyse de ce que j'ai appelé la culture alimentaire biomédicalisée, et tout particulièrement des relations entre les corps, l'alimentation et la santé qu'elle concourt à produire. J'y mets en évidence comment la culture alimentaire contemporaine ne peut être réfléchie sans considération pour les discours *healthists* (Crawford, 1980) contemporains, qui informent les manières par lesquelles les corps sont mis en relation avec l'alimentation, à l'aulne de considérations pour la santé. L'analyse de cette culture alimentaire à l'aide des outils conceptuels proposés par Adele Clarke et al. (2010) sur la biomédicalisation du champ social m'était nécessaire afin de questionner comment l'alimentation et les corps se trouvent mis en relation et problématisés, dans

⁶ Je reviendrai sur ce que signifie ce terme dans l'introduction de la partie 1.

⁷ Par « problématisée », j'entends les manières par lesquelles elle est posée ou réfléchie comme causant « problème », ou comme participant de relations « problématiques » entre elle et les corps. J'utiliserai « problématisés » également en référence avec les corps : dans ce contexte, il s'agira de relever comment certains corps sont posés comme « problématiques » et font subséquemment l'objet de mesures ou de pratiques particulières, dans l'optique de les traiter ou de les contrôler, par exemple.

un contexte où la santé devient un objectif moral et individuel à atteindre (Crawford, 1980; Lupton, 1997; Metzl et Kirkland, 2010). Dans cette partie (constituée d'un seul chapitre), j'expose comment la culture alimentaire « biomédicalisée » limite le type de relations qui peuvent prendre forme et être considérées entre l'alimentation et les corps, tout autant que les types de corps qui y sont produits et autorisés.

Finalement, la troisième et dernière partie de la thèse, « Faire corps », composée d'une introduction et de trois chapitres, s'intéresse aux corps, humains comme plus-qu'humains, qui sont produits au sein de la culture alimentaire biomédicalisée analysée tout autant qu'aux rapports de pouvoir qui participent de leur production - différenciée. Par « produire », j'entends notamment comment des corps se retrouvent discursivement articulés, encadrés, contrôlés, etc.; évalués, caractérisés, discriminés, exclus, stigmatisés; matérialisés (leurs matières corporelles, leur biologie, leurs composants organiques); etc. Je navigue ainsi entre différentes manières de réfléchir cette production des corps tout autant que les corps qui y sont produits, à partir de réflexions (et de littératures) qui les posent et les questionnent depuis des épistémologies variées.

Les analyses qui sont présentées dans cette thèse sont le fruit d'une ethnographie dialogique incorporée, inspirée par Elspeth Probyn (2016). Je reviendrai plus en détail sur la présentation des méthodes de collecte des matériaux et d'analyse dans l'introduction de la partie 1 de la thèse. Il m'importe surtout ici de présenter comment l'ensemble de mon processus de recherche (de la collecte des matériaux, à la démarche d'analyse en passant par la présentation par écrit des réflexions qui en émergent) s'ancre au cœur des approches féministes qui rendent compte de l'importance de produire un savoir situé (Haraway, 1988). Je me situe de multiples façons au sein de la culture alimentaire que j'analyse. Je mets à profit ma subjectivité et mon encrage au sein de celle-ci au long de l'analyse tout autant que je rends explicites les outils théoriques et analytiques acquis et mobilisés en cours de route pour proposer une analyse critique des rapports de pouvoir à l'œuvre.

Mener une ethnographie pour produire des connaissances implique nécessairement que certains éléments soient mis de côté. En ce sens, ma démarche et mon souci pour la production d'un savoir situé sont également inspirés de Natasha Myers (2015) qui, dans le travail ethnographique qu'elle

propose dans *Rendering life molecular models, modelers, and excitable matter*, rend explicite son rôle dans la production du savoir qu'elle concourt à produire :

Rendering is an inherently performative practice: in other words, a rendering not only depicts a phenomenon; it conjures and so materializes some aspects of that phenomenon, to the exclusion of others. This ethnography animates some forms of life in the laboratory and not others. My aim here is to keep open rather than foreclose what it is possible to see, say, feel, and know about scientific practice and the living world. And as supplement to other accounts of science, this ethnography aims to render life science otherwise. (Myers, 2015, p. 32)

Dans ma démarche d'analyse tout autant que dans la présentation de ce qui en émerge, j'ai veillé à rendre visibles les processus de création des savoirs en train de se faire, de façon à situer également ma posture de chercheuse qui produit des savoirs particuliers liés à la saine alimentation. Inspirée par Myers (2015), je montre à l'œuvre des processus, des dynamiques qui participent des multiples définitions de ce qui constitue, entre autres choses, l'alimentation saine contemporaine au Québec, de façon à ouvrir les possibles quant aux manières par lesquelles celle-ci peut être comprise, discutée, appréhendée – et non pas de façon à en proposer une définition fermée, fixe et figée⁸.

Ma posture féministe et la démarche méthodologique qui en résulte sont largement inspirées de Probyn (2016), qui se situe au centre des relations, entre autres humains-poissons, qu'elle observe, qui l'affectent et qu'elle affecte. Elle présente par ailleurs sa méthode d'analyse comme étant de l'ordre de l'ethnographie dialogique et incorporée :

This is why I insist on an embodied and dialogic ethnography that is attuned to listening to stories and relaying them, to trying to capture affective spaces through various forms of description, and to reaching for the depth of history that informs tacit knowledge embodied in individuals' ways of being and ways of recounting. (Probyn, 2016, p. 16)

Aux fins de l'analyse et de la présentation des résultats qui en émergent, je me situe donc pleinement au cœur de la culture alimentaire québécoise contemporaine dont j'observe le déploiement, les réseaux de connexions en train de se faire, en train d'affecter, qui m'affectent. L'écriture est fondamentale au cœur d'un tel processus : elle sert à la fois à créer ces liens, ces maillages qui servent

⁸ Ma démarche, profondément informée par les travaux relevant du champ des études critiques sur l'alimentation, s'inspire notamment des travaux de Allison et Jessica Hayes-Conroy (2013) qui questionnent les relations matérielles tout autant que les savoirs en jeu en lien avec (et liant) l'alimentation et les corps humains, de façon à laisser place à d'autres « ways of doing/knowing the food-body relationship, and to open the scope of possibility for what nutrition is, and how nutrition is practiced. » (p. 7) Par mon travail d'analyse, j'espère ainsi élargir le champs des relations qui doivent être prises en compte lorsqu'il est question de l'alimentation, des corps, et des rapports de pouvoir qui contribuent à les produire et à les mettre en relation.

l'analyse, et à les expliciter au lecteur ou à la lectrice, dans leurs configurations particulières et situées. Mon écriture veille à rendre visibles ces processus de création des savoirs en train de se faire, de façon à situer également ma posture de chercheure qui les produit, tant ceux associés à la saine alimentation qu'aux corps qu'elle concourt à produire⁹.

Laurel Richardson et Elizabeth St. Pierre (2005) soutiennent par ailleurs comment la recherche se déploie avec et à travers les pratiques d'écriture, constituant la production d'une connaissance à la fois située et sensible du regard du ou de la chercheure qui l'anime¹⁰. L'écriture prend une place prépondérante dans le travail d'analyse ethnographique, de la collecte des matériaux au processus d'analyse. Elle s'est avérée être également centrale dans les manières par lesquelles j'ai pu rendre visible ma présence à la fois à titre d'observatrice des éléments que je présente que de chercheure mobilisant des outils théoriques, conceptuels et analytiques acquis en cours de processus. L'écriture m'aura permis de me situer explicitement au cœur des processus réflexifs m'amenant à poser une lecture particulière des éléments analysés, à tirer des constats, ou à émettre des critiques que je souhaite productives. Je mobilise l'écriture pour « raconter » mes observations (à la manière de Anna L. Tsing (2014) et de Probyn (2016), par exemple), mon travail d'analyse, mon voyage au sein de la culture alimentaire biomédicalisée québécoise. En ce sens, je conçois l'écriture comme relationnelle, tant par rapport à l'objet que j'analyse qu'à la production du savoir qui en émerge et qu'au lecteur ou à la lectrice à laquelle je m'adresse.

C'est d'ailleurs suivant une inspiration similaire que je fais usage de deux manières différentes des photographies qui sont insérées dans la thèse. Ainsi, certaines des photographies servent à exemplifier mon propos, à illustrer l'argument que je suis en train de bâtir. Les images qui remplissent cette fonction sont explicitement présentées et mobilisées dans le texte les entourant. Ailleurs, d'autres photographies jouent un rôle davantage performatif : elles montrent à voir la culture alimentaire telle que je l'ai explorée, des éléments qui ont participé de mes réflexions. Ces photographies sont insérées

⁹ Je reviendrai par ailleurs dans la conclusion générale de la thèse sur ce que cette posture située et l'usage de ma subjectivité aux fins de l'analyse impliquent.

¹⁰ Pour Richardson (2005), le travail ethnographique doit tenir compte du rapport situé du ou de la chercheur-e à l'objet et au produit de sa connaissance : « I see the ethnographic project as humanly situated, always filtered through human eyes and human perceptions, and bearing both the limitations and the strengths of human feelings. Scientific superstructure is always resting on the foundation of human activity, belief, and understandings. I emphasize ethnography as constructed through research practices. » (Richardson dans Richardson et St. Pierre, 2005, p. 964)

sans être nécessairement contextualisées, comme se suffisant d'elles-mêmes (un peu comme de l'ordre de l'ambiance), étant donné le contexte des propos tenus dans la thèse ou de l'argumentaire qui se développe dans les sections où elles sont insérées. Cet usage des photographies tout comme les procédés d'écriture déployés rendent compte de mon rapport à mon objet de recherche tout autant que de ma posture située. J'espère ainsi donner à « voir » au lecteur ou à la lectrice de la thèse la culture alimentaire que j'ai observée, analysée et que je raconte maintenant.

Partie I. Voyage ethno-gastro-graphique au cœur de la culture alimentaire québécoise

Qu'est-ce que l'alimentation dite saine? Si je suis au supermarché, et que je souhaite me procurer une « saine » alimentation, que dois-je mettre dans mon chariot? Des aliments frais? Biologiques? Sans organismes génétiquement modifiés (OGM)? Locaux? Équitables? Et suis-je même dans le lieu idéal pour me procurer ce type d'alimentation? Ne devrais-je pas plutôt être dans un marché fermier, à la rencontre du producteur ou de la productrice qui aura cultivé la tomate fraîche, locale, biologique, équitable (bien que ce dernier critère ne semble pas être au cœur des activités de promotion des tomates que je retrouve au supermarché) que je souhaite consommer? Ou bien ne devrais-je que me contenter de lire la liste des ingrédients? Des valeurs nutritives? Bref, qu'est-ce que l'alimentation « saine », au Québec? Et pourquoi s'en soucier? À quoi et à qui bénéficie-t-elle? Comment et qui affecte-t-elle?

(Reconstitution de notes du journal de bord, Durocher, 28 août 2018)

À l'occasion de la rencontre annuelle de l'Association canadienne des études sur l'alimentation (2018), un panel composé de chercheuses s'inscrivant dans la branche critique des études sur l'alimentation¹¹ (Jacqui Gingras, Adele Hite, Andrea Noriega, Alissa Overend et Barbara Parker, 2018) interrogeaient le fait de poser ce qui constitue la saine alimentation de façon non problématisée, non requestionnée, et comme allant de soi. Elles revendiquaient entre autres que soit questionné (et critiqué) ce à quoi le terme réfère, et ce qu'il engendre en termes de production de rapports de pouvoir inégaux. Parmi elles, Andrea Noriega (2018) présentait l'alimentation saine comme étant une sorte de nébuleuse sémantique, plus ou moins développée et cohérente, allant de « naturel », à « balancé », « frais », « modérée », « non transformée », en passant par « variée ». Pour Noriega, les législations ou tout autre mode de définition formellement reconnu et valorisé de l'alimentation saine participent à sa matérialisation dans le monde, comme si c'était quelque chose de donné, qui existerait en soi. Ces propos résonnent pour moi avec la démarche constitutive de cette partie de la thèse en ce que je souhaite y interroger ces « nébuleuses », constituées différemment selon les contextes et les rapports de pouvoir à l'œuvre, présentant des effectivités variables.

¹¹ Le champ des études critiques sur l'alimentation a d'ailleurs largement informé le développement de la thèse. Les travaux s'y inscrivant conçoivent les savoirs et les pratiques alimentaires comme des construits sociaux devant faire l'objet d'analyses critiques des enjeux et des rapports de pouvoir traversant la production, la distribution, la préparation et la consommation de l'alimentation (Koç, Winson et Sumner, 2012).

Mon travail d'analyse ne se limite toutefois pas à l'alimentation « saine » en tant que champ sémantique ou objet discursif. Lynn M. Cramer, Carlita P. Greene et Janet M. Walter (2011), dans *Food as Communication: Communication as Food*, discutent de l'importance d'étudier l'alimentation du point de vue et avec les méthodes propres à la communication, « because food demonstrates a whole host of social, cultural, and political phenomena. » (Cramer, Greene et Walters, 2011, p. xiv) Ces chercheuses revendiquent que soit interrogée l'alimentation depuis ses fonctions symboliques et, à ce titre, comme pratique communicationnelle « by which we create, manage, and share meanings with others. » (Cramer et al., 2011, p. xi) Bien que je sois d'accord avec l'importance de s'intéresser aux caractères symboliques et politiques de ce qui constitue et est associé à l'alimentation, je suis d'avis, tout comme Emma-Jayne Abbots (2017), qu'il est également nécessaire de s'intéresser à ce qui participe de sa constitution matérielle de même qu'à son effectivité : « [...] while food is a productive lens through which to explore broader social and political relations, food should also be treated as food. Food is worthy of attention as its own object of inquiry, not just as a window into social life. » (Abbots, 2017, p. 2)¹² L'alimentation « saine » et ce qu'elle convoque ont une effectivité dans le monde, tant discursive que matérielle, affective ou relationnelle : c'est ce que je souhaite ici questionner.

Tout comme les chercheur-e-s critiques en études sur l'alimentation, je conçois que la saine alimentation est définie au sein de pratiques et de savoirs reconnus et légitimés au cœur d'une culture alimentaire donnée. Ce qui la constitue est le fait de rapports de pouvoir qui se retrouvent négociés tant dans sa définition que dans son effectivité, contribuant ainsi tant à l'établissement de pratiques particulières (visant, par exemple, à produire, encadrer, contrôler, évaluer, caractériser, etc. l'alimentation et les corps) que de matières particulières (entre autres alimentaires et corporelles). Ainsi, l'alimentation est l'un des lieux contemporains où se trouvent négociés et matérialisés des rapports de savoir/pouvoir qui participent de la constitution de rapports hiérarchisés et hiérarchisant, inégalitaires, tant entre les humains qu'entre/avec les plus-qu'humains qui se retrouvent impliqués dans sa constitution, ses modes d'effectivités, ses mises en relation.

¹² Abbots (2017) rappelle d'ailleurs que les relations entre les corps et l'alimentation ont été étudiées de façon notable par, entre autres, Lupton (1996), Probyn (2000) et Mol (2008), mais que ces travaux se sont limités à ce qui se passe à l'extérieur des corps, depuis des perspectives ancrées ou intéressées par l'économie politique ou les relations sociales et les symbolismes associés à l'alimentation ou aux pratiques alimentaires, détournant ce faisant le regard des considérations pour la matière alimentaire et les processus d'incorporation des aliments.

Le travail d'analyse mené dans cette première partie de la thèse explore certains des modes d'existence (formes, configurations, réseaux de relations) et de production (tout autant que de légitimation) de ce qui constitue l'alimentation saine au Québec. Je questionne ces éléments dans leurs contingences et leurs singularités, tant dans ce qui participe à leur émergence que dans leurs régimes d'effectivité propres. Cette démarche implique de questionner ce qui est convoqué et mis en forme lorsqu'il est question de « saine » alimentation. Elle résonne avec ce que propose Mol (2013) qui soutient que plusieurs études en sciences sociales se sont intéressées déjà à l'alimentation en tant qu'elle est « plus » que de la matière¹³, mais en laissant trop souvent de côté, ce faisant, ce qu'elle « est », ce qu'elle implique et convoque :

As I set out to explore how food and bodies are enacted in dietary advice, my interest is in the matter. What kind of matter is food? What kinds of body does it feed? In asking such questions it helps to have words that make it possible to say that materialities and flesh come in different configurations. (Mol, 2013, p. 2)

Tout comme Mol et son équipe de recherche *Eating bodies* à Amsterdam, j'approche la matière (alimentaire, dans ce contexte) comme étant produite au cœur d'une multiplicité de relations hétérogènes qui participent à lui conférer certains « modes of doing, such as affording, responding, caring, tinkering, and eating » (Abrahamsson, Bertoni, Mol et Martín, 2015, p. 6). Je conçois que la matière alimentaire (et ce qu'elle convoque, son effectivité, etc.) doit être appréhendée non pas uniquement en elle-même, mais bien depuis l'épaisseur et la multiplicité des relations qu'elle met en forme.

Probyn (2016) s'est aussi inspirée des travaux de Mol et de ses collègues pour proposer que les poissons, que nous mangeons, notamment, doivent être appréhendés au cœur d'une multiplicité de relations hétérogènes : « Some of the entities to which or in which fish are related are the environment, climate change, things that eat fish and fish that eat things, laws and regulations, technologies, and markets. These relations make for complex interactions. » (Probyn, 2016, p. 11) Je m'inspire d'ailleurs largement du travail de Probyn (2016) dans son œuvre *Eating the ocean*, tant dans ma démarche méthodologique et analytique (que je présenterai dans les prochaines lignes), que dans ma volonté de

¹³ D'ailleurs, je m'inspire de la critique formulée par Mol (2013) de certaines des approches issues des nouveaux matérialismes qui attribuent une agentivité et une essence à la matière. Pour la chercheuse, la matière alimentaire prend forme et agit à travers tout un ensemble de relations, desquelles elle participe. Je reviens sur les théories issues des nouveaux matérialismes, le concept de matérialité et les enjeux que l'un et l'autre soulèvent en guise d'introduction à la partie 3 de la thèse où cet appareillage conceptuel sera davantage utilisé.

réintégrer la complexité dans les manières de réfléchir ce qui constitue la « saine » alimentation contemporaine – une complexité qui est trop souvent évacuée au profit de considérations pour des relations réductrices, causales et simplificatrices, que je veillerai par ailleurs à mettre en évidence tout au long de la thèse :

[...] fish-as-food requires us to go beyond a simplistic food politics. It compels us to understand how entangled we are as consumers in the geopolitical, economic, cultural, and structural intricacies of the fishing industries. [...] For me, this intricacy and the necessary complexity of human-fish relations ups the ante on food politics. This is not academic obfuscation or complexity for its own sake. We need to acknowledge that food politics have become overly simplified, and that the stoplight system judging what's a food fish or a fish to avoid is seriously limited. (Probyn, 2016, p. 4, 6)

J'explore ici les définitions de la saine alimentation qui prennent forme au sein de la culture alimentaire analysée, mais en ne veillant pas à en réduire la complexité et la multiplicité, et en les ré-inscrivant dans les réseaux de relations hétérogènes qui les font être et leur donne une effectivité. Il ne s'agit donc pas de produire une définition fixe, stable, unidimensionnelle de ce qui constitue la saine alimentation, mais de plutôt retracer le fil des relations et des rapports de pouvoir qui participent de ces définitions hétérogènes et de leur effectivité.

Ainsi, dans le contexte de la thèse, alimentation saine est tout à la fois objet de recherche, produit de l'analyse et outil méthodologique pour observer et critiquer les rapports de pouvoir à l'œuvre dans le déploiement de la culture alimentaire québécoise contemporaine. Elle est parfois l'objet des discours et pratiques que j'analyse, mais toujours et surtout l'angle à travers lequel je questionne les relations qui prennent forme, notamment entre alimentation, corps, santé et environnement.

Une méthodologie inspirée des méthodes ethnographiques

Le choix du terme « voyage » dans le titre de cette partie, « Voyage ethno-gastro-graphique au cœur de la culture alimentaire québécoise », n'est pas anodin : il réfère autant à l'exploration de la culture alimentaire dans l'hétérogénéité des pratiques et des savoirs qu'elle participe à produire, qu'à la mobilisation de littératures provenant de disciplines variées (études en communication et médiatiques, sociologie, études culturelles, *science and technology studies* (STS), géographie, agriculture, études féministes, anthropologie, études en santé, en nutrition, etc.) ainsi que d'outils conceptuels et analytiques provenant d'une multitude de champs distincts (études critiques sur l'alimentation, études critiques sur le gras l'obésité, études féministes, études critiques en santé, études médiatiques,

nouveaux matérialismes, pour ne nommer que ceux-là) qui me permettent d’approcher, depuis une myriade de perspectives, ce qui est entendu comme étant la saine alimentation contemporaine. Je conçois qu’il s’agit là d’une des forces de la thèse. Elle arbore et fait usage d’une méthode d’analyse non pas limitée à une seule manière de réfléchir des processus, des objets ou des phénomènes sociaux impliqués et mis en forme dans ce qui participe de la saine alimentation contemporaine, mais permet plutôt de jongler avec leur complexité. Cette manière de faire est non seulement riche en termes de réflexions méthodologiques, analytiques et épistémologiques, mais également en termes critiques, alors que j’invoque la nécessité de réfléchir de façon complexe et située aux relations qui prennent forme entre l’alimentation et les corps (qui seront davantage le fait de l’analyse de la partie 3 de la thèse), au sein de la culture alimentaire québécoise contemporaine. Cette flexibilité analytique m’aura notamment permis de naviguer entre des épistémologies différentes, favorisant des questionnements approchant l’alimentation et les corps depuis diverses postures – comme construits sociaux, comme entités matérielles, comme objet/lieu de gouvernance, par exemple.

Tel que mentionné auparavant, « alimentation saine » est autant ce qui a guidé la récolte des matériaux, que ce qui émerge de l’analyse. J’ai utilisé pleinement ma subjectivité pour récolter (et analyser) ce qui participe à la définir au Québec, alors que je suis à même de mieux saisir les référents culturels qui sont produits ou évoqués, de même que les sensibilités ou les nuances qui demeureraient invisibles ou non collectées à des fins d’analyse sans ces référents. Les matériaux d’analyse, constitués d’éléments ponctuant mon quotidien, ont la particularité d’être multiples et hétérogènes, tant dans leur nature que dans ce qu’ils convoquent. Je me suis inspirée des méthodes ethnographiques (surtout celles de Probyn (2016) et d’Abbots (2017) qui procèdent d’ethnographies situées¹⁴) dans l’exploration des multiples éléments qui ont composé et marqué mon quotidien entre l’automne 2017 et l’automne 2018¹⁵.

¹⁴ Abbots (2017) ne présente pas sa démarche en ces termes spécifiques. Néanmoins, elle présente le résultat d’ethnographies et d’observations autobiographiques dans un format qui la situe au cœur des réflexions qu’elle propose. Probyn (2016), quant à elle, se situe au centre des relations qu’elle observe et analyse. Je me suis inspirée de sa manière de suivre les pistes qui émergent dans son exploration et son analyse des relations entre les humains et les poissons.

¹⁵ Cette délimitation temporelle doit toutefois être appréhendée de façon fluide et non fermée, déterminée. Bien que la majorité de la collecte des matériaux ait été effectuée pendant cette période, je conçois que celle-ci s’est étendue sur une période beaucoup plus longue, soit entre la préparation du projet de thèse (dès l’automne 2016) et la période plus intensive d’écriture (hiver/été 2019).

Pendant l'ensemble de cette année de collecte des matériaux, j'ai été attentive à ce qui participe, d'une manière ou d'une autre, à définir la saine alimentation au Québec. J'ai récolté ces éléments et constitué une archive composée de matériaux hétérogènes allant de documents d'information ou de promotion (par ex., de la santé, de la « saine » alimentation, des normes et pratiques agricoles, d'hygiène, etc., émis par des instances variées allant des autorités gouvernementale, aux nutritionnistes, aux groupes de recherche académiques, en santé publique, etc.), à des articles médiatiques ou des fragments ou objets issus de la culture populaire (des livres, des enregistrements audio ou vidéo, des entrevues, les pratiques et propos tenus par des célébrités, etc.), à des politiques ou programmes politiques ou sociaux discutés ou mis en place, en passant par les réactions, débats, discours et autres tenus par des acteurs et actrices impliqué-e-s dans les milieux de la santé, de l'environnement, de l'alimentation, de l'agriculture, pour ne nommer que ces quelques exemples.

Mon corpus d'analyse regroupe également des vidéos et des photographies prises sur le « terrain » tout autant que des notes, elles aussi prises à l'occasion de « micro-ethnographies » réalisées sur des terrains déterminés en cours de route, ou en passant, tel que le suggère Nick Couldry (2003). Ces micro-ethnographies ont été déterminées au fur et à mesure de la collecte des matériaux lorsque je croisais, dans mon quotidien, des événements ou des éléments marquants pour l'hétérogénéité des discours et pratiques qu'ils convoquaient. Par exemple, j'ai assisté virtuellement au Sommet sur l'alimentation 2017, l'une des consultations finales dans l'élaboration de la nouvelle Politique bioalimentaire québécoise (que j'aborderai par ailleurs amplement dans les nœuds constitutifs de cette partie); j'ai également participé à la co-organisation d'une soirée conférence/projection documentaire sur le thème du droit à l'alimentation; j'ai assisté à des conférences et à des soirées discussion sur des thèmes variés comme ceux des enjeux de sécurité alimentaire, en lien avec l'agriculture urbaine, les systèmes de culture et d'approvisionnement à l'échelles des quartiers, etc. J'ai assisté ou activement participé à ces événements, parfois à titre de participante-citoyenne, d'autre fois à titre d'observatrice. J'ai également parfois procédé à des discussions informelles avec des intervenant-e-s qui m'ont permis d'explorer, de mieux comprendre des éléments ou des enjeux qui m'échappaient ou qui me marquaient davantage. Dans tous les cas, j'ai colligé des notes, des photographies, des documents de présentation ou de promotion, etc. qui ont tous été autant d'éléments qui auront servi l'analyse.

J'ai également tenu, tout au long de cette collecte de matériaux hétérogènes, un journal de bord. J'y ai noté mes observations en cours de recherche, mes réflexions, certains passages de la littérature scientifique qui me permettaient de jeter un éclairage particulier sur des éléments rencontrés. J'y ai tracé les prémisses d'un dialogue entre ces éléments issus de mon corpus et mes lectures académiques, de manière à commencer à tracer des liens, à mettre en évidence des points de tension, des contradictions, des dynamiques – à infléchir mon regard depuis des angles et des perspectives qui s'ajoutaient ou se transformaient tout au long de ma collecte des matériaux.

Ainsi des articles médiatiques, des billets de blogue, des événements en lien, direct ou indirect, avec l'alimentation, des interactions avec des individus de mon entourage, les notes de mon journal de bord, des entrevues informelles avec des gens liés, d'une façon ou d'une autre, à ce qui participe à définir la saine alimentation, des documents informatifs (gouvernementaux, médicaux, nutritionnels, etc.), des campagnes d'information ou de sensibilisation, des activités sociales ou culturelles, des résultats d'examen médicaux, des éléments promotionnels accompagnant des produits alimentaires commercialisés, les produits eux-mêmes, des politiques, des programmes sociaux et éducatifs, des revendications militantes, etc. sont autant d'éléments hétérogènes qui ont constitué le corpus analysé et qui seront mobilisés tout au long de la thèse pour articuler et illustrer mon propos analytique. Ces quelques exemples ne constituent pas une liste exhaustive des matériaux récoltés pendant cette année d'exploration, mais bien davantage une série évoquant leur hétérogénéité.

Aux fins de l'analyse, tous les éléments constituant mon corpus ont été mis à plat, afin de questionner ce qui les traversent, ce qui en émerge, les dynamiques qui les rythment et en ponctuent l'émergence¹⁶. J'ai négocié et tiré profit des complexités à l'œuvre, afin de ne pas réduire les contradictions, les incohérences, les coexistences (ou les non coexistences) des phénomènes à des catégories analytiques prédéterminées, stables et fixes. Cette méthode d'analyse s'inscrit d'ailleurs en cohérence avec les approches inductives (Anadón et Guillemette, 2007), laissant place à ce qu'émergent en cours d'analyse des éléments incongrus ou insoupçonnés. Elle permet également de

¹⁶ Par « mettre à plat », je fais référence au fait que j'ai traité et analysé la multiplicité de ces matériaux hétérogènes comme s'ils étaient tous du même ordre, en questionnant ce faisant qui leur confère parfois présaillance, autorité, pouvoir dans la culture alimentaire contemporaine, mais non pas en les considérant à priori comme des éléments particuliers, à traiter différemment.

me placer au centre des relations que je tisse, tant à travers la collecte des matériaux qu'au cours de leur analyse.

L'analyse des matériaux, ou comment filer des réseaux de connexions

« We eat oil slicks, and the chemicals used to disperse them eat into our flesh. Fish eat the microplastics; and fish and human bodies intermingle. And of course that 'we' gets eaten up too, differentiated, fragmented, and fractured. » (Probyn, 2016, p. 16)

Dans son travail ethnographique qualifié de dialogique et d'incorporé, Probyn (2016) se définit comme « wet ethnographer » :

As a wet ethnographer – wet in the doubled sense of being a soft ethnographer who dredges oceanic tales – I tease out connections and relate them. Just as the practice of wet ethnography has a double valence, so too does relating. I related the stories I'm told, and I related their tales to theoretical and political concerns. As much as I can, I try to inhabit these relations, to make these acts of relating fleshy and fishy. (p. 14)

J'ai moi aussi filé des réseaux de connexions. Ceux au sein desquels s'inscrivent des éléments qui ont attiré mon attention parce que liés à l'alimentation saine d'une manière ou d'une autre, ou pour l'hétérogénéité des configurations ou modes d'existence et d'effectivité de l'alimentation saine qu'ils convoquaient ou mettaient en forme. J'ai pleinement habité ces relations et les liens que j'ai tissés, tout autant que l'analyse menée ensuite. J'ai gardé traces (que je rends par ailleurs explicites tout au long de la thèse) des connexions en train de se faire, de ma présence à titre de membre de cette culture, de chercheure, d'écrivaine – ma présence affectée par ces relations et les nouvelles que j'ai participé à créer par mon travail d'analyse.

L'ensemble du processus de collecte des matériaux tout autant que l'analyse se sont effectués de façon dynamique. J'ai, comme on pourrait le lire avec l'écologie des lignes de Tim Ingold (2015), suivi (et tracé) des lignes : celles qui m'ont amenée à explorer certaines singularités, certains points de tension ou de récurrence ou, au contraire, de non récurrence d'éléments en lien avec et constitutifs de la saine alimentation, dans les discours et pratiques de mon quotidien. Ces lignes m'ont amenée à en croiser d'autres, qui m'auront permis d'observer d'autres manières de poser, réfléchir, pratiquer la saine alimentation – me permettant de saisir les irrégularités, les similarités ou les absences dans ce qui participe de ses définitions. Je me suis donc laissée guidée par ce qui a traversé mon quotidien et que, depuis mes lunettes ancrées dans la culture alimentaire québécoise, je pouvais comprendre à la

lumière de la problématisation de l'objet de recherche que j'avais construite avant de me lancer dans la collecte des matériaux¹⁷. Des questionnements liés à ma subjectivité, à ma posture située, ont ainsi guidé tant la collecte des matériaux que l'analyse : Pourquoi est-ce que pour moi, ces éléments évoquent la « saine » alimentation? Comment ces éléments participent-ils de sa définition, ou des manières par lesquelles elle est mobilisée ou pratiquée? En quoi ces éléments se distinguent-ils dans leur mode d'émergence et dans ce qu'ils concourent à mettre en forme? Comment peuvent-ils être mis en relation ou contrastés, avec d'autres processus ou d'autres éléments participant des définitions de ce qui constitue l'alimentation saine?

Les éléments retenus tant pour l'analyse que pour ce qui est présenté dans la thèse sont choisis et travaillés parce qu'ils me permettent de mettre en lumière des dynamiques à l'œuvre, des singularités ou des particularités qui participent de ce que j'observe, et parce qu'ils m'auront affectée, d'une manière ou d'une autre. Tout comme Probyn (2016) dans son exploration des relations entremêlées entre humains-océan-poissons, je file ces connexions, je les explore dans leur « relatedness »¹⁸ :

¹⁷ Tout au long de la collecte des matériaux, j'ai poursuivi les lectures théoriques qui ont orienté mon analyse, mais également la collecte des matériaux en eux-mêmes. Ces lectures ont nécessairement orienté mon regard dans la sélection et la collecte des matériaux : elles ont contribué à attirer mon attention vers certains éléments plutôt que d'autres, à mettre en relief certaines dimensions, points de tension, régularités de façon plus marquée, informant ainsi mon regard critique sur cette culture dont j'explorais les aspérités. Lorsque vint le temps de commencer l'analyse (environ 8 mois après le début de la collecte des matériaux), j'ai pris soin de relire l'ensemble des notes de lecture académiques prises en cours de route, avant de revoir les notes et documents constituant mon corpus jusqu'alors. Tout au long de ces relectures, j'ai retenu des éléments conceptuels et théoriques qui me permettaient de jeter un regard particulier sur certains éléments de mon corpus d'analyse, de lier ensemble des éléments dudit corpus ou, au contraire, de les faire s'opposer, se contraster, ou d'y relever les incohérences ou les absences. Au cours de ce processus, j'ai ressorti des fragments de la littérature scientifique accumulée jusqu'alors – des définitions de concepts, des propositions théoriques, des bouts d'analyse, des perspectives épistémologiques, pour ne fournir que quelques exemples – que j'ai associés, physiquement, dans un même document, à des éléments du corpus qui me semblaient les illustrer, y faire écho, les contraster, qui me permettaient de mettre en évidence certains éléments, certaines dynamiques à l'œuvre, etc. Il s'agissait pour moi de mettre à plat et de réunir dans un même espace de travail les éléments qui me semblaient présenter des particularités intéressantes et distinctes, et qui deviendraient les matériaux de base de mon analyse. À partir de ce premier rassemblement de fragments (ou de bouts de fils), empiriques et théoriques et conceptuels, j'ai commencé l'écriture de la thèse en tant que tel.

¹⁸ Probyn (2016) s'inspire d'ailleurs de la pensée rizhomatique de Gilles Deleuze et Félix Guattari (2004), alors qu'elle utilise l'éthologie comme moyen d'explorer et de figurer les relations : « As will be familiar to many, Deleuze and Guattari (2004 (1980)) distinguish the rhizome from arboreal thought, the latter a rude way of framing cause and effect. Following rhizomes requires questioning how things (ideas, histories, environments, biological entities) connect, and inquiring after the work they do in certain milieus. This approach instills modesty and enacts an ethical sensibility because you do not know where, why, or how the shoots of a rhizome will next erupt. » (Probyn, 2016, p. 14)

Oysters, bluefin tuna, fish-women and herring quines, sardines and anchovies – these sites, or entanglements, are both physical and at times troubling eddies where theories and empirical material come together in unexpected and clashing ways. The sites may seem arbitrary, but it is their capacity to express relatedness that draws me to them. The physical and geographical locations are storied places, which I then amplify with more stories (Probyn, 2016, p. 14)

L'alimentation « saine » me sert donc de point d'entrée pour explorer les dynamiques, les rapports de pouvoir, les savoirs qui sont produits et mis en forme au sein de la culture alimentaire québécoise. Je l'utilise pour explorer ce qui y est mis en forme, affecté, comment des relations sont créées, des rapports de pouvoir sont tendus et rendus effectifs. Je suis ces connexions pour y questionner comment y apparaît mon objet de recherche et comment ce qu'il convoque ou met en forme affecte.

Ce faisant, je négocie avec la complexité et l'épaisseur des relations qui prennent forme, à des échelles spatiales et temporelles différenciées, dans des rapports hiérarchisés et hiérarchisants que je veille à mettre à plat, au profit de l'analyse :

(...) ideally I'd like to be able to figure all the dimensions and scales at work, at once temporally as well as spatially: the boats, the fish beneath, the people alongside, the reasons why the water is polluted, the toxic fish, the flourishing fish, the fish that are eaten, the humans that ingest them, the maladies that follow in both fish and human communities. This is a multidimensional figuring that I try to grasp in tis complexity. The ocean is a Spinozan body par excellence. It is composed of an infinite number of particles: 'It is the relations of motion and rest, of speeds and slowness between particles that define a body, the individuality of a body.' And it is a 'body (that) affects other bodies, or is affected by other bodies' (Deleuze 1992, 625). Deleuze writes that these two propositions are simple; one is kinetic and the other dynamic. But it is in the middle that 'things are much more complicated' (626). (Probyn, 2016, p. 15)

Ces mouvements d'analyse, je les ai figurés par l'action de « tricoter ». J'ai tiré (et suivi) des fils, tissé des liens, tant entre des éléments issus de mon corpus que de la littérature scientifique. J'ai produit et exploré des maillages où une multiplicité et une hétérogénéité d'éléments convergeaient. J'ai « tricoté » mon analyse tout autant que mon argumentaire et constitué des « nœuds », tant aux fins de l'exploration analytique que de la présentation de cette partie de la thèse¹⁹.

¹⁹ Ce mouvement d'analyse et la posture au sein de laquelle il prend forme traversent l'ensemble de la thèse. Néanmoins je ne ferai usage de l'appellation des nœuds uniquement pour les chapitres constitutifs de cette première partie de la thèse, alors qu'elle convoque pour moi le travail de tissage qui se fait par et à partir du corpus d'analyse. Dans la partie 3 de la thèse, l'analyse part et se construit à partir de cette première partie de la thèse de même qu'à partir de la littérature scientifique, qui me permet de réfléchir différents modes de production des corps (tout autant que les différents corps qui y sont produits) au cœur de la culture alimentaire

Créer des nœuds propices à l'analyse

Cette partie de la thèse est constituée de « nœuds » qui me permettent d'explorer des processus à l'œuvre, des relations qui sont créées ou mises en cause, des savoirs et des rapports de pouvoir qui se retrouvent négociés, le tout participant à la production de modes d'existence multiples et différenciés de l'alimentation saine au sein de la culture alimentaire québécoise.

Je me suis inspirée de Tarsh Bates (2015) et de sa version du jeu du *cat's cradle*, tel qu'inspirée par Donna J. Haraway (2003)²⁰. Bates (2015) mobilise cet appareillage conceptuel et méthodologique dans son analyse des figurations²¹ liant les humains et des agents pathogènes fongiques (*Candida albicans*), de manière à explorer comment corps (matière) et significations sont co-constituées et appréhendées au cœur de ces relations inter-espèces. Bates (2015) tisse, voire tricote des nœuds où les pratiques et instances de la santé publique, de la culture commerciale, de la recherche biomédicale, de sa propre pratique artistique, pour ne nommer que ces quelques éléments hétérogènes, participent depuis des postures et orientations différentes à constituer les manières par lesquelles est produit et appréhendé le *Candida albicans*.

explorée et analysée dans les parties 1 et 2. J'utiliserai donc l'appellation « chapitre » pour marquer cette différence.

²⁰ Bates (2015) propose cet outil analytique en réponse aux ouvertures méthodologiques proposées par Haraway (2003) dans *The Companion Species Manifesto*.

²¹ La notion de figuration a particulièrement été mobilisée et retravaillée notamment par des chercheur-e-s s'inscrivant dans les courants post-humanistes ou ceux s'intéressant aux relations inter-espèces. Inspiré-e-s par Haraway (2003; 2008), ces auteur-e-s mobilisent le concept (je pense par ex. à Rosi Braidotti (2018), Christina Fredengren (2013), Bates (2015)), afin d'explorer les rapports de pouvoir à l'œuvre dans la co-constitution des significations et des manières par lesquelles des corps sont appréhendés, cadrés, travaillés : « A figuration is “a politically informed account of an alternative subjectivity” (1994:1), which works as a feminism by offering affirmative ways out of hegemonic power formations. However, figurations are more than concepts, they are lived realities that consist of body, emotion and mind. “These are highly specific geo-political and historical locations – history tattooed on your body” (Braidotti 2002:3). Haraway (2008:4) describes these as knots where bodies and meanings co-shape each other. Working with figurations aims to map power relations but also has an inbuilt hope of resistance to suppression (Braidotti 2011; Lykke 2010:38). » (Fredengren, 2013, p. 64) Bien que cet appareillage conceptuel me semble fort intéressant, je conçois qu'il ne suffit pas pour l'exploration des rapports de pouvoir que je souhaite questionner et qui ne doivent pas, à mon sens, être interrogés uniquement suivant la reproduction d'une dualité représentation/discours et matérialité. Je souhaite questionner ici une multiplicité de formes et de modes d'existence des rapports de pouvoir impliqués, qui participent tant à la production de l'alimentation saine que des corps, humains comme plus-qu'humains, différenciés.

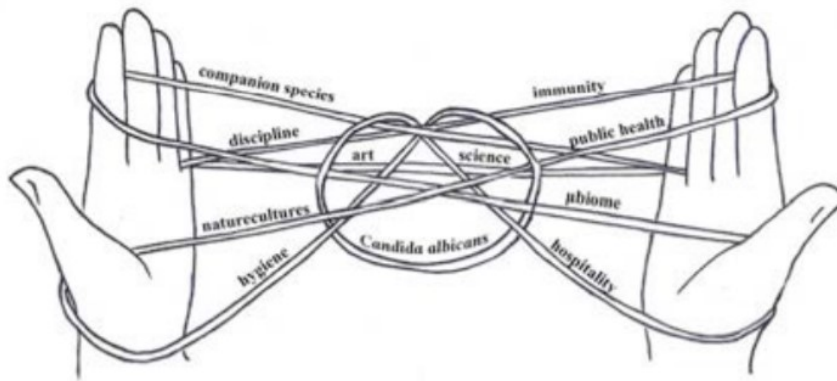


Figure 1 Capture d'écran de l'image du « cat's cradle » en train d'être créé. L'image figure dans l'article de Bates (2015, p. 17) et, tel que l'indique la légende insérée à même l'article, il s'agit d'une adaptation d'une œuvre originale de C. Furness Jayne.

Fig. 1 "The Circle" string game of *CandidaHomo* naturecultures examined in this paper. Adapted from C. Furness Jayne (1906/1962/2009), <http://www.stringfigures.info/cf/circle.html>. Licensed under Creative Commons.

Par son analyse, la chercheuse explore les relations hétérogènes impliquant des acteurs et actrices, des champs de production des savoirs, des relations inter-espèces multiples (notamment humains-champignons) et d'ordres divers qui prennent forme dans la production de certaines figures du *Candida albicans* :

Scavenged from public health, art, immunology, sociology, gender, and biological science, amongst others, this figuration has gathered and thickened some knots in the troubling cradle of *CandidaHomo* naturecultures. (...) [The analysis inspired by the cat's cradle] has traced the tangles of bodies, nomenclature, diet, discipline, seepage, discomfort and resistance to pay attention to and acknowledge response-ability as an ecology of companion species. (Bates, 2015, p. 28)

Tout au long de cette partie de la thèse, je crée et présente à mon tour des nœuds qui me permettent de réfléchir et de questionner, dans leur hétérogénéité, leur complexité et leurs réseaux de connexions entremêlées, l'épaisseur des savoirs, des matières, des épistèmes (pour ne nommer que ces éléments) à l'œuvre dans les manières par lesquelles l'alimentation saine est produite, tant comme opérateur discursif que comme matière consommable/consommée.

Chacun des nœuds présentés dans cette partie de la thèse met donc en forme des explorations multiples et hétérogènes, qui prennent forme par les connexions que j'y fais. J'y rassemble des éléments qui me semblent présenter des similarités ou, au contraire, qui me permettent de mettre en saillance des éléments de contradiction, des tensions, des absences. Cette méthode me permet de tracer des réseaux de connexions dynamiques, sans procéder d'un mouvement uniligne, unidimensionnel. Pour Bates (2015), le jeu du *cat's cradle* se déploie avec les mêmes éléments mais,

dépendamment de qui y joue, se matérialise en des formes différentes, toujours appelées à être changées, remodelées. De même, les nœuds que je propose ici pourraient être modelés différemment, en fonction des savoirs situés qui sont convoqués et au sein desquels ils prennent forme. Conséquemment, dans leur processus de production et de présentation, je rends explicite les fils que je trace à partir/autour d'eux, appuyée parfois de lectures théoriques, d'autres fois d'éléments tirés du corpus – autrement dit, j'expose l'argument en train de se construire et surtout, la complexité des relations à l'œuvre dans ce qui participe à définir la saine alimentation. Je retiens de Bates (2015) cette idée d'un mouvement d'analyse dynamique, incorporée, du fait de tisser des connexions, suivre des fils, constituer des nœuds qui deviennent des espaces pour l'exploration de processus, phénomènes, dynamiques hétérogènes à l'œuvre. Bien que la lecture de l'analyse que je propose ici pourra parfois sembler aller dans tous les sens, je conçois qu'il s'agit là d'une de ses forces. Cette approche et les méthodes qui en découlent permettent de jongler avec la complexité des phénomènes à l'œuvre et étudiés, une complexité qui se retrouve trop souvent évacuée lorsqu'il est question des enjeux contemporains posés, discutés et liés à la « saine » alimentation dans la culture alimentaire québécoise contemporaine.

Quatre nœuds

Cette partie de la thèse est séparée en quatre nœuds. Chacun explore différentes manières de définir et de rendre effective la saine alimentation actuellement, au Québec, tout autant que les relations qui sont impliquées dans ces processus.

Le premier nœud s'articule autour d'éléments conjoncturels qui ont marqué la scène politique québécoise au cours de mon année d'observation et contribué à y définir la saine alimentation contemporaine. Le développement de la nouvelle Politique bioalimentaire québécoise intitulée « Politique bioalimentaire 2018-2025 - Alimenter notre monde » en 2017 et son annonce officielle au printemps 2018, de même le lancement du nouveau Guide alimentaire canadien à l'hiver 2019 (et largement discuté 2017 et en 2018, pendant son élaboration) sont des exemples de ces événements marquants sur la scène politique. Je les mobiliserai afin de décortiquer la conception répandue (tant dans la culture populaire que dans bon nombre de littératures critiques qui s'y intéressent) selon laquelle l'alimentation « saine » serait le fait de « la » politique, en tant qu'elle est définie et mise en pratique par des autorités gouvernementales autorisées à en énoncer les vérités. Partant de ces

événements qui participent de la conjoncture politique actuelle, ce nœud me servira à aborder comment l'alimentation est « politique » depuis une multitude de manières distinctes, irréductibles aux seules instances institutionnelles ou décisionnelles.

Le deuxième nœud vise à penser l'alimentation en tant qu'elle est « plus-qu'humaine ». Il me permettra d'explorer comment certaines relations et espèces sont portées à l'avant-plan dans la production d'enjeux relatifs à la « saine » alimentation, au détriment de d'autres. J'explore ainsi, pour n'en nommer que quelques exemples tirés de mon corpus d'analyse, comment des enjeux liés au sort des abeilles, aux micro-organismes, ou aux sols de culture sont largement ramenés à des considérations humaines. Je propose dans ce nœud une exploration des relations (notamment inter-espèces) qui participent non seulement de la « saine » alimentation, mais qui s'y retrouvent également hiérarchisées et instrumentalisées, entre autres au profit de considérations pour la santé humaine. J'expose ce faisant les relations, tout autant que les entités humaines comme plus-qu'humaines, qui s'y retrouvent négligées, des relations qui pourraient s'articuler autrement.

Le troisième nœud se déploie autour des enjeux de justice sociale, tels qu'ils sont le fait d'initiatives communautaires, activistes et environnementales pour ne nommer que celles-là. J'explore comment sont posés certains enjeux particuliers à partir de la littérature scientifique qui questionne la notion même de « justice sociale », parfois en la revendiquant comme moyen d'aborder les inégalités sociales, d'autres fois en la critiquant pour ce qu'elle convoque. D'ailleurs, ce nœud me permet d'explorer différentes manières de réfléchir à cette notion et à ce qu'elle met en forme et convoque, à travers une multiplicité de pratiques, d'enjeux, d'acteurs et d'actrices différent-e-s. Il me permet d'explorer comment l'alimentation saine est posée à la fois comme piste de solution et problème dans le contexte d'une société traversée, si ce n'est organisée par et autour de rapports de pouvoir et d'inégalité.

Finalement, le quatrième et dernier nœud explore le caractère inexorablement médiatisé de l'alimentation saine. Ce nœud n'est pas uniquement une réflexion sur les savoirs produits et mis en circulation par et à travers les institutions et technologies médiatiques qui concourent à la diffusion des « vérités » constitutives de l'alimentation saine ou sur la célébritisation des autorités légitimées à les discourir, par exemple. Il sert également à explorer le lot des relations qui sont créées et participent tant de la production (culture, transformation, préparation, etc.) que de la circulation ou de l'analyse

et de la caractérisation de la matière alimentaire en elle-même. Autrement dit, ce nœud pose les jalons d'une réflexion sur les manières par lesquelles est comprise, appréhendée, mobilisée et travaillée la « saine » alimentation québécoise contemporaine à travers les relations médiatisées qui en informent les modes d'émergence.

Comme chacun de ces nœuds se déploie de façon différente, pose des enjeux multiples et hétérogènes et ne joue pas le même rôle au sein de cette partie de la thèse, je présenterai à la suite de chacun d'entre eux quelques notes récapitulatives qui mettront en saillance les éléments clés à en retenir. À l'image des éléments distincts qui y seront soulevés et des manières différentes par lesquelles ceux-ci seront abordés, ces notes récapitulatives ne seront pas nécessairement toutes du même ordre ni du même niveau. Elles pointeront parfois vers des éléments marquants du nœud, d'autres fois vers ce que le nœud aura performé, dans le développement même de mon argumentaire.

L'alimentation, politique?

J'ai commencé la présente exploration de la culture alimentaire québécoise contemporaine et la collecte de matériaux pour l'analyse alors qu'avait lieu le Sommet sur l'alimentation à Québec (17 novembre 2017), auquel étaient convié-e-s une multiplicité hétérogène d'acteurs et d'actrices composant « l'ensemble de la chaîne bioalimentaire (agriculture, pêches, transformation, distribution de gros, vente de détail, services alimentaires et restauration) ainsi que les municipalités et les milieux de la santé, de l'environnement, de l'économie, de l'enseignement, de la recherche et autres » (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2019b). J'ai assisté virtuellement aux discussions ayant eu cours pendant cette journée de consultation, qui était accessible au public.

Ce sommet s'inscrivait dans le cadre de consultations tenues entre 2016 et 2018 visant le développement de la nouvelle Politique bioalimentaire du Québec²². Ladite nouvelle Politique est une initiative portée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et s'inscrit dans la mission de ce dernier, soit de « favoriser la prospérité du secteur bioalimentaire et [de] veiller à la qualité des aliments dans une perspective de développement durable »²³ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2019a). Elle fut présentée comme une « priorité économique et une occasion d'améliorer la santé des Québécois » (citation du ministre des Finances, Carlos Leitão, reprise du fascicule accompagnant la présentation du budget du printemps 2018 présentant la Politique, insérée dans un article du quotidien montréalais *Le Devoir* (Shields, 2018)) et comme ayant pour double objectif de répondre aux attentes des consommateurs et des consommatrices, tout en soutenant les acteurs et actrices économiques et les organismes qui œuvrent dans le secteur de l'alimentation.

²² Le Sommet de l'alimentation 2017 fut lui-même précédé de trois rencontres préparatoires, la première intitulée « À l'écoute des consommateurs d'aujourd'hui et de demain » (21 octobre 2016, à Montréal), la seconde s'intitulant « Développement du potentiel de l'industrie alimentaire québécoise sur les marchés d'ici et d'ailleurs » (10 février 2017, à Drummondville) et la troisième, « Perspectives d'avenir pour les entrepreneurs agricoles et les pêcheurs » (26 mai 2017, à Lévis) (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2019b). Une plateforme Web fut également mise sur pied, afin que les consommateurs et les consommatrices puissent soumettre leurs suggestions et opinions en ligne.

²³ La notion de « développement durable » réfère ici à un « [d]éveloppement qui permet de satisfaire les besoins de la population aujourd'hui sans compromettre les perspectives de satisfaction des besoins des générations futures. » (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2019a)

Cette Politique, tout autant que les consultations et les discussions menant à son élaboration (incluant celles ayant eu cours pendant le Sommet sur l'alimentation en novembre 2017), ont fait l'objet d'une visibilité médiatique et politique importante au Québec pendant mon année d'observation. Elles ont été abondamment discutées et débattues par une multiplicité d'intervenant-e-s allant des milieux agricoles, gouvernementaux, des industries à ceux de la santé et de l'environnement, pour n'en nommer que quelques-uns. J'ai par conséquent identifié ces éléments comme l'un des lieux participant de la (re)négociation des différentes manières de définir et de pratiquer l'alimentation saine, au Québec, tant dans sa production que dans sa circulation ou dans sa consommation. Je mobilise ici la Politique comme point de départ pour introduire certains des éléments issus entre autres de la scène politique, et qui participent de ces définitions et pratiques.

Tout au long de ce nœud, je mobilise des littératures qui se sont intéressées de façon critique à comment l'alimentation est l'objet de politiques tout autant qu'elle fait et soulève des enjeux politiques – certaines de ces littératures ont inspiré mon propos alors que d'autres me permettent de me situer par rapport à ce qui a déjà été précédemment analysé et critiqué. Certes une grande partie de ce nœud mobilise des énoncés liés à la Politique bioalimentaire, mais il s'agit plutôt pour moi d'explicitier comment l'alimentation « saine » *est* politique tout autant qu'elle *fait* politique, et comment elle ne peut être limitée à la seule considération pour les enjeux et les acteurs et actrices propres à et issu-e-s de la scène politique. J'y explore conséquemment comment elle est produite au cœur de rationalités de gouvernance néolibérale, orientées par des logiques économiques qui en informent les modes d'émergence, de déploiement et d'effectivité. J'y explore ensuite comment ces logiques informent les différentes manières par lesquelles l'alimentation saine est non seulement produite, mais également encadrée, régulée, et mise en relation de façons particulières avec les corps, à l'aulne de considérations pour la santé et la gestion des risques associée.

« Outiller » l'individu face à sa consommation alimentaire

La Politique est positionnée comme l'un des moyens mis en place afin d'« outiller » le consommateur ou la consommatrice quant à ses choix alimentaires, que ce soit en lien avec l'achat local, la consommation des aliments jugés « adéquats » en vue de l'atteinte ou du maintien de sa santé ou encore, pour faire face au poids et au pouvoir des industries de production et de transformation alimentaire. Ces éléments témoignent d'orientations qui mettent l'accent sur la responsabilité des

individus quant à l'adoption des « bonnes » pratiques et des « bons » choix à faire plutôt que celle des autres acteurs et actrices (notamment économiques et gouvernementaux), organisations, entreprises impliqué-e-s dans la production, la commercialisation et la distribution des aliments, entre autres. Ils participent ce faisant à renforcer la responsabilisation de l'individu face à l'obligation de faire « les bons choix », eux-mêmes associés entre autres à des considérations pour la santé, pour l'environnement (en lien avec le développement durable, les pratiques de consommation « écologiques ») ou encore, l'économie (par exemple, encourager l'économie par l'achat local). Ainsi, des mesures sont adoptées pour mieux informer le consommateur ou la consommatrice, des pratiques sont mises en place pour favoriser l'offre et l'accessibilité à des « bons » aliments à acquérir - il n'incombe alors qu'à lui ou à elle d'agir dans l'optique de faire lesdits « bons » choix. Plutôt que d'opter pour des orientations qui viseraient à contrôler les modalités et les processus de production des industries, par exemple, les autorités gouvernementales « éduquent » le ou la citoyen-ne afin qu'il ou elle fasse les « bons » choix.

Je reviendrai dans la section « L'alimentation et la santé, sur fond de/en crise » sur les enjeux de santé qui y prennent. Je souhaite d'abord m'intéresser à l'importance réitérée de façon marquée au sein de la Politique de consommer localement, qui se retrouve associée à la volonté proclamée d'appuyer le système bioalimentaire québécois de même qu'à l'importance défendue de soutenir un système alimentaire jugé davantage éco-responsable et durable :

Les entreprises bioalimentaires créent des emplois et de la valeur ajoutée, diversifient l'économie, contribuent au maintien de services et valorisent les potentiels et les savoir-faire des populations locales. Le secteur bioalimentaire, en vertu de ses liens particuliers avec la terre et l'eau, contribue à la préservation et à la mise en valeur de ces ressources dont la qualité est essentielle à la pérennité des activités bioalimentaires. Ces activités façonnent également les paysages et la vitalité des communautés. (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018)

À travers ce type d'énoncé, la consommation locale se retrouve associée à des enjeux économiques et environnementaux, et est présentée comme bénéficiant à l'ensemble de la société québécoise. Des associations sont créées et lient l'acte de consommer des produits locaux, la subsistance des agriculteurs et des agricultrices responsables de la production sur le territoire et la possibilité d'y assurer une alimentation de qualité et le maintien d'une industrie prospère, qui bénéficiera à différentes échelles (par ex., à l'échelle locale, à l'échelle de la province, etc.). De ces associations émerge une responsabilisation de l'individu face à ses choix et pratiques de consommation alors qu'il

ou elle se voit relégué-e la responsabilité de faire les « bons » choix de manière à contrebalancer les rapports de pouvoir inégaux qui traversent notamment la production (accès à des moyens et à des ressources permettant la production, qualité de vie des individus impliqué-e-s dans la production alimentaire, qualité des environnements au sein duquel ces travailleurs et travailleuses œuvrent et au sein desquels des aliments sont cultivés, etc.) et la consommation alimentaire (accès physique et économique à des aliments frais et jugés « sains », possibilité de consommer des aliments qui ne sont pas hyper-transformés ou industrialisés, possibilité de connaître la provenance et la composition des aliments consommés), pour ne nommer que ceux-là.

Pourtant, tel que Agatha Herman, Michael K. Goodman et Colin Leslie Sage (2018) le soutiennent, il est nécessaire de réfléchir aux logiques économiques et aux rapports de pouvoir inégaux qui prennent forme et effectivité au sein des systèmes alimentaires actuels, qui informent les possibilités mêmes de faire des choix particuliers :

[...] not everyone in global food systems has the agency to make other choices. Since we recognise the interconnected nature of contemporary global food systems, this demands a holistic understanding of how injustices are experienced throughout networks and across the myriad human and more-than-human actants who engage with them. The industrialisation and institutionalisation of food has acted to fetishize our relations with it, meaning that food justice movements, at least in the US, tend to focus on local and urban issues of consumption and distribution (Clendenning, Dressler, and Richards 2016) rather than overtly confronting the political economies of food production (see, however, McEntee 2011; Brent, Schiavoni, and Alonso-Fradejas 2015; Eaton 2017; Harrison 2017). (p. 1080-1081)²⁴

Je reviendrai dans la prochaine section sur la perspective économique qui oriente et traverse le déploiement de la Politique alimentaire. D’abord, il m’importe de revenir sur tout un pan de la littérature critique qui s’est intéressé déjà aux pratiques alimentaires en tant qu’elles seraient l’un des lieux par excellence de constitution de subjectivités particulières, liées entre autres à la santé et au corps (Lupton, 1996) ou aux choix (voire au développement d’une éthique) de consommation

²⁴ Herman, Goodman et Sage (2018) proposent une réflexion critique sur ces enjeux dans le contexte d’un argumentaire plus large portant sur la notion de justice alimentaire (je reviendrai sur celle-ci dans le nœud « Alimentation, vectrice de justice sociale? ») insistant sur l’importance de rejeter la responsabilisation individuelle caractéristique de l’ère néolibérale et des logiques capitalistes qui la constituent, tout en ne négligeant pas l’importance d’engager les individus « in appropriate and empowering ways (see Guthman 2008a, 2008b; Hayes-Conroy 2010; Carolan 2011; Hayes-Conroy and Hayes-Conroy 2013; Figueroa and Alkon 2017) – to think about how they connect with food in order to build broader coalitions and communities of action » (Herman et al., 2018, p. 1079).

(Vigneault, 2012). Ces recherches ont questionné comment des rapports de savoir/pouvoir (Foucault, 1980) présents dans l'alimentation contribuent notamment à établir un rapport à soi de sujets auto-gouvernés (Beagan et Chapman, 2012; Coveney, 2000; Lupton, 1996; Nestlé et McIntosh, 2010; Probyn, 2000). Elles s'attardent à la fois à l'analyse des stratégies et des tactiques qui sont déployées et à la constitution du sujet par et à travers des technologies de gouvernementalité. Par exemple, Karine Vigneault (2012), s'est intéressée à la notion de « bon-ne-s » citoyen-ne-s ou de « citoyen-ne-s responsables » produite en lien avec l'alimentaire au sein des discours constitutifs du « bien se nourrir », participant ainsi à faire de l'alimentation l'un des lieux d'articulation du rapport à soi et de la citoyenneté. Vigneault (2012) réfléchit comment, à travers l'alimentaire, est produite une éthique relationnelle qui informe la constitution d'une citoyenneté de l'intime, mue par une volonté de gouvernement de soi qui est liée à, voire même convoque, des dimensions politiques et sociales. Ainsi, cette production du ou de la « sujet-citoyen-ne » s'effectue à travers les choix alimentaires faits et les pratiques adoptées, jugées « adéquates ». D'une façon apparentée en ce qu'elle s'intéresse à la constitution de modes d'être citoyen-ne-s valorisés, Jennifer L. Wilkins (2005) aborde la notion de « citoyenneté alimentaire », en référence au/à la « bon-ne » « citoyen-ne » qui optera pour des pratiques de consommations jugées respectueuses de l'environnement : « Food citizenship, in my view, is the practice of engaging in food-related behaviors (defined narrowly and broadly) that support, rather than threaten, the development of a democratic, socially and economically just, and environmentally sustainable food system. » (Wilkins, 2005, p. 271) Bien que ce qui m'intéresse ici n'est pas de questionner la constitution d'un sujet auto-gouverné à travers l'alimentation et les pratiques qui lui sont liées²⁵, ces travaux sont pertinents pour réfléchir certains des rapports de pouvoir qui participent de la définition et de l'effectivité de ce qui constitue la saine alimentation contemporaine, et qui orientent conséquemment le développement de la Politique bioalimentaire québécoise.

²⁵ Ainsi, bien que mon travail d'analyse s'inspire des travaux qui questionnent les rapports de pouvoir qui participent de la constitution de subjectivités particulières à travers les pratiques alimentaires (voir par exemple les travaux sur la gouvernementalité; à titre d'exemples, Cairns, Johnston et Baumann, 2010; Lupton, 1996, 2013) ou d'enjeux de gouvernance biopolitique (par ex., voir les travaux de Guthman, 2011, 2014; Guthman et Brown, 2016; Mansfield, 2012), ce n'est pas l'objet de l'analyse que je présente ici. Ce que je souhaite plutôt relever à travers l'ensemble de cette première partie de la thèse réside davantage dans l'analyse des rapports de pouvoir qui participent des définitions contemporaines de ce qu'est l'alimentation saine et, éventuellement (dans la troisième partie de la thèse), des corps qui y prennent forme. Je m'inspire ce faisant entre autres de Gritt B. Nielsen (2015) pour qui l'analyse des subjectivités, questionnées du point de vue des études sur la gouvernementalité, tend à être unidimensionnelle puisque comprenant d'office les sujets comme produits de rationalités politiques et offrant ce faisant une analyse unidirectionnelle de la relation unissant ces rationalités (de gouvernance, par exemple), les technologies déployées/utilisées (pratiques, moyens, outils mis en œuvre) et les subjectivités qui y prendraient forme, conçues comme tributaires de cette relation.

Cette volonté d'encadrer adéquatement le ou la citoyen-ne pour qu'il ou elle fasse les « bons » choix traverse le déploiement de cette Politique tout autant que les formes de caractérisation de l'alimentation « saine » qui en émergent. Ainsi, elle prend des formes variées à l'aulne d'enjeux et de logiques économiques, environnementaux et de santé que j'aborderai dans les prochaines sections. Ces éléments en orientent non seulement les modes de production et de contrôle, mais également les manières par lesquelles l'alimentation saine fait l'objet de savoirs particuliers qui informeront comment elle est appréhendée et surtout, comment le ou la citoyen-ne est sensibilisé-e face à l'adoption de « bonnes pratiques » alimentaires. La « saine » alimentation telle qu'elle prend forme au cœur de cette Politique est donc tour à tour locale, biologique, « bonne pour la santé », appuyée par des « évidences » scientifiques. Je reviendrai sur chacun de ces modes de déploiement au cours des prochaines sections.

Les littératures critiques présentées ici tout autant que mes observations de la culture alimentaire analysée m'amènent à réfléchir à comment des rapports de savoir et de pouvoir présents à travers l'alimentation informent les manières par lesquelles celle-ci est comprise et appréhendée. Ils participent du développement d'éthiques relationnelles particulières, de la valorisation de certaines pratiques de consommation au profit d'autres, et responsabilisent le citoyen-consommateur et la citoyenne-consommatrice quant à sa consommation et à ce qui lui est associé (que ce soit en lien avec sa santé, le système alimentaire global, l'économie québécoise, l'environnement, etc.). La saine alimentation se retrouve produite à l'intersection de logiques qui sont à la fois commerciales et (bio)politiques, et qui participent à articuler des rapports à soi particuliers entre les individus et ce qu'ils et elles consomment. « Faire les bons choix » et « opter pour une "saine" alimentation » deviennent des obligations complexes, dont les modes de définition et de mise en pratique varient à l'aulne de ces logiques qui en dictent les modes d'émergence et d'effectivité.

L'alimentation comme secteur (ou vecteur?) économique

Les ambitions de la Politique bioalimentaire sont doubles. Elles visent à maintenir le niveau de confiance des consommateurs et des consommatrices²⁶ envers les modes de production et de transformation, en rendant accessible l'information sur l'alimentation et ses effets sur la santé, et à

²⁶ La féminisation n'est pas utilisée dans le document officiel. Il s'agit de mon ajout.

développer un secteur bioalimentaire prospère et durable, orienté vers le futur. Elles se déclinent également en objectifs concrets s’inscrivant dans quatre grandes orientations : 1) proposer une offre de produits répondant aux besoins des consommateurs et des consommatrices; 2) favoriser le développement et le maintien d’entreprises prospères et durables; 3) favoriser le développement d’entreprises attractives et responsables; et 4) veiller au maintien de territoires dynamiques contribuant à la prospérité bioalimentaire (Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, 2018).

J’aimerais mettre en exergue ici à quel point les trois dernières orientations sont davantage tournées vers la production agricole en tant que marché économique à maintenir ou à développer, par opposition avec la première orientation centrée davantage sur les « besoins » des consommateurs et des consommatrices. Le fait de parler de « consommateurs et consommatrices » fut d’ailleurs critiqué par la représentante du Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) lors du Sommet sur l’alimentation 2017, alors qu’elle proposait que soit favorisé l’usage des termes « mangeur », plutôt que « consommateur » (Journal de bord, Durocher, 17 novembre 2017). Cette critique est éloquent pour moi, alors qu’elle met en saillance l’orientation économique qui traverse l’ensemble de la Politique et les modalités de son déploiement (par exemple, les discussions tenues, les acteurs et actrices convié-e-s, les enjeux débattus, etc.). Les citoyen-ne-s québécois-e-s visé-e-s par celle-ci sont conçu-e-s comme des consommateurs et des consommatrices au sein d’une industrie alimentaire – plutôt que, par exemple, comme des « mangeurs et des mangeuses » des produits de la culture agricole.

Dans la même veine, le souci pour la pérennité des terres et du secteur agricole qui est exprimé à

CHRONOLOGIE DES GRANDES ORIENTATIONS BIOALIMENTAIRES AU QUÉBEC

Les rapports des commissions d'enquête Héon⁴ (1956) et April⁵ (1967) sont orientés vers la modernisation de l'agriculture, la mise en marché ordonnée des produits et l'amélioration des revenus des familles agricoles.

La recherche de l'autonomie alimentaire prime dans la vision *Nourrir le Québec* de 1981, tandis que la conquête des marchés et la libéralisation des échanges sont mises en avant lors du sommet *À l'heure des choix* de 1992. Cette période est également marquée par le développement de l'approche filière et une concertation accrue entre les acteurs économiques des différents maillons des filières bioalimentaires.

Les conférences sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois (de 1998 à 2001) marquent le début de la recherche de la conciliation des objectifs économiques liés à la croissance des filières avec les demandes grandissantes de la société québécoise en matière d'environnement ainsi que de la participation élargie au consensus des acteurs économiques, municipaux, environnementaux et de la santé.

La définition des grandes orientations bioalimentaires s'inscrit ainsi dans une mouvance qui voit s'accroître la diversité des acteurs s'intéressant aux enjeux du secteur. Cette diversité atteint son apogée lors des consultations entourant la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois et le dépôt de son rapport en 2008. Cette dernière souhaite un secteur pluriel et performant tant sur le plan économique que sur les plans environnemental et social.

Cette commission a influencé la nouvelle vision gouvernementale *La fierté d'en vivre, le plaisir de s'en nourrir* en 2008, la publication du Livre vert pour une politique bioalimentaire *Donnez le goût du Québec* en 2011 et l'adoption de la *Politique de souveraineté alimentaire* en 2013.

Issue d'une large consultation qui a été amorcée en 2016 et a abouti avec le Sommet sur l'alimentation en novembre 2017, la présente politique bioalimentaire *Alimenter notre monde* couvre la période 2018-2025.

Figure 2 Capture d'écran du document de présentation de la Politique bioalimentaire (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018).

travers les autres grandes orientations de la Politique repose sur des considérations économiques, en lien avec la prospérité du secteur (des industries agroalimentaires) et le maintien des ressources nécessaires (tant en référence à la qualité des sols qui doit être maintenue pour pouvoir continuer la culture qu'au maintien et au renouvellement de la main-d'œuvre) pour en assurer ladite prospérité. Ladite prospérité est donc posée autant en termes de valorisation (financière, économique) que de durabilité des terres. Ces éléments sont observables par exemple dans la seconde grande orientation, qui pose les pratiques agricoles en tant qu'industrie à soutenir, dans l'optique d'assurer la survie de celle-ci à titre de « marché ». Ils prennent également forme au cœur des grandes orientations trois et quatre qui sont traversées par des idéaux de pérennité pour le bénéfice ou en prévision des besoins des générations futures. À travers ces conceptions de ce qui constitue la pérennité, le territoire est conçu comme lieu (géographique, physique) à exploiter et comme milieu (de culture, de production de vies végétales²⁷) à exploiter de façon durable, dans l'optique d'assurer la pérennité du secteur pour les générations futures.

La perspective économique qui traverse et oriente le développement de la Politique informe également les moyens proposés pour évaluer son taux de réussite :

La prospérité et la durabilité du secteur bioalimentaire québécois seront suivies annuellement. Pour ce faire, des données économiques seront utilisées comme le PIB, le chiffre d'affaires, le nombre d'entreprises, le nombre d'emplois et les apports aux économies régionales. S'y ajouteront des informations permettant de qualifier les emplois du secteur et son capital humain de même que ses

²⁷ Je reviendrai sur les enjeux inter-espèces que je vois y être négociés dans le prochain nœud.

interactions avec le territoire, ses ressources et son capital naturel. (Document de présentation de la politique bioalimentaire, p. 45)

Cette perspective économique s'inscrit d'ailleurs dans l'évolution de la vision politique du secteur agricole au Québec (voir figure 2) qui est passée de discussions d'abord centrées sur des enjeux liés à l'autonomie alimentaire du Québec (voir par exemple la rencontre « Nourrir le Québec » tenue en 1981) à des considérations pour le secteur agricole en tant qu'industrie et acteur du domaine économique (voir par exemple l'orientation des rencontres/conférences tenues entre 1998 et 2001).

Cette Politique contribue à faire de l'alimentation « saine » un bien de consommation qui participe de logiques tant politiques qu'économiques. Celles-ci informent tant les manières par lesquelles elle fait l'objet de savoirs et de pratiques particulières, orientant ainsi ses définitions (comment elle est appréhendée, mobilisée, fait l'objet de savoirs particuliers, etc.), sa composition matérielle (ce qui en compose la matière, ce qui participe de sa culture, production, transformation, etc.) et sa mise en pratique (comment elle est régulée, fait l'objet de pratiques de production, circulation, consommation particulières, etc.). Dans le contexte de cette Politique, l'alimentation « saine » est conçue comme un bien qui doit être rentable et engendrer des bénéfices (économiques, en termes de santé publique, en tant que système qui doit perdurer dans le temps, pour le bénéfice des populations québécoises futures, etc.).

Pourtant, bien que tel que le soutiennent Herman, Goodman et Sage (2018), l'alimentation soit « more than just another commodity and people are more than just consumers » (Levkoe, 2006, p. 90, repris dans Herman, Goodman et Sage, 2018, p. 1081), dans le contexte économique actuel, les citoyen-ne-s sont produit-e-s comme des consommatrices et des consommateurs d'un bien matériel à acquérir (l'alimentation), selon des pratiques qui sont reconnues et légitimées (et qui participent, ce faisant, à produire le ou la bon-ne sujet citoyen-ne-consommateur ou consommatrice).

Ainsi, les logiques économiques qui traversent entre autres le développement de la Politique bioalimentaire québécoise informent non seulement les manières de produire et d'orienter les citoyen-ne-s en lien avec l'alimentation et leurs pratiques de consommation alimentaires, mais également les manières par lesquelles des pratiques (de production, culture, transformation, commercialisation, consommation, contrôle, par ex.) et des politiques seront mises en place, afin de contrôler et orienter

tant la production que la consommation alimentaire. C'est, à mon sens, principalement à l'intersection d'enjeux de santé et de considérations économiques – plus encore que pour des considérations de développement durable - qu'il est possible de faire sens du caractère « bio » de la Politique.

Le « bio »

Lors de mes premières explorations de la Politique bioalimentaire, j'ai été surprise de constater que le préfixe « bio » de son intitulé faisait davantage référence à l'industrie alimentaire dans son ensemble (en références aux entreprises et individus œuvrant dans la culture, la production, la distribution, la transformation et la consommation alimentaire) qu'à une agriculture de type BIOlogique (exempte de pesticides). Ainsi, « Bioalimentaire » entendu

dans le contexte de cette Politique réfère à l'encadrement et au soutien de la production, de la transformation et du commerce des produits alimentaires, de même qu'à la restauration (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2019a) et ne fait donc pas référence à une production nécessairement « biologique ». Ceci a par ailleurs engendré des critiques de la part de l'Union Paysanne²⁸, dont certains des dirigeants ont critiqué le manque de ressources attribuées

à l'agriculture biologique et de proximité, et le fait que la Politique ne fait pas mention des problèmes touchant la population québécoise « comme la revitalisation des régions, la mise en marché directe,



ICI.RADIO-CANADA.CA

Du glyphosate dans nos aliments

Des données obtenues et analysées par Radio-Canada montrent que plus...

Figure 3 Capture d'écran d'un article publié par Radio-Canada à l'hiver 2019. Il est possible d'y lire que « plus du tiers des échantillons testés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments entre 2015 et 2018 contenaient des résidus de glyphosate. » (Meneu, 2019) On y apprend également que le glyphosate est l'herbicide le plus utilisé au monde.

²⁸ Le président de l'Union Paysanne interroge : « "Alimenter notre monde", clame cette politique. Quel monde? La population du Québec dans un objectif de souveraineté alimentaire ou plutôt la planète? À la lumière des budgets envisagés, la seconde hypothèse semble prendre le pas. Le préfixe "BIO" de la politique n'a évidemment aucun lien avec la production biologique. En fait, doubler notre maigre 2% de surface bio au Québec pour atteindre 4% d'ici 2025 semble dérisoire. La politique prévoit une somme de 7 millions pour soutenir la production biologique mais 10 pour gérer les pesticides. L'investissement se fait aussi beaucoup plus lourd pour modifier les conditions d'élevage porcin en vue d'exportation ou pour robotiser et automatiser. Ce projet de politique n'a de bio que le nom, se place à l'opposé de la souveraineté alimentaire, ne remet aucunement en question la situation actuelle. » (Renaud, 2018) J'y trouve intéressant comment, dans le contexte de cette critique, la culture biologique est articulée à des enjeux à la fois économiques et environnementaux, alors qu'aucune référence à la santé n'y soit faite. Je reviendrai plus explicitement sur ces éléments dans le prochain nœud.

l'accès à de la nourriture bio abordable, l'étiquetage des OGM, etc. » (Maxime Laplante, président de l'Union Paysanne, cité dans Renaud, 2018, et dans le sommaire récapitulatif des réactions du Réseau pour une alimentation durable (2018)).

Alors que des solutions sont proposées afin d'aider les consommateurs et les consommatrices à mieux évaluer et choisir les aliments, la Politique ne laisse pas transparaître une volonté de légiférer de façon à limiter et à contrôler les industries impliquées dans les processus de production et de commercialisation des produits alimentaires. Les enjeux liés à une culture de type biologique ou à la protection de l'environnement (par la restriction d'usages de pesticides) sont traités comme des éléments/objectifs à part entière, distincts, et non pas comme traversant l'ensemble de la Politique.

Le « bio » en référence aux modes de culture biologiques (sans pesticide) est pourtant à la mode. Un documentaire présenté sur les ondes de Radio-Canada par Les Grands reportages en mars 2018 m'apprenait d'ailleurs que l'engouement pour les modes de cultures biologiques reconfigure les modes de production agricoles actuels :

Autrefois pratiquée exclusivement par de petits producteurs, l'agriculture bio attire désormais les géants de l'agro-industrie. Elle passe d'un mode de production artisanal à un modèle industriel et intensif, avec son lot de conséquences jugées négatives tant pour les travailleurs et travailleuses impliqué-e-s que pour l'environnement. Pour produire du bio à grande échelle, on embauche une main-d'œuvre à bon marché, les modes de production s'industrialisent, les aliments voyagent sur d'immenses distances et sont produits 12 mois par année. (« Le nouveau visage du bio », Beaudoin, 2018)

Comme le souligne le document descriptif de la Politique bioalimentaire québécoise, la consommation biologique est en pleine croissance. Pour l'économiste Christian Jacquiau, il est même question du « bio-business », un marché qui se développe « au détriment [...] des petites fermes qui misent sur l'autosuffisance et la vente de proximité. Mais pour d'autres, une agriculture biologique à grande échelle devient incontournable. » (ICI.Radio-Canada, 2018) Alors que j'en apprenais davantage sur cette notion du « bio-business », j'ai pris connaissance d'un article faisant état des questionnements et des incertitudes quant à la possibilité (jugée par certain-e-s d'utopique) d'élaborer un système de production biologique qui compenserait pour les failles d'une production agricole industrialisée de masse, non biologique. Une étude parue dans *Nature Communications*, dont fait mention cet article

que j'ai croisé en lisant le quotidien montréalais *Journal Métro*, présente comment le prix à payer pour avoir près de 10 milliards de personnes ne mangeant que « bio » d'ici 2050 serait important :

En fait, les bémols associés à un scénario "100 % bio" sont tellement nombreux – davantage de terres agricoles à exploiter, des déficits d'azote dans le sol et le réchauffement climatique, qui va rendre une partie des sols moins productifs – que les auteurs de l'étude eux-mêmes soulignent : "aucune des stratégies [proposées] ne nécessite une implantation complète; seules leurs implantations partielles combinées permettraient d'envisager un avenir alimentaire plus durable". (Agence Science-Pressé, 2018)

L'accroissement de l'intérêt pour l'agriculture biologique soulève des questionnements quant aux dynamiques et modes de production (de masse versus à petite échelle; à l'échelle globale ou locale; depuis des modes et techniques variables, selon les définitions variables de ce qui constitue le « biologique »), aux ressources qui sont exploitées et affectées (tant humaines que plus-qu'humaines). Les modes de production biologiques, qui sont largement considérés comme « favorables » puisque « bons pour l'environnement » soulèvent, à mon sens, des questionnements quant à l'échelle de distribution qui s'élargit, engendrant nécessairement des répercussions environnementales d'un autre ordre - liées, par exemple, au transport des marchandises à l'échelle internationale ou à la surexploitation des terres. Comme j'en discuterai plus largement dans le nœud « L'alimentation saine, plus-qu'humaine », les relations inter-espèces qui se retrouvent négociées dans les définitions et mises en pratique de la saine alimentation contemporaine doivent être appréhendées à l'aune des relations entre autres politiques et économiques qui les encadrent et leur donnent forme.

C'est dans ce contexte également que des initiatives commerciales prennent leur essor et proposent la commercialisation de produits alimentaires biologiques ou locaux, entre autres. C'est par exemple le cas de l'initiative d'André Desmarais, l'un des plus riches investisseurs et entrepreneurs québécois contemporains, qui a financé le projet de la Ferme des Quatre-Temps. L'homme d'affaires explique espérer, avec ce projet, aider au perfectionnement des techniques de culture, pour donner l'occasion à de petites fermes, locales, de prospérer (voir l'entrevue de Jean-Martin Fortier à l'émission « Tout le monde en parle » (2018) et l'entrevue d'André Desmarais, à l'émission « On n'est pas sorti de l'auberge » (2017)). André Desmarais soutenait également, au sein de ces entrevues, vouloir approcher banques et compagnies d'assurance afin d'obtenir leur appui au projet et ainsi favoriser le développement de micro initiatives agricoles similaires, locales. Desmarais prône « un retour à la

terre », « pour redonner un revenu décent à plusieurs personnes et ainsi assurer une « paix sociale », tout en améliorant la santé de la population. » (André Desmarais, cité dans Larivière, 2017).

Cette initiative, commerciale, articule des enjeux en lien avec la production agricole (les moyens de production, l'usage de pesticides, le soutien aux agriculteurs et aux agricultrices, etc.), l'environnement (préservation et meilleur usage et entretien des terres, volonté de prévention de l'usage des pesticides, etc.), l'économie (tant dans une perspective économique globale, à l'échelle du Québec, en lien avec la production agricole québécoise, qu'à l'échelle individuelle, en lien avec les agriculteurs et les agricultrices) et la santé humaine. Desmarais soutient d'ailleurs que la qualité des aliments offerts représente une opportunité pour le système de santé québécois (Larivière, 2017), alors que les produits issus de cette culture sont servis à l'Institut de cardiologie de Montréal, à coûts moindres. La promotion du projet par les acteurs et les actrices impliqué-e-s est traversée par des considérations pour le futur et pour les générations à venir²⁹, largement entendues en termes de prospérité économique et agricole (des terres cultivables, à long terme, par exemple) et en termes d'enjeux de santé.

À travers ce type d'énoncés, l'alimentation biologique revêt le statut d'une alimentation « saine », à privilégier. Celle-ci s'inscrit néanmoins dans des considérations économiques qui font qu'elle peut émerger, être mise de l'avant (cultivée, commercialisée, consommée). Est-ce qu'une telle définition aurait pu émerger, dans un contexte où elle ne serait pas portée par des considérations économiques ou politiques, articulées à des enjeux de santé (humaine) et de développement durable? Est-ce qu'un intérêt politique ou commercial pour le « bio » aurait pu émerger, sans que n'y soient articulés des enjeux économiques, de prospérité et de santé des populations? Bien qu'à travers ces énoncés, les considérations pour l'agriculture biologique participent de la définition de ce que serait la saine alimentation (à favoriser), ce qu'elle implique, en quoi elle est « meilleure » pour la santé, voire même en quoi elle renvoie à « la santé » ne sont pas des éléments qui sont explicités.

²⁹ Le discours de Desmarais est d'ailleurs traversé par des considérations pour le futur et pour les générations à venir, en lien avec la famille et ses filiations, alors que c'est l'arrivée de son petit-fils qui, soutient-il, l'a amené à s'informer davantage sur l'alimentation et la santé. Il invoque une volonté de « faire quelque chose de plus que donner de l'argent » (André Desmarais, cité dans Larivière, 2017) pour le Québec, en parlant d'une volonté de mettre sur pied des fermes expérimentales, biologiques, durables et économiquement viables. Je reviens sur certains des enjeux de genre et d'hétéronormativité qui traversent la culture alimentaire analysée principalement dans la troisième partie de la thèse.

La « saine » alimentation et ses multiples formes

J'ai exploré dans les pages précédentes comment l'alimentation « saine », au cœur de cette Politique, se retrouve produite à l'aune de logiques économiques et de rationalités de gouvernance biopolitique et néolibérale. J'ai discuté des manières par lesquelles elle est produite, encadrée, gouvernée dans sa production, sa commercialisation ou sa consommation, par exemple, tout autant que les manières par lesquelles les citoyen-ne-s consommateurs et consommatrices sont orienté-e-s face à celle-ci. Dans les pages qui suivent, je poursuivrai ces réflexions en m'intéressant plus particulièrement aux différentes configurations et modes de caractérisation de l'alimentation saine qui en émergent. Ainsi, je m'intéresse ici aux connaissances jugées nécessaires à acquérir pour son évaluation et sa caractérisation (par ex., sa provenance, sa valeur nutritive, l'usage ou non de pesticides, etc.) par le consommateur ou la consommatrice, telles qu'elles articulent à la fois des considérations économiques et une volonté de contrôler les risques associés aux corps humains qui consomment (et principalement réfléchis à l'aune d'enjeux de santé).

Ainsi, l'une de ces configurations particulières de l'alimentation saine prend forme au cœur de la promotion de la consommation locale au sein de la Politique bioalimentaire québécoise – ou, pour reprendre les termes précédemment mobilisés, pour « outiller » le consommateur ou la consommatrice dans ses choix alimentaires : « "With this policy we hope to better inform and better equip consumers", Couillard said. "We want them to know what is made in Quebec, to see their region on their plates and to know who is producing their food." » (Couillard, cité dans Lalonde, 2018) À travers ces énoncés, les pratiques de consommation d'aliments produits localement sont valorisées, puisque conçues comme bénéficiant tant à la collectivité locale, qu'aux agriculteurs et aux agricultrices concernées, qu'aux artisan-ne-s des industries agroalimentaires, qu'à l'économie de la province. Elles seraient aussi éventuellement bénéfiques à la santé des Québécois-e-s, puisque bénéficiant d'aliments frais, locaux, et dont les modes de production sont connus (et régulés par les instances et normes canadiennes) :

“Because Quebec businesses and producers work in a context where norms are strict and practices respect the health of consumers, promoting Quebec foods and organic produce has a double advantage on the economy as well as the health of Quebecers,” said Forget. (Le président de la Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ), cité dans Lalonde, 2018)

À travers ces éléments, la définition de l'alimentation saine qui prend forme est celle d'une alimentation « de meilleure qualité » et « bonne pour la santé » des Québécois-e-s puisqu'associée à un marché de proximité qui est entendu comme garantissant une meilleure fraîcheur des aliments et une meilleure connaissance d'où proviennent les produits et de ce qui entre dans leur production.

La Politique n'est évidemment pas le seul lieu issu de la scène politique où j'ai pu observer le déploiement de définitions variées de ce qui constitue la saine alimentation contemporaine. J'ai entre autres lu, vu, entendu, pris conscience des opinions, informations, critiques, débats, éléments de promotion liés à l'élaboration du nouveau Guide alimentaire canadien, à la nouvelle politique publique québécoise en matière de prévention de la santé (Ocampo-Picard, 2016) ou encore, à la nouvelle politique d'étiquetage des aliments par Santé Canada par exemple, qui vise à apposer des étiquettes sur les produits contenant 15 % de l'apport quotidien préconisé pour certaines composantes nutritionnelles ciblées (le sucre, le sel, les gras saturés; ICI.Radio-Canada.ca, 2018a). Ces mesures conjuguent la volonté d'éduquer la population quant à ce qui devrait ou non être consommé à des mesures répressives ayant le potentiel de freiner la consommation d'aliments « non sains », alors définis selon leurs propriétés nutritionnelles. Ces dernières sont évaluées à l'aulne de savoirs culturels (produits par des instances légitimées à en énoncer les « vérités » comme des nutritionnistes ou des « expert-e-s » scientifiques en nutrition, par exemple) qui participent à les produire comme « bonnes » ou non.

Bien que proposant une approche axée sur les pratiques et contextes de consommation plutôt que sur les nutriments à proprement parlé, la nouvelle ébauche du Guide alimentaire canadien ne réinvente pas les manières de réfléchir et de mettre en pratique les « saines » habitudes alimentaires. En effet, les enjeux posés sont peut-être différents (par exemple, la valorisation des pratiques alimentaires – comment, quand, et avec qui manger; l'importance défendue de considérer les enjeux environnementaux; la promotion accentuée d'une diète davantage végétarienne, etc.), mais la finalité en tant que guide de recommandation favorisant le déploiement de certaines pratiques et de certains aliments plutôt que d'autres et ayant pour objectif d'orienter les pratiques alimentaires des Canadien-ne-s demeure la même. Ces recommandations sont produites et valorisées puisque sous-tendues par des « évidences » scientifiques qui les légitiment :

Building on the 2015 Evidence Review, Health Canada continues to monitor the most recent evidence on food and health. Health Canada is revising Canada's Food Guide to

reflect new evidence and meet the needs of various audiences who use the healthy eating recommendations. (Gouvernement du Canada, 2016)

Ces différentes manières de définir et pratiquer « la saine alimentation » impliquent, affectent, et mettent en relation divers-e-s acteurs et actrices qui participent également de ces définitions. Par exemple, l'industrie laitière s'est insurgée contre la volonté d'apposer des étiquettes indicatives des nutriments connotés négativement, défendant l'idée qu'il est absurde de procéder selon cette approche non holistique qui, en insistant sur les nutriments, met de côté la qualité nutritive d'un produit dans son ensemble : « La future politique d'étiquetage de Santé Canada est un non-sens pour les producteurs de lait qui verront des mises en garde apparaître sur près de 87 % de leurs produits, alors que les boissons gazeuses diètes et les croustilles y échapperont. » (D. Tremblay, 2018) Pour Isabelle Neiderer, directrice de nutrition et recherche pour les Producteurs laitiers du Canada,

Les produits laitiers contiennent plusieurs nutriments essentiels à la santé des os. De plus, plusieurs études démontrent que les produits laitiers sont associés à une diminution du risque de maladies cardiovasculaires, d'hypertension, de diabète de type 2 et de cancer colorectal. Ce sont des maladies que Santé Canada veut diminuer avec son projet de règlement ! C'est ironique », a-t-elle affirmé, estimant que le gouvernement fait fausse route en ciblant des produits sains. (Isabelle Neiderer, citée dans Tremblay, 2018)

Je vois, à travers ces énoncés, les traces du « nutritionnisme » qui, pour Gyorgy Scrinis (2013), doit être entendu comme le paradigme qui domine la production de connaissances nutritionnelles depuis le 19^e siècle. Le nutritionnisme engendre la qualification et la classification des aliments et des pratiques alimentaires depuis une compréhension simplifiée de celles-ci comme étant « bonnes pour la santé » ou non. Scrinis y réfère à la fois à titre de paradigme et d'idéologie, qui oriente le développement de pratiques particulières, de politique, de champs d'études, etc. :

While nutritionism can be described as the dominant paradigm of nutrition science, I initially referred to nutritionism as an ideology because it reflects a number of characteristics of other political, social, or economic ideologies. For example, nutritionism constructs and preserves the scientific authority and material interests of nutrition experts, on the basis that only they are able to produce and interpret this scientific knowledge of nutrients. The authority of traditional and cultural knowledge of food, or of people's own sensual and practical experience with food, has been correspondingly devaluated. The ideology of nutritionism also ultimately serves the financial interests of food, dietary supplement, and weight-loss diet industries, by creating an extremely effective framework for commodifying and creating a new market for nutrients, nutritional knowledge, and nutritionally engineered products. Nutritionism also functions as an ideology in the way it profoundly shapes how the lay

public understands and experiences food. Nutritionism has produced nutricentric persons – the subjects of nutritionism – who identify with and respond to this ideology in various ways and who have come to see their own understanding and experience with food and their bodies mirrored in this approach to food. (Scrinis, 2013, p. 13)

Ainsi, pour Scrinis (2013), le nutritionnisme favorise l'instauration de relations causales entre les nutriments ingérés et la santé humaine, négligeant d'autres facteurs pouvant informer les fluctuations de cette dernière³⁰. Pour Scrinis, le rôle des nutriments se retrouve interprété « [...] outside the context of the foods, dietary patterns, and broader social contexts in which they are embedded. » (Scrinis, 2013, p. 6) Pour Scrinis, le nutritionnisme favorise l'individualisation des efforts pour l'atteinte de la santé qui passent par l'adoption de « saines habitudes alimentaires ». L'injonction au « bien se nourrir » qui en résulte fait écho à l'actuel contexte néolibéral en ce qu'il s'inscrit dans cette individualisation de la responsabilisation du sujet face à sa santé (Lupton, 1997; Metzl et Kirkland, 2010; Power et Polzer, 2016) (j'y reviens dans la prochaine section).



Figure 4 Photographie prise en septembre 2018, dans un verger près de Montréal. L'affiche fait la promotion des vertus nutritionnelles de la pomme.

Plusieurs chercheur-e-s s'inscrivant au cœur des études critiques sur l'alimentation remettent en cause les associations causales et directes qui sont tissées entre l'alimentation ou les pratiques alimentaires et la santé. Par exemple, pour Jennifer Brady, Jacqui Gingras et Elaine Power (2012), elles limitent les manières d'appréhender la contribution de l'alimentation à la santé :

This reductionist, technical paradigm assumes that food's role in promoting bodily health is the only one that really matters, and leads to highly processed combinations of ingredients being categorized as 'healthy foods' because they are low in fat and have been fortified with key nutrients. Nutrition professionals have been critiqued for perpetuating and reinforcing these views of food and healthy eating such that the dominant popular culture discourse about food is now based in nutritional science and public health, dividing and simplifying foods into those that are healthy or unhealthy

³⁰ Scrinis (2013) a par ailleurs critiqué le caractère réductionniste du rôle des nutriments dans la détermination de la santé qui prend forme au cœur de ce paradigme nutritionnel. J'y reviendrai dans la partie 2 de la thèse, « Culture alimentaire biomédicalisée ». La figure 4 illustre un exemple de comment ce paradigme se matérialise dans des pratiques commerciales et des éléments issus de la culture populaire.

and, by extension, good or bad. This dominant approach to food promotes a reductionist, simplistic, technical way of eating that ignores the multiple symbolic dimensions of food and the sheer joy, pleasures, and satisfactions of food, cooking, and eating (Mudry 2009; Parasecoli 2008). (Brady, Gingras et Power, 2012, p. 124)

Pour Scrinis (2013), le nutritionnisme a par ailleurs favorisé la création, la commercialisation et la promotion d'une multiplicité de produits transformés ou avec suppléments ajoutés, dans l'optique de maximiser le supposé apport nutritionnel et ses effets bénéfiques attendus sur les corps et la santé. Le rôle des industries dans la définition de ce qui constitue la saine alimentation et dans ce qui participe de sa composition est d'ailleurs largement critiqué, tant dans la littérature scientifique que dans la sphère publique. Ce fut particulièrement saillant, par exemple, lors des discussions et débats qui ont eu cours dans le processus d'élaboration du Guide alimentaire canadien où des acteurs et des actrices des milieux de la santé, de la nutrition, gouvernementaux, etc. ont critiqué le rôle et les pressions exercées par les entreprises commerciales du secteur dans les processus de consultation³¹, alors que Santé Canada s'est voulu rassurant en soutenant que l'industrie avait été écartée des processus décisionnels (voir par ex. Cameron, 2019). Les critiques ont également relevé les enjeux liés à la commercialisation des produits alimentaires, qui font l'usage, dans leurs stratégies marketing, des connaissances produites et mises en circulation par les autorités légitimées (par exemple, les instances gouvernementales) :

Nous avons constaté que 85 % des produits qui se vantent d'avoir une teneur réduite en sucre en contenaient tout de même une quantité excessive. La plupart des produits qui indiquent ne contenir aucun sucre ajouté ou avoir une teneur réduite en sucre ne contenaient pas moins de calories, même si, selon nos travaux, la plupart des consommateurs s'attendent à une teneur réduite en calories en lisant de telles affirmations. Ce n'est pas un hasard si l'industrie alimentaire investit autant dans ses emballages. L'information qu'exige le gouvernement – notamment le tableau de valeur nutritive, son contenu et l'endroit où il doit figurer – influence directement notre alimentation. (L'Abbé, 2018)

L'objectif ici n'est pas de prendre position dans ces débats ou d'en valider d'une quelconque manière le bien-fondé. Il s'agit plutôt de mettre en évidence comment l'alimentation « saine » ne peut être réfléchi en dehors de ces logiques économiques. Ces dernières orientent notamment quels savoirs

³¹ Voir, à titre d'exemple Mintz, 2018, « Who Really Decides What Goes Into Canada's Food Guide? » ou encore « Le gouvernement, un chien de garde essentiel », un texte d'opinion rédigé par Mary L'Abbé (2018), titulaire de la chaire de recherche Earle W. MChenry et doyenne du département des sciences de la nutrition à la faculté de médecine de l'Université de Toronto

prévalent, qu'est-ce qui est développé et commercialisé, et doit ensuite être investigué, évalué, par les autorités jugées compétentes, qui sont les acteurs et les actrices qui décident ce qui entre dans l'horizon des possibles de ce qui est considéré comme « sain » ou non, voire même de ce qui est considéré comestible ou non. Orientant la définition de l'alimentation « saine », ces logiques en modulent également l'encadrement, le contrôle et la mise en œuvre. Tant à travers ces discussions, critiques et débats que l'objectif politique d'« outiller » l'individu face à l'industrie, je vois émerger une caractérisation de l'alimentation comme devant faire l'objet de méfiance (face à sa composition, par exemple, qui pourrait avoir été faussée par l'industrie, ou face à ce qui ne doit pas être consommé, parce que jugé comme n'étant pas « sain »). À travers ces énonciations, les consommateurs et des consommatrices sont invité-e-s à se méfier de ce qu'ils et elles ingèrent, voire même de ce qu'ils et elles désirent, puisque ces envies auraient été ajustées en réponse à ce que proposent les industries agro-alimentaires. C'est par exemple ce que soutient Michael S. Carolan (2011; 2016), qui propose que l'expérience vécue de l'alimentation, serait accordée (*tuned*) avec la consommation d'une alimentation industrialisée, globalisée^{32,33}. C'est suivant cette même logique que plusieurs activistes, défenseurs de la santé publique et nutritionnistes critiquent d'ailleurs encore (et ce n'est pas là un nouvel objet à débats – voir par exemple les écrits de Marion Nestlé et Alex McIntosh, 2010; Scrinis, 2012 à ce sujet) le rôle des industries dans la production et la transformation des aliments.

³² C'est par exemple ce qui traverse cet article où sont exprimées des craintes face à la transformation des aliments, qui engendrerait une attirance « biologique innée envers ces substances et ainsi crée[rait] une expérience cérébrale unique qui encourage leur consommation » (Béliveau, 2018b). Pour Carolan (2011), il serait nécessaire de mettre en place de nouveaux processus d'expérimentation de l'alimentation, qui reconfigureraient les manières par lesquelles nous consommons. L'auteure précise ne pas entamer cette démarche depuis une perspective moraliste, qui serait sous-tendue par l'idée suivant laquelle si les individus en seraient informé-e-s, ils et elles consommeraient différemment. Néanmoins et bien malgré cette mise en garde, j'éprouve un malaise face à cette manière de poser et de réfléchir ces enjeux, alors qu'y prend forme une conception des corps comme une entité dont il faudrait se méfier, qui serait lui-même une menace pour sa propre santé. Je reconnais néanmoins que ce qui participe non seulement de la définition mais également de la constitution de la saine alimentation (dans sa constitution physique même) doit être réfléchi à l'aulne des systèmes économiques et commerciaux qui en informe les processus et les formes.

³³ Abbots (2017) s'inspire également de Carolan (2011) alors qu'elle propose de questionner comment deux groupes de personnes sont discursivement produits dans le contexte d'un système alimentaire industrialisé : ceux et celles qui sont considéré-e-s comme passifs/passives et qui seraient donc soumis-e-s à la volonté du complexe économique-politique alimentaire (elle fait d'ailleurs ici référence à Carolan (2011) pour caractériser ces individus qui seraient en accord avec (*tuned*) ce système) et les autres qui seraient des consommateurs et des consommatrices « éthiques », qui auraient reconfiguré (*retuned*) leur goût dans l'optique de favoriser un changement social : « The former are thereby constructed as a problem that requires the intervention and bio-authority of the latter group to teach them the error of their ways (cf Foucault 1978, 1980) and to eat in a more responsible manner (cf Guthman 2011). » (Abbots, 2017, p. 136)

Au cœur de ces énoncés, l'alimentation prend alors des allures de « menace » pour les corps qui ingèrent, qui consomment, des corps de consommateurs et de consommatrices dont la santé serait liée à l'ingestion d'aliments particuliers. Dans cette optique, un « outillage adéquat » des consommateurs et des consommatrices viserait à prévenir, voire à enrayer, ce type de « menace ».

L'alimentation et la santé, sur fond de/en crise

La directrice de la Coalition Poids, un regroupement québécois de partenaires faisant la promotion des « saines habitudes de vie », a salué le « virage santé » que prend la Politique bioalimentaire, selon l'organisme. Pour sa directrice, c'est « la première fois, [qu]on approche le secteur de l'alimentation pas seulement sous l'angle économique, mais également sous l'angle de la santé » (Corinne Voyer, citée dans Ruby, 2018). La santé y est d'ailleurs posée d'entrée de jeu comme l'un des arguments centraux justifiant l'importance de l'élaboration d'une telle politique alimentaire. Comme l'indiquait le Premier ministre de l'époque Philippe Couillard dans l'introduction d'un document de présentation de la Politique, la santé y est conçue comme pouvant être atteinte et maintenue par l'adoption de « saines habitudes de vie, qui passent notamment par une bonne alimentation » (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018). L'importance accordée à la santé s'inscrit dans un contexte où l'alimentation est conçue comme « moyen » pour agir sur la santé, présente et future. La santé devient moteur de justification tout autant qu'objectif à atteindre dans l'établissement de politiques, de programmes, de campagnes de sensibilisation, de structures politiques et sociales, etc. De façon conséquente, l'alimentation « non saine » est associée au développement potentiel de maladies chroniques ou de conditions médicales nécessitant des suivis et des soins – l'obésité étant la condition par excellence associant alimentation et corps en mauvaise santé.

La crainte de l'obésité et de ses conséquences sur la santé et/ou sur le système économique du Québec (voir, par exemple « L'obésité en hausse au Québec » (TVA Nouvelles, 2017) ou « Les chiffres de l'obésité les statistiques du Canada » de la Chaire de recherche sur l'obésité de l'Université Laval, 2004) peut être comprise dans un contexte de « crise ». Cette dernière est caractérisée par la production et la circulation de tout un ensemble d'« évidences scientifiques » et de rapports de causalité liant alimentation, corps et santé. C'est par exemple sur un ton alarmiste que l'Institut national de santé publique du Québec émet un rapport qui, pourtant plutôt favorable alors qu'il rend compte de données laissant présager un « recul » du taux d'obésité au Québec par rapport à d'autres valeurs enregistrées

en Amérique du Nord, insiste sur le potentiel de réversibilité de ce « bon taux ». Celui-ci pourrait, nous apprend-t-on dans le rapport, causer pour le Québec

de lourdes conséquences sociosanitaires (Martel et coll., 2014 ; Maisonneuve et coll., 2015), un fardeau économique important (Blouin et coll., 2015a ; Blouin et coll., 2015b), et une espérance de vie en bonne santé potentiellement réduite chez les personnes touchées (Steensma et coll., 2013). (Institut national de santé publique du Québec, 2018)

La santé s'y retrouve ainsi associée à des enjeux d'ordre économiques, dans la mesure où il est appréhendé que le développement de potentiels troubles de santé engendrerait des coûts sociétaux liés aux soins et/ou à la prise en charge des individus malades. Ces éléments présentent d'ailleurs des similarités avec cet énoncé, rencontré en août 2018, alors que la Coalition Poids publiait un communiqué de presse visant à mettre à l'agenda de la campagne électorale ayant cours au Québec les enjeux liés à l'obésité :

Prévenir et réduire l'obésité : une priorité incontournable pour le prochain gouvernement. Plus de 4 millions de Québécois affichent un surpoids, dont 1,7 million sont considérés obèses. La moitié des 15 ans et plus ont aussi au moins une maladie chronique, dont plusieurs pourraient être évitées grâce à une meilleure alimentation et un mode de vie physiquement actif. Devant un tel fardeau de société, la Coalition Poids rappelle aux futurs élus et aux partis politiques l'urgence d'investir pour prévenir et réduire l'obésité, qui coûte annuellement 3 milliards de dollars. "Au cours de la campagne, nous nous attendons à des engagements concrets et proportionnels à la gravité de la situation", conclut Mme Voyer. L'obésité est associée à plusieurs maladies chroniques, dont le diabète, les maladies cardiovasculaires, certains cancers et des problèmes musculo-squelettiques. Le surpoids est un problème collectif, parce qu'il est fortement influencé par notre environnement et nos politiques publiques. Voilà pourquoi il concerne la majorité des adultes québécois. Le futur gouvernement doit prendre cette problématique au sérieux rapidement. Les priorités de la Coalition Poids sont dévoilées au cqqp.qc.ca/elections. (Coalition québécoise sur la problématique du poids, 2018)

Ces inquiétudes face à la dégradation de la santé, aux risques associés à une mauvaise diète alimentaire et aux coûts associés à la prise en charge des corps « malades » s'inscrivent dans ce que bon nombre de chercheur-e-s critiques du champ des *fat studies*³⁴ qualifient de « crise » de l'obésité (Rich et Evans,

³⁴ Le champ d'études des *fat studies*, largement influencé dans son développement par les études *queer* et féministes, s'attarde à analyser les processus de discrimination et d'exclusion liés à l'apparence corporelle et au poids et revendique l'égalité envers les individus de toute taille (Rothblum, 2012). Ce champ est également alimenté par plusieurs travaux émergeant des études critiques sur l'alimentation où sont démenties les associations directes et causales entre l'obésité et la santé. On y questionne les aspects culturels, historiques, sociaux et politiques qui traversent et informent la grosseur corporelle et son expérience vécue, soulignant

2005) qui, telle que critiquée entre autres par Emma Rich et John Evans (2005), favorise la mise en place de discours moralisateurs liant les corps, la santé et l'alimentation. Pour Tracy Tidgwell et al. (2018), « Neoliberal moralistic and healthist approaches to fatness determine the fat body as abnormal and see it as an ultimate sign of failure » (p. 118). Dans un contexte de gouvernance néolibérale (Lupton, 1997; Power et Polzer, 2016) où il revient à chacun-e de prendre en charge (et d'assurer) sa santé, le corps gros, souvent présumé malade, devient l'échec d'une prise en charge de soi adéquate. Cette « crise » est produite avec, à l'appui, tout un ensemble de « vérités » (scientifiques, statistiques, médicales, etc.) qui prennent forme et effectivité dans l'établissement de mesures, de politiques, de stratégies, etc. visant à l'enrayer, par la régulation voire le contrôle des corps considérés comme « à risque » ou comme déjà « problématiques ». Les chercheur-e-s œuvrant au sein des *fat studies* ont d'ailleurs critiqué comment la « crise de l'obésité » est le fruit d'une panique morale instaurée dans le but de discipliner, régulariser et contrôler les corps (Lupton, 2013).

J'observe la manière dont la santé est mobilisée et associée à l'alimentation en m'inspirant des littératures qui ont réfléchi la responsabilisation de l'individu face à sa santé, caractéristique de l'ère néolibérale actuelle. Robert Crawford (1980), par exemple, fut l'un de ceux qui ont décrit et critiqué les discours *healthists*, qui font de la santé une obligation morale à respecter (Lupton, 1997). Je reviendrai sur ces éléments tout au long de la thèse, alors que l'articulation alimentation/santé est posée comme un « donné » universel, pris pour acquis. Je conçois que bon nombre des rapports de pouvoir négociés à travers les processus de définition ou de caractérisation de ce qui constitue la saine alimentation contemporaine prennent forme et effectivité au sein de cette articulation.

Il est à noter que le contrôle et la gestion du poids ne sont pas les seules formes suivant lesquelles la notion de « contrôle des risques » prend place à travers l'alimentation. Celle-ci, source d'anxiétés, doit

comment les corps gros sont pathologisés et affectés par les standards normatifs associés à la taille : « Thus, to describe someone as 'obese' immediately places that person within the purview of medicine as someone who has the disease of 'obesity' and is therefore considered abnormal, inevitably unhealthy or at high risk of disease and thus as requiring medical intervention to reduce his or her weight. » (Lupton, 2013, p. 6) Des chercheur-e-s ont déjà examiné entre autres comment, à travers les discours constitutifs de la grosseur, les corps gras/gros sont considérés comme transgressifs, grotesques et susceptibles d'inspirer des sentiments de dégoût (Lupton, 2013, 2018; Rich et Evans, 2005). Ces chercheur-e-s demandent que soit repensée et déconstruite la conception de l'obésité comme « problème » sociétal pour lequel il est nécessaire de trouver des solutions. Pour ces chercheur-e-s, ladite « crise de l'obésité » est actuellement produite tant par les autorités médicales que par les instances de santé publique, et elle prend forme sur les scènes politiques tout autant que sur les scènes médiatiques et culturelles (voir, par exemple, Wright et Harwood, 2012).

être contrôlée, sur la base de « vérités » scientifiques établies permettant l'élaboration de tout un ensemble d'outils, de mesures, de stratégies, de politiques et de pratiques visant à prévenir et à contrôler les risques associés aux corps humains (de contamination, d'excès de poids, de maladies associées soit à l'ingestion de « mauvais aliments », de contaminants, de « trop » d'aliments, etc.). Que ce soit au stade de sa production, de sa distribution ou de sa consommation, l'alimentation ne peut être envisagée sans pratique la régulant, afin de minimiser les risques associés à/découlant de sa consommation. Le développement et la mise en place de ces mesures s'inscrivent dans un contexte caractérisé par la gestion des risques, entre autres biologiques. Ainsi, je vois traverser des notions de risques à minimiser, des conceptions de l'alimentation comme devant être régulée, surveillée, contrôlée, avec pour fondement la « Science » qui permet l'établissement et la légitimation de ces mesures de contrôle, à travers la volonté de contrôler ce qui entre dans la culture et/ou la composition des aliments (par exemple, en lien avec les débats entourant l'utilisation de pesticides, de stéroïdes, ou d'OGM qui sont discutés au nœud suivant) et d'assurer la traçabilité des aliments et les cas potentiels de fraudes alimentaires³⁵; la peur des risques de contamination (Dostie, 2018); ou la volonté de contrôler la surconsommation potentielle qui pourrait résulter en des troubles de santé (entre autres associés à l'obésité par exemple).

Pour conclure ce nœud... et annoncer la suite

J'ai mobilisé, aux fins de l'analyse constitutive de ce nœud, la Politique bioalimentaire québécoise de 2018 comme fer de lance pour explorer les manières par lesquelles la saine alimentation fut discutée, définie et pratiquée de façon marquée sur les scènes politiques québécoise et canadienne pendant mon année d'observation. Mon travail d'analyse m'amène à réfléchir la Politique bioalimentaire dans ce qu'elle articule des considérations, conjoncturelles, pour des enjeux environnementaux, économiques et politiques qui sont mis en relation avec la santé des Québécois-e-s par et à travers

³⁵ J'ai d'ailleurs croisé pendant mon année d'exploration une enquête menée par la revue *L'Actualité* (2018) qui faisait état de la hausse des cas de fraudes recensés (ajout d'ingrédients illicites et non mentionnés dans la liste d'ingrédients, falsification des certifications, etc.). L'un des cas qui a attiré l'attention des enquêteur-e-s fut celui du miel, dont la grande quantité commercialisée a éveillé les soupçons : « "L'exemple du miel est bien documenté. L'ajout de sucre liquide pour diluer le produit serait à la base d'une énorme fraude. 'On le sait depuis longtemps qu'il y a des problèmes, surtout en provenance de la Chine", souligne M. Rioux. Ce qui a allumé les experts, c'est la quantité trop élevée de miel sur les tablettes des épiceries. "Lorsqu'on fait les comptes, il n'y a pas assez d'abeilles dans le monde pour produire tout le miel qui est vendu. Ça ne fonctionne pas", ajoute-t-il. Toutefois, les agences et les chercheurs sont dans l'impasse. "On n'est pas capable de le prouver. Ça se passe dans les laboratoires avec des technologies de pointe", indique Sébastien Rioux. "On sait qu'il y a un crime, mais on ne trouve pas." » (Lachance, 2018)

l'alimentation. Bien que l'élaboration et le déploiement de cette Politique bioalimentaire ait pris une place prépondérante sur la scène politique et dans la sphère publique au cours de la dernière année³⁶, les manières par lesquelles l'alimentation « saine » est définie, travaillée, mobilisée, consommée sont loin de s'y limiter. J'ai sciemment commencé cette partie de la thèse par la présentation d'éléments issus de la scène politique alors qu'il s'agit là d'un des lieux de production, de validation et de légitimation reconnu de ce qui constitue la « saine » alimentation contemporaine. J'ai toutefois veillé à mettre en évidence comment ces lieux de production des connaissances et de mises en place de pratiques particulières s'inscrivent au cœur de rapports de pouvoir plus larges qui les informent. J'y ai présenté comment l'alimentation « saine » y prend ainsi des formes et des modes de déploiement et d'effectivité variables, dépendamment des publics ou des acteurs et actrices impliqués.

L'alimentation saine est produite comme un bien de consommation dont il est nécessaire de connaître la provenance (Est-ce local? Connait-on les modes de production et la régulation et les normes qui les régissent? Est-ce « frais »?), la constitution (nutriments, « vraie » liste d'ingrédients (sans fraude), aliments valorisés ou connotés négativement, dépendamment des savoirs « scientifiques » en vigueur) ou les modes de production (usage ou non de pesticides, modes de production/transformation, ajout d'agents chimiques ou d'hormones aux cultures) dans l'optique de « bien s'alimenter ». La Politique, tout autant que les autres mesures, outils, tactiques et stratégies gouvernementales discutées ici, visent à « outiller » le consommateur ou la consommatrice, de sorte qu'il ou elle fasse « les bons choix » et évite les risques associés à la consommation alimentaire.

Ainsi, les informations quant aux valeurs nutritives des aliments, à leur caractère industrialisé, à leur provenance, à l'usage (ou non) de pesticides, semblent être autant de connaissances à acquérir pour déterminer, évaluer et caractériser ce qui constitue l'alimentation saine contemporaine. Celle-ci est notamment articulée à des considérations pour l'économie (entre autres dans le contexte de pratiques de production/consommation locale, dans l'optique de favoriser une économie locale qui assurerait la survie des producteurs et des productrices locaux, le maintien d'un système agroalimentaire prospère et durable, etc.), l'environnement et la santé. Les énoncés présentés dans ce nœud mettent également

³⁶ Je reviendrai par ailleurs sur des éléments constitutifs de cette Politique à d'autres moments, tout au long des nœuds qui suivront. Ces éléments seront alors retravaillés en lien avec d'autres enjeux issus de mon corpus d'analyse, me permettant ainsi d'explorer plusieurs des processus à l'œuvre dans les manières par lesquelles est définie la saine alimentation, et qui ne prennent pas forme et effectivité uniquement sur la scène politique.

en évidence comment l'alimentation saine est réfléchi(e) comme ressource, à consommer, à rentabiliser et à faire prospérer, convoquant et mettant ainsi en relation une multiplicité d'acteurs et d'actrices qui participent à la produire, à la distribuer et à la consommer (ou non). Les instances gouvernementales deviennent alors les autorités légitimées à en réguler les processus de production, transformation, distribution, consommation alimentaire, dans l'optique de mieux contrôler les risques qui peuvent émerger de sa consommation – risques dont la prévention devient également le fait d'une responsabilisation individuelle.

À travers l'ensemble de ces énoncés, l'alimentation « saine » n'est jamais clairement définie, puisque parfois entendue comme le fait d'une évidence (il s'agit tout simplement de manger des aliments frais, locaux, reconnus par les « vérités » nutritionnelles dictant ce qui est « sain », n'est-ce pas?), d'autres fois comme l'objet de processus décisionnels qui incombent ultimement à l'individu (doit-on privilégier les aliments biologiques? Locaux? Promus comme « sains » par les expert-e-s autorisé-e-s à en énoncer les vérités? Sans OGM? Sans ajout de composants ou produits chimiques? Produits localement, selon des techniques et normes reconnues?). Ce qui est néanmoins une constante, c'est qu'il incombe à l'individu de faire les bons choix, pour sa santé, pour le bénéfice des systèmes agroalimentaires québécois, pour l'environnement, pour le bien-être de l'agriculteur ou de l'agricultrice locale, etc.

Ce nœud n'est que le début de mon exploration analytique critique, où je déconstruis ce qui est posé comme un donné, avec une essence fixe et stable. L'alimentation « saine » **est** politique. Non pas simplement le fait de « la politique » telle qu'elle est pratiquée et mise en application sur une scène consacrée de même que par et avec des acteurs et des actrices particuliers/ères, mais bien au sens de « faire politique » - elle convoque et affecte différemment les individus et les corps, humains comme plus-qu'humains, qu'elle convoque, implique, met en relation. Dans les prochains nœuds, je veillerai à explorer d'autres modes et lieux d'émergence de la « saine » alimentation, au Québec.

Notes récapitulatives :

- 🍷 L'alimentation « saine » est politique – Elle est le fait et le fruit de rapports de pouvoir et d'inégalités, produites tant dans ses définitions que dans ses modes d'effectivité;
- 🍷 L'alimentation « saine » est à la fois lieu de création de sujets auto-gouvernés et outil de contrôle des populations par la santé, dans un contexte de gestion des risques. Il importe par ailleurs de la questionner en tant que partie prenante d'un contexte de gouvernance biopolitique, qui passe notamment par la gestion des risques, largement entendus en termes d'enjeux de santé;
- 🍷 L'alimentation « saine » telle qu'elle est discutée et fait l'objet de pratiques (mesures, politiques, programmes, etc.) sur les scènes politiques est informée par des logiques économiques, qui participent à la produire comme bien de consommation à valeur marchande et économique dont il faut assurer valeur et prospérité;
- 🍷 L'alimentation « saine » est produite au cœur du paradigme nutritionnel dominant, le nutritionnisme. Il importe néanmoins de réfléchir à comment elle prend des formes multiples et variées, dépendamment des contextes d'émergence, depuis une perspective qui va-delà de ce que dicte ce paradigme.

L'alimentation saine, plus-qu'humaine

Questions d'abeilles, de pesticides et d'humains



Figure 5 Photographie prise de l'exposition d'art actuel « Orange », dont le thème de l'édition 2018 portait sur la traçabilité alimentaire. Descriptif de l'œuvre de Kevin Michael Murphy (2012) photographiée ici-haut : « Le design peu conventionnel de cette ruche, pourtant bien fonctionnelle, fait écho à l'engouement apicole des dernières années et aux craintes exprimées envers la santé des abeilles. De fait, ces précieux insectes sont responsables de 70 % de l'alimentation dans le monde. » (ORANGE, 2018, p. 37)

Au cours du printemps 2018 (et encore au moment d'écrire ces lignes, à l'hiver 2019), j'ai pris connaissance des discussions et des débats liés à l'état actuel et futur des abeilles. Des groupes environnementalistes, des apiculteurs et des apicultrices, tout autant que des scientifiques et des citoyen-ne-s se sont insurgé-e-s face à l'approbation par le gouvernement canadien de l'utilisation d'insecticides contenant des néonicotinoïdes³⁷ sur le territoire. Les critiques ont dénoncé le fait que la population d'abeilles, affectée par l'utilisation de ces pesticides, se trouve décimée. Elles ont également soulevé les risques que représenteraient l'ingestion de ces produits chimiques toxiques pour la santé humaine (Gerbet, 2018b).

Le débat entourant l'utilisation des néonicotinoïdes s'articule notamment autour des enjeux liés à la préservation de la biodiversité, tant en ce qui a trait à la survie des abeilles qu'aux produits alimentaires dérivés de leurs activités (le miel) de même qu'aux espèces végétales touchées par leur disparation (par exemple, les fruits et légumes issus de leurs activités de pollinisation (Gerbet, 2018b)). Il s'articule également autour des questions éthiques liées à la production du « savoir scientifique » et à sa mobilisation pour l'instauration de politiques, de réglementations et de certifications, de même

qu'au rôle des industries (pharmaceutiques, productrices des pesticides, etc.) dans la production de ce savoir (R. Champagne, 2018b). L'énoncé suivant illustre ce type de critique : « Non seulement les études

³⁷ Les néonicotinoïdes sont des produits toxiques employés comme pesticides, principalement en agriculture pour la protection des plantes, mais également par les particuliers ou les entreprises afin de lutter contre les insectes nuisibles à la santé humaine et animale. Ces insecticides font partie des plus vendus internationalement (Gerbet, 2018a).

qui évaluent l'impact des pesticides sur nos champs et notre santé ne sont pas soumises à la critique d'autres scientifiques, mais elles restent aussi protégées par le sceau du secret commercial. » (R. Champagne, 2018b)

Ainsi, des enjeux liant l'homologation de différents produits chimiques par les instances gouvernementales aux industries produisant et commercialisant lesdits produits sont mis de l'avant. Ces enjeux sont soulevés alors que sont requestionnés les rôles de l'État, des industries et de la Science dans la culture des sols, des plantes, etc. et la préservation des espèces liées à la consommation alimentaire humaine. C'est, par exemple, ce qui traverse cet énoncé où un historien des sciences voit dans les débats sur le sort des abeilles une manifestation du désengagement de l'État face à la Science et à la réglementation :

Le ministre de l'Agriculture, Laurent Lessard, devrait "d'abord se demander pourquoi il n'y a plus de laboratoire à l'interne", illustre M. Gingras. L'indépendance scientifique n'a que deux lieux, poursuit-il, le gouvernement, "si effectivement il se place en défenseur du bien public", et les universités, qui doivent être financées adéquatement. (Yves Gingras, cité dans R. Champagne, 2018)

Le débat participe également à problématiser le rôle des différent-e-s acteurs et actrices impliqué-e-s dans les processus d'évaluation, d'accréditation et de promotion des produits autorisés pour les cultures au Canada. Par exemple, les agronomes ont été pointé-e-s du doigt, se plaçant en conflit d'intérêt en raison de leurs activités de conseillers et de conseillères entre les industries produisant et commercialisant ces produits chimiques et le milieu de la production agricole. Dans l'énoncé suivant, la critique prend la forme d'une comparaison entre l'agronome et le pharmacien, incarnant tous deux la « voix » de la Science qui devrait guider les pratiques :

Le 19 février dernier, Québec leur a en effet confié l'encadrement de cinq pesticides, dont les trois néonicotinoïdes les plus courants. À l'instar d'un citoyen ayant besoin de médicaments, les producteurs agricoles devront en vertu des nouvelles règles obtenir une « prescription » de la part d'un agronome pour les utiliser. La comparaison avec le milieu médical s'arrête cependant ici : un pharmacien ne peut prescrire un médicament et un médecin ne vend pas de comprimés. Ces responsabilités ont été séparées pour éviter tout conflit d'intérêts. Or, la plupart des agronomes qui pourront « prescrire » ces cinq pesticides ont quant à eux des liens avec l'industrie, de l'aveu même de l'Ordre des agronomes du Québec. (R. Champagne, 2018b)

Peter Atkins (2010), dans son œuvre *Liquid Materialities: A History of Milk, Science and the Law*, s'est intéressé à la matérialité³⁸ du lait et tout particulièrement à son évolution en accord avec les transformations culturelles, scientifiques, législatives, commerciales qui en ont informé notamment les modes de production :

What does this tell us about its material quality? The answer is that food quality, more broadly, even when defined in physical or organoleptic terms, has taken many forms and my purpose in this book is to demonstrate that most of these dimensions have historical origins and that their present-day application is best understood as part of a dynamic social process that was strongly influenced by the properties of the material. (Atkins, 2010)

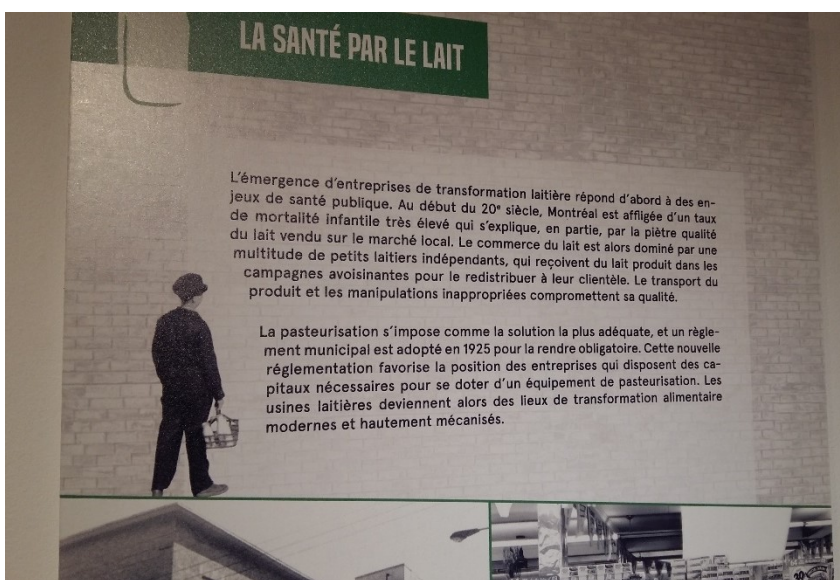


Figure 6 Photographie prise lors de ma visite de l'exposition « Nourrir le quartier, nourrir la ville » de l'Économusée du Fier Monde, à Montréal - Novembre 2017. On y retrouve des explications quant à l'évolution de la réglementation et de la transformation des produits laitiers, à Montréal.

Atkins propose une ainsi une analyse critique du lait en tant qu'élément matériel dont les propriétés évoluent conformément aux rapports de pouvoir qui en informent les savoirs et pratiques constitutives. Atkins (2010) soutient que ces rapports de pouvoir informent la constitution matérielle (ses modes d'émergence, ses formes, etc.) de l'aliment (dans ce

cas-ci, le lait), ainsi appelée à changer selon les savoirs culturels en vigueur :

[...] my search for substance histories involves: (a) the coming into being of milk as a scientific object and commercial commodity; (b) its recognition as a site of power; (c) its disciplining and harnessing as a lever of biopolitics; and (d) what it can tell us about changing practices of knowledge. (Atkins, 2010)

L'analyse d'Atkins (2010) m'amène à réfléchir à comment des acteurs et des actrices, des modes de production du savoir reconnus et légitimés, des politiques mises en place sont autant d'éléments qui

³⁸ Je m'intéresserai plus largement aux matérialités dans la partie 3 de la thèse. Je limiterai ici l'utilisation du terme à ce pourquoi et à comment Atkins (2010) le mobilise dans son livre, en référence au lait, en tant que matériel alimentaire (*perishable foodstuff*).

contribuent à mettre en forme des matières alimentaires particulières, qui seront alors évaluées et caractérisées comme « saines » ou non. La controverse impliquant les abeilles présentée auparavant me semble être l'un de ces points d'articulation où sont mises en tension des relations, des dynamiques qui participent à définir (et à légiférer, contrôler, produire) les matières alimentaires qui seront autorisées et produites. Qui participe de la production de ces savoirs? Quelles sont les instances, les autorités légitimées à parler ces vérités, et à les mettre en application dans des pratiques (agricoles, législatives, de recommandation, politiques, commerciales) particulières? Comment ces éléments informent-ils la matière alimentaire reconnue comme saine aujourd'hui, au Québec? Qu'est-ce qu'un débat comme celui de la controverse des néonicotinoïdes révèle quant aux taux de pesticides autorisés, considérés comme « tolérables » et acceptés dans les pratiques agricoles contemporaines, au Québec? Quant aux acteurs et actrices qui participent de l'établissement de ces savoirs et pratiques?

Le débat sur les abeilles et les néonicotinoïdes concerne également les apiculteurs et apicultrices dont la production est directement touchée par la mort des abeilles et qui subissent des pertes de production et donc, de revenus. De même, elle implique les compagnies d'assurances qui soutiennent ces artisan-ne-s : la Financière agricole rapportait déjà, à la fin mai 2018, des indemnisations quatre fois plus élevées que pour toute l'année 2017 (Gerbet, 2018b). Dans l'optique de remédier à la situation, l'une des solutions envisagées à court terme fut d'importer des abeilles d'Australie, afin de repeupler les ruches canadiennes (Gerbet, 2018b). Ainsi, ce « problème » local (la population d'abeilles décimée ici, au Canada, les problèmes de production de miel, de revenus pour les producteurs et les productrices, etc.) s'étend à l'international et met en forme, affecte d'autres relations (environnementales, politiques, sociales, économiques, etc.), à l'international.

L'idée n'est pas ici d'appuyer, de contredire ou de démentir ce qui participe à créer ce débat, et les arguments, les associations, les critiques qui y prennent forme. Il s'agit plutôt de réfléchir à ce qui y est articulé en termes de savoirs sur l'alimentation jugée saine. Quels savoirs sont reconnus et mis en pratique? L'alimentation « saine » comme exempte de produits chimiques? Comme n'affectant pas négativement la santé humaine? Et qu'en est-il des autres espèces liées? Est-ce que leur santé importe uniquement si elle affecte éventuellement la santé humaine? Quels modes de production du savoir sont reconnus et valorisés? Qui sont les acteurs et les actrices autorisé-e-s, légitimé-e-s à l'énoncer? Qu'est-ce qui ou qui en légitimise l'autorisation? Comment cela informe-t-il entre autres les pratiques

de culture qui seront reconnues et mises en place? Comment ces savoirs et pratiques concourent-ils à mettre en relation des individus, des espèces diverses et multiples, des corps – tant humains que plus-qu’humains? Les éléments et questionnements présentés jusqu’ici me servent de fer de lance d’une réflexion sur les relations multiples et inter-espèces qui participent de la définition et de la constitution de la saine alimentation contemporaine, et qui se retrouvent entre autres produites à travers les modes de culture agricoles et leur réglementation.

Des relations inter-espèces in(trans)formées par un mode de production industrialisé

Ce débat, bien qu’articulé autour du sort des abeilles, convoque une multiplicité d’acteurs et d’actrices et d’espèces (humaines, animales, végétales) mis en relation depuis, par et avec le sort de ces insectes : abeilles, apiculteurs et apicultrices, secteur agricole, compagnies d’assurance, agriculteurs et agricultrices lié-e-s à la financière agricole, autorités gouvernementales, scientifiques impliqué-e-s dans les tests et l’homologation de ces pesticides, les cultures résultant des activités des abeilles, les consommateurs et consommatrices de miel, les humain-e-s en contact avec ces pesticides, la biodiversité à l’échelle tant locale qu’internationale (alors que sont importées des ruches d’Australie, par exemple) sont autant de relations qui s’y retrouvent tendues, mises en exergues et produites. En ce sens, je trouve particulièrement intéressant l’extrait suivant qui met en scène des enjeux liés à la manière dont sont appréhendées les relations inter-espèces, dans un contexte de cultures agricoles :

"c’est la méthode [dans son ensemble] qui doit être remise en question, car interdire un insecticide pour qu’un autre prenne sa place tout simplement parce qu’il n’a pas encore commencé à causer des dégâts, ça ne règlera pas le problème. On devrait n’autoriser les traitements [par insecticides] de semences que dans des cas très particuliers où on sait que les plantes seront attaquées par des insectes, et non pas de façon systématique à titre préventif. Notre société doit financer davantage la recherche de méthodes alternatives aux pesticides chimiques lourds". (Éric Lucas, chercheur des sciences biologiques de l’UQAM, cité dans Gravel, 2018)

Cet extrait trouve un écho dans le cadre du documentaire « Que mangera-t-on demain? » (Rondot et Erreca, 2018) diffusé pendant mon année d’observations. Zack Denfeld, artiste et co-fondateur du Centre de gastronomie génomique³⁹, est l’un des intervenants à prendre la parole dans ce documentaire. Il y fait notamment part de ses inquiétudes quant au développement et à la mise en marché de saumons génétiquement modifiés, des inquiétudes qui concernent non pas les

³⁹ Le Centre de gastronomie génomique est un centre de création et de recherche dont les projets portent sur les biotechnologies et la biodiversité des systèmes alimentaires humains (<http://genomicgastronomy.com/>).

modifications génétiques de ces poissons en tant que tel, mais plutôt la manière dont est appréhendée et mobilisée cette espèce animale, qu'il lie à un contexte de production industrielle de masse :

D'une certaine façon, ce saumon AquaAvantage⁴⁰ est la énième expression de notre conception industrielle de l'élevage qui est le vrai problème. D'accord, les consommateurs peuvent être choqués par les OGM. Et je le comprends d'un point de vue symbolique. Mais moi, ce qui me choque, c'est d'abord l'aquaculture. Les élevages géants de saumons sont une invention relativement nouvelle, très nuisible à l'environnement. Nous savons que ce n'est pas une bonne solution. Mais les gens mangent ces saumons sans problème. Je pense que dans quelques années, certains de ces OGM se seront imposés un peu partout et que cela sera moins intéressant que nous ne l'imaginons maintenant. [...] Et donc pour moi, le saumon AquaAvantage n'est pas terrifiant parce qu'il a été génétiquement modifié. Il est terrifiant parce qu'il nous maintient sur la voie de l'élevage industriel des poissons, qui nous mène tout simplement dans le mur. (Denfeld dans Rondot et Erreca, 2018)

J'observe des similarités entre ces débats sur les saumons et les abeilles présenté auparavant puisque tous deux mettent en exergue les manières par lesquelles sont envisagées des espèces plus-qu'humaines (les insectes et poissons liés à la production/consommation alimentaire, les végétaux, les sols), à l'intersection de la Science et de la production/commercialisation industrielle. Ils mettent également en évidence comment la production de connaissances scientifiques participe à l'instauration de ces relations particulières. Dans le cas des abeilles, ces connaissances orientent en les fondant la production et l'utilisation de pesticides de même que la critique de cette utilisation (en raison des dangers appréhendés pour les espèces plus-qu'humaines et pour la santé humaine). Elles contribuent également au développement comme à la critique de pratiques telle la production de poissons génétiquement modifiés en réponse aux problèmes de surpêche.

Ces événements et débats tissent ces relations et produisent tout autant qu'ils mettent en cause les répercussions d'une production agro-alimentaire industrielle de masse tout autant que l'adoption de mesures jugées nécessaires pour en compenser les conséquences. Dans le cas des abeilles, l'utilisation des pesticides, dans un premier temps, vise à augmenter la production agricole. Dans un deuxième temps, l'importation de ruches d'Australie vise à compenser les pertes engendrées par l'utilisation de ces pesticides. Dans le cas du saumon génétiquement modifié, il s'agit de trouver une solution aux défis que constituent la demande alimentaire et les dégâts environnementaux causés par la surpêche. Dans un cas comme dans l'autre, les critiques relèvent comment les solutions envisagées ne remettent pas

⁴⁰ Il s'agit d'un saumon génétiquement modifié dont la vente a été autorisée au Canada (Santé Canada, 2016).

en question les systèmes de production et d'exploitation, mais cherchent plutôt à trouver des manières de les renouveler ou d'en maintenir l'efficacité (par l'importation de nouvelles abeilles pour regarnir les ruches locales et par le développement de poissons génétiquement modifiés, qui deviendraient potentiellement la nouvelle forme de production de masse de ces animaux).

Les espèces plus-qu'humaines qui sont au cœur de ces débats sont conçues comme des matières renouvelables, remplaçables, dont le sort ou la composition peut ultimement affecter les humains – d'où les inquiétudes soulevées dans les deux cas, qui deviennent matière à controverse sur la scène publique. Ces exemples me permettent également de mettre en évidence comment les inquiétudes quant à la nature de ce qui est ingéré suscitent des discussions et des débats qui participent de la définition de la saine alimentation contemporaine.

De l'affectivité des composants « abjects »

Les aliments conçus comme « non naturels » (parce que des pesticides y sont ajoutés, sont le fruit de processus de transformation industriels ou que leurs composantes génétiques sont modifiées, par exemple) font l'objet de critiques et d'inquiétudes quant aux manières par lesquelles ils pourraient éventuellement affecter la santé humaine. Ce n'est pas nécessairement et strictement ce qui entre dans la composition des aliments en eux-mêmes (par exemple, avec ou sans pesticide, avec ou sans OGM) qui fait débat, mais surtout comment cette composition a le potentiel d'affecter, au présent ou dans le futur, la santé humaine. De même, ce sont de telles considérations pour la santé humaine qui amène à s'enquérir (et à s'inquiéter) des techniques de production de même que des produits utilisés ou ajoutés en cours de processus (de production ou de transformation).

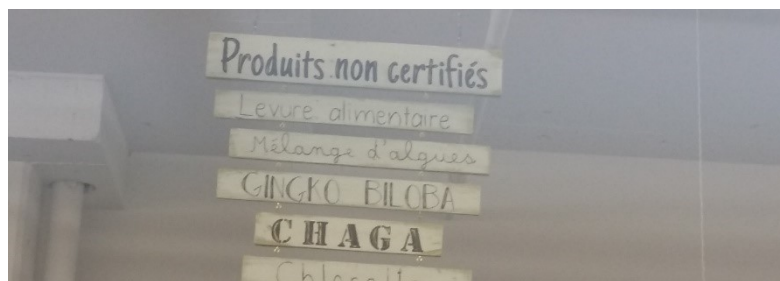


Figure 7 Photographie prise à l'occasion de ma participation à une journée de collecte de produits en vrac chez NousRire, en avril 2018. Le sceau de la certification biologique est arboré sur chacune des plateformes promotionnelles de l'entreprise de même que sur place, sur les lieux de cueillette. Les produits qui ne sont pas certifiés biologiques sont clairement identifiés.

La volonté d'avoir accès à des aliments exempts de pesticide, par exemple, se retrouve à la base d'une multiplicité d'initiatives commerciales comme celle de

NousRire⁴¹, un groupe d'achat d'aliments en vrac, biologiques et écoresponsables, basé à Montréal et offrant maintenant des points de service dans différentes régions du Québec. NousRire fait la promotion d'une offre alimentaire en vrac qui se distingue par son caractère biologique. « Biologique » dans ce contexte fait référence aux techniques, outils et produits utilisés pour la culture des produits vendus par le groupe, et qui seraient exempts de pesticides. Les considérations pour l'accessibilité à des aliments abordables et sans pesticide y sont présentées par l'entreprise comme associées à des enjeux environnementaux et de justice sociale plus larges.

En effet, à travers la promotion des produits distribués par le groupe, des considérations pour l'environnement et la santé (humaine) sont formulées. Un rapport au sol particulier est établi alors que celui-ci est appréhendé comme milieu de croissance organique qui, ultimement, sera ingéré par l'organisme humain et en affectera donc les composantes et fonctions :

Sensibles à la protection de l'environnement et de la santé, les producteurs biologiques emploient des composts de matière organique afin d'éviter d'utiliser des fertilisants chimiques, mettent en œuvre des méthodes de contrôle des pestes sans pesticides et pratiquent le désherbage mécanique ainsi que la rotation des cultures afin d'éviter les herbicides. Les sols où l'on pratique l'agriculture commerciale non-biologique contiennent des pesticides, des herbicides, des fongicides et des fertilisants synthétiques, et se voient ainsi dénués de leurs vitamines, minéraux et enzymes. Les aliments produits, en plus de contenir moins de nutriments, sont souvent modifiés génétiquement, contiennent des substances chimiques et des additifs qui contribuent à la hausse de certaines maladies dégénératives, des allergies, des dysfonctionnements du cerveau et du système hormonal, notamment l'infertilité. De plus, un aliment biologique contient jusqu'à quatre fois plus de nutriments qu'un aliment commercial non-biologique. La valeur nutritive étant plus élevée, notre corps et nos cellules ont besoin de moins grandes quantités pour mieux se NousRire! (NousRire, s.d.)

La conception de l'alimentation saine qui émerge de cet énoncé inclut une culture agricole exempte de produits chimiques ou de techniques de modifications de ce qui constitue l'aliment « naturel ». Des associations sont également faites entre une production agricole non biologique et l'ajout de composés chimiques ou la modification génétique des aliments. La conclusion qui en ressort est que l'aliment cultivé de manière organique – c'est-à-dire selon des techniques de culture ne faisant pas l'usage de pesticides – serait meilleur puisque caractérisé par une valeur nutritionnelle jugée plus élevée et donc

⁴¹ Ce groupe s'inscrit d'ailleurs dans la mouvance des nombreux groupes et lieux d'achats d'aliments en vrac et/ou biologiques qui se multiplient à l'heure actuelle, à Montréal (voir par exemple, Vrac et bocaux (<https://vracetbocaux.ca/>), Vrac en folie (<https://www.vracenfolie.com/>), Épicerie LOCO Zéro Déchet (<https://www.epicerieloco.ca/>), etc.).

entendue comme favorable au développement ou au maintien de la bonne santé humaine. Ainsi, l'aliment se retrouve jugé non pas uniquement en fonction des composantes biochimiques intégrées et/ou modifiées en cours de culture, mais également en fonction de ses propriétés nutritionnelles qui seraient (ou non) altérées par les techniques de production.

Je vois à travers ces énoncés les traces du nutritionnisme (voir le 1^{er} nœud, section « La "saine" alimentation et ses multiples formes » pour plus d'information sur ce paradigme nutritionnel) qui participe notamment de la caractérisation et de l'évaluation des aliments depuis ce qui les compose, et qui est mis en relation avec les corps humains et leur fonctionnement et santé, présente et future. Je vois également traverser une peur de l'ingestion de matières conçues comme « nocives » pour la santé humaine. Je m'inspire ici des écrits d'Abbots (2017) qui s'est intéressée à l'expérience incorporée du fait de manger, en tant qu'elle médie et est médiée par les relations produites entre la matière alimentaire et les significations qui lui sont associées. Pour la chercheuse, les effets et affects de la matière alimentaire sur les corps humains et sur l'expérience incorporée de manger prennent forme non pas en raison de qualités inhérentes à ladite matière, mais plutôt en raison d'une saturation de significations sociales dont celle-ci fait l'objet⁴². Dans *The Agency of Eating*, Abbots (2017) s'intéresse à ces aliments qui sont considérés comme « abjects » - elle mobilise entre autres les exemples des OGM et des pesticides afin de mettre en évidence comment le fait de « ne pas savoir » ce qui entre dans la composition des aliments se transpose en peur de les consommer. Pour Abbots (2017), cette peur de l'inconnu génère une anxiété encore plus grande que celle liée au fait de savoir, et de consommer quelque chose qui serait jugé « nocif » (pour la santé par exemple).

Ces travaux m'aident à réfléchir la manière dont sont appréhendés les composants « non naturels » des aliments, qui sont conçus comme abjects, comme non désirables. Dans un contexte où l'utilisation des pesticides est de plus en plus dénoncée (voir par exemple la multiplication des activités de sensibilisation ou des documentaires abordant les enjeux liés aux cultures avec utilisation de pesticides⁴³) et où la promotion d'une alimentation biologique, la plus « fraîche » et non transformée

⁴² Je reviens sur ces éléments et sur la théorisation des liens entre les matières alimentaires et les corps à laquelle procède Abbots (2017) dans l'introduction de la partie 3 de la thèse.

⁴³ Le documentaire « Le ROUNDUP face à ses juges » de Marie-Monique Robin, diffusé dans le contexte de l'émission Les Grands Reportages les 16 et 17 avril 2018 (Robin, 2018) dénonçait les troubles de santé apparemment développés par les paysan-ne-s exploitant des terres à l'international avec l'un des pesticides les plus utilisés au monde, commercialisés par Monsanto (maintenant acquis par Bayer, une société chimique et

possible⁴⁴ est mise de l'avant, les composants « non naturels » intégrés au processus de production ou de culture des aliments ou à leur constitution même deviennent des menaces. Ces menaces, doit-on comprendre, doivent être prises en considération dans l'évaluation de l'aliment, dans ce que cela informe sa composition et la manière dont il sera traité par les corps humains qui ingèrent, et donc potentiellement interférer avec la santé.

Deux articles parus dans des quotidiens ont particulièrement retenu mon attention pendant mon année d'observation, alors que les auteur-e-s Irina Dumitrescu, professeure au département d'études anglaises, américaines et celtiques de l'université Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität à Bonn, en Allemagne, et John Toohey, doctorant en histoire de l'art de l'Université Concordia, y déconstruisent l'association entre mouvements pro-environnement et courants politiques socialistes. Dumitrescu, par exemple, critique comment des pratiques de culture et de consommation jugées « traditionnelles » ou plus « puristes » (tel que le « Vegetarianism, veganism and other forms of “clean” eating and organic farming » (Dumitrescu, s.d.)) sont de plus en plus associées à des mouvements d'extrême droite, genrés⁴⁵, vantant les vertus de modes de productions plus « traditionnels » :

pharmaceutique (Febvre, 2018)) sous la marque Roundup. Le documentaire présente un procès citoyen, qui s'est tenu à La Haye en 2016, qui visait à dénoncer les répercussions de l'usage de ces produits sur des paysan-ne-s du monde entier. Celui-ci contiendrait comme agent actif le glyphosate, tenu responsable d'une multitude de troubles de la santé tels que l'asthme, le diabète, le cancer, etc. : « Ayant été reconnu comme « cancérigène probable » par le Centre international de recherche sur le cancer, le produit serait aussi un perturbateur endocrinien, un puissant antibiotique et un chélateur de métaux, rendant plusieurs métaux lourds solubles dans l'eau. » (Robin, 2018)

⁴⁴ Voir par exemple « Le nouveau visage du bio » (Beaudoin, 2018) qui aborde l'engouement pour le biologique et les recommandations formulées par des nutritionnistes produits comme célébrité tels que le Nutritionniste urbain (« N'avez pas tout ce qu'on vous dit : nous raconte le nutritionniste urbain », 2018; RDI Matin, 2018) qui vante les mérites de la consommation d'une alimentation dite fraîche.

⁴⁵ Stacy Alaimo (2012) soulignait d'ailleurs comment les discours sur l'alimentation durable lui rappelait les discours liés à la conservation de la nature du tournant du 20e siècle, fortement déployés autour de conceptions genrées du rôle des femmes dans la préservation de la maison, de l'alimentation, de la race, de la famille : « Many Progressive women conservationists not only bolstered traditional gender roles but also wove classism and racism into their conservation mission, as conservation became bound up with conserving their own privileges. The anthropocentrism of the Progressive women conservationists is notable. » (Alaimo, 2012, p. 560) Ces enjeux de genre sont également repris par Edmund M. Harris (2013), qui cite Michael Pollan à cet effet : « Pollan's choice to imagine our great-grandmothers as a repository of traditional dietary knowledge, while avoiding the difficulties of cultural translation, raises its own problems. The choice to rely instead on a gendered historical narrative in which older women hold the dietary knowledge needed to reform our food habits reproduces a pernicious form of gendered politics, which is increasingly widespread in the alternative agri-food movement. In this narrative, the movement of many women into paid employment during the latter half of the twentieth century resulted in the loss of traditional food practices, which relied heavily on the unpaid domestic labor of women (Deutsch 2011). » (M. Harris, 2013, p. 162) Je reviendrai sur certains des enjeux de genre qui sont négociés au sein de la culture alimentaire dans la troisième partie de la thèse.

Many of us continue to associate environmentalism, organic agriculture and vegetarianism with left-wing progressives — but right-wing nationalists now find them ripe for the picking. Nazi propagandists held up the natural diet as being proper to modern, hard-working people. As culinary historian Volker Bach explains, this was partly achieved by educating housewives on the best ways to feed the “body of the nation, an almost mystical organic whole.” Cookbooks, household management guides and organized home economics training taught women to feed their families in a way that would ensure Germany’s “food liberty.” They were encouraged to use locally grown products, raw if possible, and to reduce consumption of meat, fat and eggs.” (Dumitrescu, s.d.).

Toohey (2018) pour sa part, s’intéresse aux origines de la culture organique en Angleterre. Il soutient que l’idée de « pureté » associée à des pratiques agricoles ou de productions alimentaires comme celles de cultures biologiques était, au-delà de l’absence d’usage de contaminants, associée à l’image du fermier ne faisant qu’un avec la terre, et dont les manipulations les moins transformées/transformatantes possibles participaient à la culture d’aliments purs, « sains ». Pour Toohey, ces idéaux évoquent l’eugénisme :

Purity was a key word for the organic farming movement. Beyond the idea of produce free from contaminants, organic farming added lustre to that image of the farmer as being one with the soil. From the moment his pair of hands planted a seed to that when another picked the fruit, produce and process would be untainted. Unfortunately, this idea of purity invoked another: Eugenics. [...] The argument that intellectual, moral and physical weakness could be bred out sounded, if anything, compassionate to people who believed that the answer to the nation’s survival lay with science. Organic farming was an effort to introduce the same concept of purity to agriculture in order to protect Britain’s root stock. The food placed on the English dinner table would be as wholesome as that image of the farmer. (Toohey, 2018)

Il rapporte comment un rapport publié en 1962, devenu célèbre depuis, changea l’orientation des discours associés à la pureté des cultures et de la race britannique vers des considérations pour la santé publique :

The publication of Rachel Carson’s *Silent Spring* in 1962, with its exposé of the ways pesticides were poisoning the environment firmly shifted the argument for organic farming away from eugenics and nationalism towards more fundamental issues of public health. This history challenges the assumption that environmentalism and progressive politics are symbiotic, or at the least inevitably compatible. It also reminds us of uncertainties that still resonate today. (Toohey, 2018)

Ces deux articles m’ont interpellée puisqu’ils m’ont permis de jeter un regard éclairé par ces réflexions sur une série de malaises ressentis pendant l’année, au fil de mes observations. J’ai eu, en de

nombreuses occasions, l'impression que les produits « plus sains » parce que présentant des propriétés nutritionnelles supérieures, parce que biologiques, parce que « faits maison » (mais depuis une perspective particulière de ce que constitue le « fait maison sain », c'est-à-dire avec des ingrédients de qualité, les plus purs et exempts de pesticides possibles), semblaient rejoindre et devenir le fait, voire le culte, d'une population exclusive, plutôt favorisée.

La lecture de Rachel Slocum et Arun Saldanha (2016) m'aura aussi permis de porter un regard critique sur ces malaises. En effet, les auteures critiquent comment certaines approches féministes qui font la promotion d'un retour à la terre, nostalgique d'un passé pré-patriarcal, pré-exploitation agricole industrialisée, capitaliste et technologisée, sont aveugles de leur caractère racisé/racisant : « Politically troublesome is that alternative food advocates have usually been blind to their own whiteness and to the impossibility of non-white populations to follow their 'example' » (Slocum et Saldanha, 2016, p. 6). Dans une mouvance similaire, M. Harris (2013) critique les idéologies racistes qui traversent certains projets de retour à la terre et de reconquête d'une diète alimentaire « traditionnelle » qui participeraient, non intentionnellement, à reproduire des discours colonialistes problématiques et racistes. Plus précisément, à travers une analyse des propos tenus par Sally Fallon et la Weston A. Price Foundation⁴⁶, il met en évidence comment la valorisation de modes de culture « traditionnels », posés comme défiant les modes de consommation hégémoniques industriels contemporains, passent par des modes de reconnaissance et de légitimation des savoirs en jeu qui sont occidentaux :

Harris examines Weston A. Price Foundation (WAPF), and specifically Sally Fallon's "Ancient Dietary Wisdom for Tomorrow's Children" (included in this volume), which argues for the importance of traditional and indigenous diets and serves as a challenge to hegemonic nutrition. Harris notes that the WAPF unintentionally reproduces problematic and oppressive racial and colonial discourses in arguing for the importance of traditional or indigenous dietary knowledge⁴⁷. In exploring how the WAPF succeeds and falters in its resistance to hegemonic nutrition, Harris opens a discussion about how best to valorize traditional knowledge in a society that places great worth on ways of knowing based in Western science. (Hayes-Conroy et Hayes-Conroy, 2013, p. 151)

⁴⁶ La Weston A. Price Foundation « is dedicated to teaching Wise Traditions in Food, Farming and the Healing Arts » (Site web de Sally Fallon Morell, présidente fondatrice du groupe, <http://nourishingtraditions.com/>).

⁴⁷ M. Harris (2013) expose, notamment à l'aide des écrits de bell hooks (1992) et de Lisa Heldke (2016), comment est produite une exotisation, voire une idéalisation de l'Autre et de ses savoirs culinaires ou nutritionnels, alors que ceux-ci ne sont reconnus, crédibilisés et vantés que depuis des modes de production de savoir scientifiques occidentaux. Il critique également comment émerge de cette reconnaissance et de cette valorisation de certains savoirs des discours essentialistes qui participent à confiner cet Autre à un imaginaire du « primitive living close to nature » (M. Harris, 2013, p. 152).

M. Harris (2013) critique ainsi comment émergent, à travers la promotion de savoirs nutritionnels ou de modes de production dits traditionnels, des compréhensions hégémoniques et uniformes de la « saine » alimentation, de la santé, et qui sont légitimées par des savoirs strictement occidentaux :

While Fallon argues for a return to traditional diets, she views nutritional science as key to demonstrating the value of such diets. Rather than rejecting nutritional science altogether, Fallon refers to “bad science” and “good science” (e.g. 2010b), and describes the Weston A. Price Foundation as “dedicated to providing accurate information about nutrition ... we pride ourselves on showing the scientific validation of traditional foodways” (Fallon Morell 2011 [...]). (M. Harris, 2013, p. 173)

Je reviendrai plus spécifiquement sur les rapports de pouvoir qui informent la culture alimentaire québécoise contemporaine et participent à mettre en forme des enjeux de genre ou de race dans le chapitre « Des corps [toujours en train d’être] différenciés » de la partie 3 de la thèse. Ce qu’il m’importe de mettre en évidence ici, à travers la mobilisation de ces textes, c’est comment l’alimentation saine se retrouve non seulement définie par ce qui participe de sa constitution, mais également par des pratiques qui sont autorisées et légitimées. Ce qui participe de mon malaise face à celles-ci repose entre autres sur le fait que l’aliment, tel que prêt à être consommé, autant que les processus menant à sa production, sont traversés par un ensemble d’associations qui sont posées comme des vérités, et qui ignorent (et rendent aveugles à) l’apanage des relations et des rapports de pouvoir négociés et affectés dans l’élaboration même de ces vérités et des pratiques qui y sont liées.

Des pratiques de production autorisées

Dans un contexte largement informé par une volonté de gestion des risques, surtout associés à la santé, les pratiques de production ou de culture jugées plus transparentes⁴⁸, ou qui sont perçues comme tel, sont conçues comme plus « saines » justement du fait qu’elles permettent au consommateur ou à la consommatrice de savoir ce qu’il ou elle ingère, et comment cela interférera avec son corps et sa santé.

⁴⁸ Je pense par exemple à l’agriculture locale, où il est conçu que les processus de culture sont contrôlés par des instances et normes « connues » et reconnues », ou encore pour les produits certifiés « biologiques », qui assurent une certaine tranquillité d’esprit quant au fait qu’il n’y aurait pas d’ajout d’agent chimique dans l’aliment cultivé ou produit, ou encore à ces produits qui arborent le sigle du « clean label » (voir par exemple la figure 8).



Figure 8 Photographies prise d'un panneau publicitaire de Second Cup, lors d'un séjour à Toronto, en juillet 2018. Le « clean label » est une tendance marketing développée en référence à l'utilisation de mots clairs et courants pour désigner les ingrédients et produits utilisés dans la conception des produits, de même qu'« à la réduction des allergènes et des additifs dans les produits ainsi qu'à l'utilisation d'un nombre d'ingrédients limités et facilement reconnaissables. Certaines entreprises vont plus loin en mettant même de l'avant le caractère équitable, biologique et non génétiquement modifié des ingrédients. Ainsi, cette tendance n'a rien à voir avec la réduction de la consommation de produits préemballés, mais plutôt avec la volonté de voir ces produits faits à partir d'ingrédients sains et plus près de leur état naturel. » (Service alimentaire Gordon, 2019)

J'ai vu traverser ces considérations pour les « bonnes » pratiques agricoles ou de production alimentaire à adopter notamment dans la critique formulée par des fermiers et des fermières américain-e-s face à la norme biologique actuelle appuyée par le département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture, USDA) et dont la certification est reconnue pour bon nombre de produits distribués au Canada. J'en ai d'ailleurs pris conscience en fouillant mon garde-manger, afin de tenter de comprendre les certifications apposées sur les produits de ma consommation quotidienne – voir figure 9. Les agriculteurs et agricultrices qui ont participé à la critique dénoncent le fait qu'il est dorénavant impossible de savoir si les aliments ont été produits selon « les fondements du bio, dans un sol en santé et avec le souci de l'environnement et du bien-être de l'animal » (Ménard, 2018).

Ces critiques font référence au fait que l'USDA autorise maintenant la production hydroponique de fruits et légumes, reconnus comme « biologiques » malgré le fait qu'ils ne soient pas cultivés en terre. Les critiques proviennent également du fait que l'USDA a récemment rejeté le règlement qui obligeait les éleveur-e-s à rendre l'extérieur accessible aux animaux d'élevages. Ces nouvelles modalités de certification de ce qui constitue le « bio » selon les normes de l'USDA font craindre aux agriculteurs et aux agricultrices canadien-ne-s que ces normes soient également adoptées au Canada et que celles modifiées aux États-Unis entraîneront une hausse de la concurrence (puisque plus de cultures seront certifiées). J'ai pris connaissance de ces critiques dans le quotidien agricole *La Terre de chez nous*. Les enjeux produits au cœur de ce débat ont attiré mon attention puisqu'ils m'ont amenée à réfléchir à ce qui est entendu par « biologique » et à ce que cette appellation implique et met en

forme. À quelles pratiques et à quels produits réfère-t-on lorsque le terme est utilisé? L'utilisation de ce dernier rend-t-elle compte de la pratique de culture du produit? Ou de la pénétration (ou l'absence de pénétration) de produits chimiques dans ses constituants organiques? S'enquiert-on uniquement du sort des végétaux et des sols ou également de celui des animaux? Comment et à quelles fins? Comment la conception de la culture « biologique » participe-t-elle de l'établissement d'une multiplicité de pratiques (de certification, de surveillance, de contrôle, de vérification, de marchandisation), de la mise en relation d'une hétérogénéité d'acteurs et d'actrices (les producteurs et productrices, les agent-e-s qui assurent inspection des produits et des processus, les autorités gouvernementales attribuant les certifications)? Comment implique-t-elle ou convoque-t-elle des



Figure 9 Certains des produits de mon garde-manger. J'ai observé ceux-ci afin de tenter de comprendre les certifications organiques (la provenance, la signification, l'organisme attributaire, etc.) qu'ils arboraient.

matières distinctes (ce qui compose le produit final, les taux d'additifs chimiques qui sont considérés comme acceptables), qui opèrent en des lieux (local, global, du champ au laboratoire de dépistage des composantes biochimiques, etc.) et des modes de production et de légitimation (législatifs, économiques, politiques, agricoles, etc.) distincts? Le fait que cet exemple renvoie aux États-Unis m'amène également à questionner : que veut même dire « biologique », dans un marché international, alors que les normes et processus de régulations varient d'un pays à un autre?

« Par contre dans le “biologique”, tous les pays n’ont pas les mêmes normes. Ce n’est pas parce qu’un produit certifié “biologique” vendu à l’épicerie du coin en provenance de l’étranger que cela veut dire qu’il fut conçu selon exactement les mêmes standards biologiques qui s’appliquent pour les produits d’ici.

Euh comment ça tu dit [sic]? C’est que les accords internationaux nous obligent souvent à reconnaître comme équivalentes des certifications nationales étrangères à celle qui certifie les produits locaux, malgré que dans certains cas, les aliments étrangers certifiés répondent à des normes bien en deçà du minimum requis pour les produits domestiques ici. » (Extrait d’un billet de blogue présentant les certifications « biologiques » et ce à quoi elles réfèrent; Grégoire, 2018)

Un article paru dans le quotidien *La Presse* faisait part d’un test mené par une équipe de journalistes sur des riz, certifiés ou non biologiques, afin d’en évaluer la quantité d’arsenic :

Parmi les aliments testés à la demande de *La Presse*, ceux qui contenaient le plus d’arsenic étaient des céréales de riz soufflé, biologiques. Heureusement, c’est un produit léger et on en mange peu, en poids, car deux échantillons dépassaient les 200 microgrammes. Des grains de riz brun américain soufflé contenaient même jusqu’à 490 microgrammes par kilogramme. Ce qui prouve que le mode d’agriculture n’influence pas du tout la concentration en métaux lourds, puisque la contamination ne vient pas de produits que l’on aurait ajoutés. (Bérubé, 2018b)

Que vaut le fait même de s’enquérir d’un mode de culture biologique ou, plus spécifiquement, de sa certification par des autorités autorisées à la conférer, quand elle désigne des modes de production ou des caractéristiques de produits variables? N’est-ce pas là limiter le champ des considérations quant à ce qui constitue un aliment « sain » à ce qui est incorporé à sa production ou à sa culture? Que faire des sols et des espèces plus-qu’humaines qui y vivent, y travaillent, toutes interconnectées, et qui se retrouvent massivement contaminées par les conséquences d’une culture industrialisée de masse?

Ironiquement, alors que les recommandations officielles formulées par des expert-e-s autorisé-e-s comme ceux et celles de Santé Canada préconisent l’ingestion de grains entiers, pour les bénéfices perçus sur la santé (voir par exemple, « Grains entiers – les faits », Santé Canada, 2019), il s’avère

également que ceux-ci auraient le plus de potentiel de contenir de l'arsenic :

Nous avons soumis 25 produits pour analyse, dont 5 riz. Tous contenaient de l'arsenic, de 30 microgrammes à 110 microgrammes par kilogramme. Sans surprise, le riz le plus contaminé était l'un des deux riz bruns étudiés. Les riz bruns risquent de contenir davantage d'arsenic, car les grains sont entiers. (Bérubé, 2018b)

Plus loin dans ce même article journalistique, on met en garde contre les tendances alimentaires qui font la promotion, entre autres choses, de l'ingestion de plus de riz pour éviter le gluten : « Dans un monde où de plus en plus de gens se tournent vers le riz pour éviter le gluten ou vers les boissons de riz pour éviter le lactose ou les produits d'origine animale, des spécialistes appellent à la prudence. » (Bérubé, 2018b) Tous ces éléments amènent à questionner ce à quoi réfèrent et ce qu'impliquent des pratiques (par exemple, de contrôle, de certification, de valorisation de certains aliments au profit de d'autres) qui sont reconnues et légitimées et qui, si prises hors contexte et hors des relations qui concourent à les produire et à en orienter les modes d'effectivité, omettent toute considération pour les éléments d'un système agro-alimentaire plus large, international, industrialisé et capitalisé.

Des sols, des plus-qu'humains – des relations multiples et multipliées au cœur de pratiques hétérogènes

Tout au long de cette année d'observation, j'ai constaté à quel point les considérations pour l'agriculture ou pour les processus de production biologiques sont intimement liés à des enjeux de santé humaine. Ce l'est, notamment, pour inférer des soucis de santé à la consommation d'aliments non biologiques⁴⁹; pour discuter des valeurs nutritionnelles amoindries des aliments aspergés par des pesticides (par ex., NousRire dans la section « De l'affectivité des composants "abjects" » de ce nœud); pour dénoncer les conditions des travailleurs et des travailleuses qui font l'usage de ces produits (par ex., ce que dénoncent militant-e-s, activistes, travailleurs et travailleuses de l'industrie agricole, en lien avec Monsanto (Robin, 2018)); ou encore pour dénoncer les enjeux de santé pour les autres espèces (insectes, animaux, micro-organismes) impliquées. Dans tous les cas, les considérations pour les pesticides sont constamment ramenées à des enjeux de santé humaine.

⁴⁹ Par exemple : « Pesticides et risques pour la santé » (Gouvernement du Québec, 2019), « Inquiétants pesticides » (Bérubé, 2016), « Les effets des pesticides sur la santé humaine » (equiterre.org, 2010), « Les néonicotinoïdes pourraient altérer la production d'œstrogènes chez l'humain » (Thibault, 2018).

C'est par exemple ce qui traverse les considérations pour la qualité de l'eau et des sols tout autant que pour la préservation de la biodiversité et le bien-être des animaux qui figurent dans la Politique bioalimentaire québécoise. Des inquiétudes sont associées à des enjeux de biosécurité et d'antibiogouvernance dans l'optique où la détérioration ou les mauvaises conditions de culture, d'entretien ou d'élevage des végétaux ou des animaux pourraient éventuellement nuire à la santé humaine. L'usage d'antibiotiques et de pesticides n'y est d'ailleurs que brièvement abordé afin d'en mentionner l'augmentation et ainsi justifier la nécessité d'accorder davantage de soutien à la



Figure 10 Photographie prise lors de ma participation au Marché de mai, en mai 2018, à Montréal. On y voit un kiosques faisant la promotion de produits de soins pour la peau. « We believe that what we put on our bodies is as important as what we put in our bodies. » – The CocoNuts Team

production biologique (voir le tableau synthèse des pistes de travail dans le document de présentation de la Politique bioalimentaire, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018, p. 2)).

Ce qui me vient à l'esprit à l'observation des manières par lesquelles sont dénoncées comment les relations inter-espèces pouvant ultimement affecter la santé humaine est l'idée de transférabilité, voire de contagion. Dans les lignes qui suivent, je présenterai des exemples illustrant les différentes manières par lesquelles je la vois se manifester.

D'abord, je vois se matérialiser cette idée de contagion lorsque, par exemple, l'aliment ingéré ou à ingérer caractérisé comme néfaste (par ex., les antibiotiques, les pesticides et les transformations

génétiques) est conçu comme susceptible d'être transféré, que ce soit à travers l'évolution de l'espèce en elle-même, ou à d'autres espèces en relation. C'est par exemple ce qui traverse l'extrait suivant, où est dénoncée l'utilisation d'antibiotiques en agriculture :

Les agriculteurs peuvent transporter les bactéries en interagissant avec les animaux, ce qu'ils font plusieurs fois par jour. Les bactéries peuvent également être transmises à ceux qui touchent ou mangent de la viande contaminée ou d'autres produits alimentaires, et elles peuvent ensuite se propager à d'autres personnes. (Sagan et Kane, 2018)

Elle prend forme également au sein des inquiétudes qui sont formulées d'une part quant au fait de développer des maladies ou des troubles de santé associés directement à l'ingestion de composantes nocives et, d'autre part, quant aux perturbations envisagées, à long terme, pour l'évolution de l'espèce humaine. C'est ce qui traverse l'énoncé suivant où sont formulées des recommandations afin d'éviter le plus possible l'ingestion de composants chimiques, qui auraient le potentiel de modifier les fonctionnements hormonaux jugés normaux :

S'assurer aujourd'hui une alimentation la moins chargée possible en pesticides est un véritable défi tant les résidus de ces insecticides, fongicides ou herbicides se retrouvent partout. Tandis qu'un rapport publié ce mardi par l'ONG Générations futures relève la présence de pesticides dans près de 3/4 des fruits (72,6%) des fruits et 41% des légumes non bio, voici quelques gestes pour tenter d'y échapper. [...] De manière générale, en épluchant les fruits à la peau épaisse comme les mandarines, les avocats ou les bananes, on élimine une grande partie des substances chimiques. Ce geste est vivement conseillé pour les enfants, les femmes enceintes, plus sensibles aux perturbateurs endocriniens qui interfèrent avec le système hormonal y compris en faibles quantités. (ladepeche.fr, 2018)⁵⁰

⁵⁰ Je reviendrai plus exhaustivement sur les enjeux de genre qui sont mis ici en cause dans la partie 3 de la thèse.

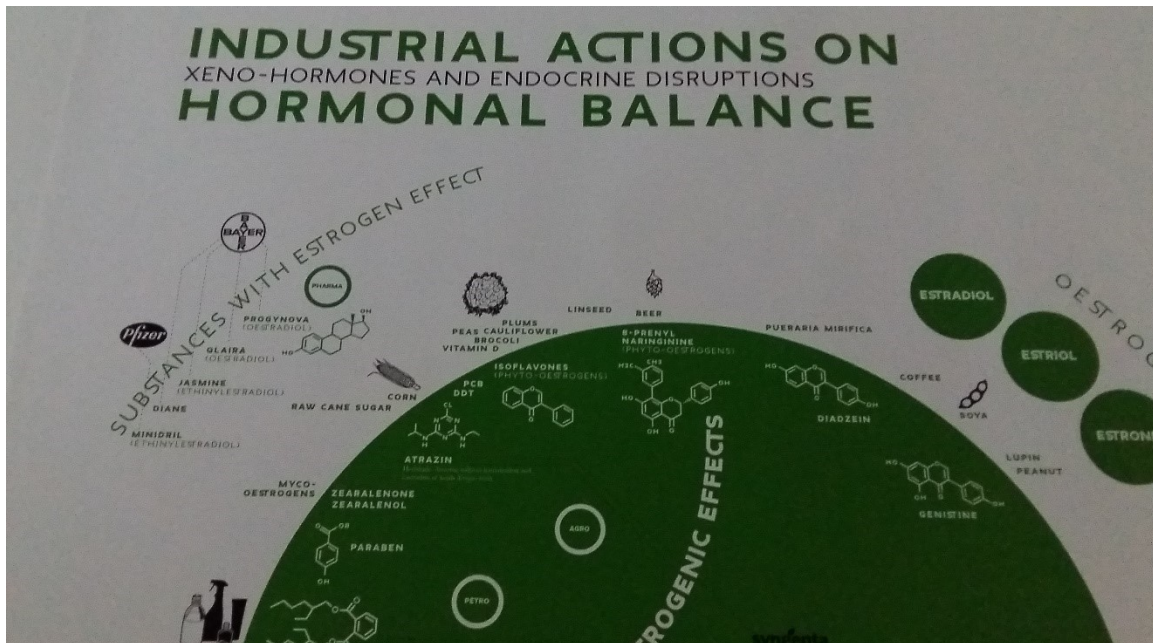


Figure 11 Photographie d'une partie d'une affiche intégrée dans l'œuvre d'art « Xenopolitics #1: Petro-Bodies and Geopolitics of Hormones » du groupe Aliens in green (2017) présentée à la galerie Never Apart, à Montréal, à l'automne 2017. L'installation critique l'absorption de substances chimiques synthétiques par les corps humains, alors qu'elles interfèrent avec les systèmes hormonaux humains et plus-qu'humains.

Cette idée de contagion, voire de transmission se réfléchit à la fois entre les éléments d'une même espèce (à travers leur contact ou à travers leur reproduction), mais également entre les autres espèces qui peuvent s'en retrouver « contaminées » (par ex., les agriculteurs et les agricultrices, les autres espèces végétales, animales, les corps des consommateurs et consommatrices, etc.). Par exemple, en janvier 2018, je consultais cet article paru dans *La Presse* où il est question de la surabondance de contaminants (on insiste dans cet article sur la présence des antibiotiques) dans les poissons consommés au Canada. L'article fait état de la réglementation et des problèmes issus de l'importation de poissons de l'étranger, où ladite réglementation est différente et où l'usage d'antibiotiques est particulièrement répandu afin de contrer l'apparition de micro-organismes indésirables. Il y est soutenu que la présence des antibiotiques dans les animaux dédiés à la consommation humaine inquiète le MAPAQ, qui en surveille entre autres la présence dans les poissons et les produits de la mer d'élevage :

Dans une publication du MAPAQ en 2004, trois spécialistes écrivent : "La principale préoccupation en regard de l'utilisation des antibiotiques en aquaculture, et en agriculture de façon générale, concerne le développement et le transfert de la résistance des bactéries pathogènes depuis les animaux d'élevage aux humains." (Bérubé, 2018a)⁵¹

⁵¹ Je trouve intéressant également comment, à travers l'article, sont soulevés des enjeux qui lient environnement, économie (enjeux de consommation locale) et société. Pour l'un des chercheurs mentionnés dans l'article,

Ailleurs encore, cette même idée de contagion ou de contamination traverse les enjeux liés à la consommation d'animaux génétiquement modifiés alors que sont dénoncés les impacts de la consommation de ces aliments sur les matières corporelles humaines et la santé. Par exemple, dans le contexte du documentaire « Que mangera-t-on demain? », David Szanto, chercheur en sciences de l'alimentation, procède à une comparaison avec les erreurs chimiques ou nucléaires qui peuvent survenir lors d'expérimentation affectant les matières organiques. Il soutient que dans les cas d'erreurs biologiques (comme, par exemple, dans le cas de transformations génétiques des aliments), il est impossible de contrôler les répercussions, alors qu'elles sont liées à la reproduction et la contamination organique sur lesquels l'humain n'aurait pas ou peu de contrôle, par opposition aux erreurs chimiques ou nucléaires, par exemple (Rondot et Erreca, 2018).

Je vois émerger également cette idée de contamination lorsqu'il est question des environnements dans lesquels les animaux sont élevés et les plantes cultivées :

La transmission environnementale est également un problème. Lorsque les animaux qui consomment les antibiotiques défèquent, le fumier peut propager les



Figure 12 Photographie prise d'une publicité de l'épicerie Rachelle-Béry, affichée sur l'un des trottoirs du boulevard Saint-Laurent, à Montréal – Printemps 2018.

l'importation de ces poissons soulèvent des enjeux environnementaux et sociaux, alors que le prix de ces produits est inférieur aux produits locaux : « Le professeur Richard St-Louis, de l'Université du Québec à Rimouski, a aussi une petite pensée pour les travailleurs d'aquaculture qui sont exposés à ces produits. "Le prix que l'on paie pour ces poissons ne reflète pas du tout leur coût environnemental et social", dit ce chimiste. "Ce n'est pas normal qu'un produit qui a un impact négatif sur l'environnement soit moins cher qu'un qui n'en a pas", conclut Richard St-Louis, qui estime qu'en achetant des produits d'élevage importés d'Asie, on court plus de risques d'être en contact avec des contaminants qu'en consommant des produits de la mer locaux. » (Bérubé, 2018a) Dans le prochain nœud, je reviendrai sur des considérations de justice sociale qui lient santé humaine et environnement.

bactéries à travers le sol ou s'écouler dans les réserves d'eau. Certains agriculteurs en Inde utilisent ou vendent le fumier pour fertiliser les cultures. (Sagan et Kane, 2018)

Des inquiétudes sont formulées quant à l'environnement qui est conçu comme pénétrant l'aliment (ses composants) et comme ayant subséquemment le potentiel de pénétrer l'organisme humain, au moment de l'ingestion par exemple. C'est également ce qui traverse, par exemple, les considérations pour la contamination des champs par les abeilles qui butinent d'un champ à l'autre comme c'est le cas dans le documentaire « Modifié » (Giroux, 2017), où un apiculteur partage ses frustrations à l'effet qu'il retrouve des extraits d'OGM dans le filtre de ses ruches, même s'il favorise une culture sans OGM dans ses propres champs. Il attribue cela aux champs environnants qui eux, font l'usage d'OGM.



Figure 13 Photographie de l'emballage d'un yogourt, prise au printemps 2018, qui fait la promotion de l'utilisation de lait de vaches nourries à l'herbe – Cette promotion ne fait sens que dans un contexte où un intérêt est porté à ce que la vache (de laquelle le lait a été utilisé pour la préparation du produit) a mangé – et que nous mangerons à notre tour, à titre de consommateurs/consommatrices du yogourt.

À travers ces différents exemples, l'alimentation saine devient partie prenante de l'environnement « externe » de l'individu, jusqu'au moment de son ingestion par le corps humain. Elle est alors réfléchie comme pouvant affecter les processus et composantes corporels et, par association, la santé humaine. Cette manière de comprendre et de problématiser l'alimentation (saine et non saine) engendre un rapport anthropocentré, instrumentaliste face aux espèces, réfléchi en termes de bénéfices (ou de conséquences)

inférés et associés à la santé humaine. Cela contribue également à poser les aliments ingérés et les plus-qu'humains impliqués hors des réseaux de relations et des milieux de croissance au sein desquels ils évoluent, et qui ne peuvent être limités à une superficie cultivée, délimitée, protégée et régulée.

« Travailler avec » les micro-organismes

Pendant mon année d'observation, j'ai pu observer une multiplicité de pratiques et de savoirs au cœur de la culture populaire, de pratiques commerciales, de conférences sur la nutrition, pour ne nommer que quelques lieux, et qui visent à « travailler avec » les micro-organismes, que ce soit par leur ingestion, ou dans la production d'aliments à partir de ceux-ci. Je pense, par exemple, à l'engouement

pour le pain au levain (par ex., « Pourquoi le pain au levain est l'un des pains les plus sains? », S.A., 2017), à la production maison de produits issus de processus de fermentation (bières, cidres, choucroutes, kimchi, etc.), à la consommation de kombusha (« Bon pour la santé, le kombusha? », Caillou, 2018)⁵² ou encore à la commercialisation de boîtes permettant de faire du fromage maison.



Figure 14 Photographie prise au Marché de mai (édition 2018) d'un kiosque de boîtes de fromage à faire à la maison.

Ces pratiques participent également d'une tendance croissante du « fait maison », largement associée à une meilleure alimentation, en raison du contrôle envisagé des ingrédients utilisés, mais également des processus biochimiques en jeu dans la production de l'aliment (voir par ex. « Le Kombucha sous la loupe », Huot, 2018). Je vois également opérer cette volonté de « travailler », voire de contrôler les micro-organismes dans des outils de sensibilisation produits et diffusés dans une optique de gestion des risques (voir par ex. figure 15). Au cœur de ces énoncés, des systèmes de classification sont produits, proposant des mesures de comparaison entre les « bonnes » bactéries et celles qui seraient potentiellement nocives pour la santé humaine.

⁵² Cet engouement a engendré le lancement d'une étude de l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin d'évaluer les risques potentiels liés à la consommation de la boisson. Il est d'autant plus intéressant de noter qu'à l'heure actuelle, les autorités sont incapables de classer le produit dans les catégories existantes de produits alimentaires destinés à la consommation : « Par ailleurs, devant le nombre croissant de producteurs de kombucha à travers le pays, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a décidé de lancer une étude sur cette boisson, en avril dernier. Pendant un an, soixante échantillons de kombucha prélevés dans différents commerces du détail seront analysés pour surveiller la présence éventuelle de micro-organismes à risque — tels que E. Coli ou la Salmonelle, pour ne citer que les plus connus. "On n'a jamais eu de plaintes, mais vu sa popularité on voulait le surveiller, en prévention", précise Karelle Beaudoin, porte-parole de l'ACIA. Jusqu'à présent, les échantillons analysés n'ont rien révélé d'alarmant. [...] Intéressant aussi que ce produit ne soit pas encore « classable » d'un point de vue institutionnel : « Actuellement, aucune réglementation ne définit ce qu'est le kombucha et sa production n'est soumise à aucune norme particulière, d'après l'ACIA. » (I. Huot, 2018)

Les micro-organismes utiles

«Quand je regarde un yogourt ou un fromage, ce sont de bonnes bactéries qu'on a contrôlées, qui nous ont permis de transformer du lait en de bons produits alimentaires que Monsieur et Madame Tout-le-monde adorent consommer.»



Les micro-organismes nuisibles

«Ce sont ceux qui vont dégrader l'aliment. Des exemples dans notre frigo? Notre lait qui surit, notre viande qui va verdir ou qui va fermenter par des levures ou notre aliment qui va moisir par des moisissures.»



Les micro-organismes pathogènes

«Les micro-organismes sont présents dans la nature, dans les sols, sur les fruits et les légumes. Ils peuvent aussi se retrouver sur un aliment à la suite de manipulations humaines ou par contact avec d'autres aliments.»



«On estime qu'un aliment qui contient 1 million de bactéries et plus, en principe, commence à sentir. Donc on peut dire que, lorsqu'on a des doutes sur la fraîcheur des aliments et qu'on peut détecter correctement une odeur qui nous apparaît un peu suspecte, on ne prend pas de risque.»

«Ce qu'il faut prendre en considération, c'est que mon micro-organisme qui donne des maladies - donc mon micro-organisme pathogène - n'est pas nécessairement visible dans l'aliment : je prends une crème, je l'achète, il n'y a pas de goût particulier, elle sent bon, elle goûte bon, elle a une bonne texture, je l'ai adorée et je suis au lit le lendemain matin. Il y a des micro-organismes pathogènes qui peuvent me donner des indices, mais il y en a qui ne m'en

Figure 15 Capture d'écran d'une page Web visant à informer les internautes quant au classement des bactéries. Tableau de classification de celles-ci, selon leurs effets potentiels sur la santé humaine (L'Épicerie, 2002).

Les « bonnes » bactéries, conçues comme des « alliées » et donc désirables, seraient celles avec lesquelles l'humain pourrait « travailler » pour améliorer la santé de son microbiote, par opposition aux « mauvaises » bactéries, contaminantes, conçues comme menaçant constamment l'organisme humain. Ces « menaces » sont entre autres attribuées à l'industrialisation de l'alimentation qui requiert plusieurs étapes de manipulation dans le traitement des aliments. Ainsi, par exemple :

No one should die from eating salad. Five people died from eating romaine lettuce in the past four months. Is the convenience of packaged salad worth the risk? [...] “When you bag and chop [salad], bacteria just gets amplified — and when you ship it across the

country, the bacteria has a chance to grow in the bag,” Marler explained. (Belluz, 2018)

Les « menaces » sont également associées à une mauvaise gestion et conservation des aliments ou des restes alimentaires, de même qu'au fait de contaminations croisées, survenant lors de la manipulation des aliments par les individus (voir par ex. une vidéo publiée par le MAPAQ intitulée « Contamination des aliments » (2010)). Elles sont aussi discutées en lien avec les aliments allergènes, alors qu'une hausse des cas d'allergies diagnostiqués serait constatable (Gorrand, 2018)⁵³.

Une multiplicité de connaissances sont aussi produites sur le microbiome humain et les manières par lesquelles il interagit avec les micro-organismes constitutifs du corps ou ceux provenant de

⁵³ On explique d'ailleurs dans cet article que les statistiques faisant état du nombre d'allergies diagnostiquées auraient doublées au cours des dernières années. Les facteurs héréditaires, l'excès de mesures d'hygiène, l'usage abusif de vaccins et d'antibiotiques, sont parmi la liste des facteurs explicatifs mentionnés : « C'est la théorie hygiéniste, [explique Jo-Anne St-Vincent]. Les antibiotiques et les vaccins sauvent des vies, mais lorsque nous y avons recours trop facilement, ainsi qu'à tous les produits que nous utilisons pour éliminer les bactéries, nous n'enseignons pas à notre système immunitaire à bien se développer. Alors, il se met à travailler contre des éléments qui ne devraient pas être dangereux. » (Jo-Anne St-Vincent, citée dans Gorrand, 2018)

« l'externe » (tel que ceux constitutifs des aliments ingérés). Pour Kathy McCoy, professeure à l'Université Calgary et directrice des programmes de recherche d'un nouveau Centre de recherche sur le microbiome, le microbiome est l'un des lieux où les composantes et espèces constitutives de l'organisme humain entrent en relation avec l'environnement externe (comme avec l'alimentation), qui participe à infléchir ses processus et développements :

"The microbiome is a group of trillions of bacteria, parasites, viruses and fungi that live in and around us and interact directly with our immune systems. It protects the body from pathogens, cancer, cardiovascular disease and chronic inflammatory diseases, including allergies, brain disorders and autoimmune disease," McCoy said. (McCoy, citée dans Lo, 2017)

Pour la chercheuse, l'environnement dans lequel l'organisme humain évolue et les produits chimiques qui le pénètrent ont le potentiel d'affecter le microbiome :

Kathy McCoy, professeure à l'Université de Calgary et directrice des programmes du Centre international du microbiome, ajoute que cette hausse du nombre de cas de maladies est liée à notre environnement, qui a beaucoup changé en raison de nombreux facteurs, comme l'urbanisation et la nourriture. "Les microbes mangent ce que nous mangeons, dit-elle. Si nous changeons d'alimentation, nous changeons la composition de notre microbiome." (McCoy, citée dans Préjet, 2017)



Figure 16 Photographies prises pendant l'été 2018 d'une bouteille de kombucha et des inscriptions promotionnelles (liées à la santé humaine et au caractère « naturel » du produit) figurant au dos de la bouteille.

Ces connaissances participent à la production d'une compréhension des corps comme étant multiples, c'est-à-dire comme étant à la fois entité distincte, avec une enveloppe corporelle qui opère à titre de « frontière » entre les environnements interne et externe, et comme entité composite faite de micro-organismes. Les corps humains y sont produits comme devant se protéger contre les menaces externes (qu'elles soient virales, bactériologiques, dérivées de composantes chimiques, etc.) qui pourraient interférer de façon jugée néfaste avec sa composition « naturelle ». Dans ce contexte, l'environnement microbiologique externe aux frontières corporelles humaines devient une menace potentielle, à contrôler, afin d'éviter ce qui est conçu comme la transformation irréversible de l'environnement microbien :

"[...] McCoy believes that the diversity of human microbiomes has decreased over time, weakening our immune system's ability to protect us. She attributes this loss of diversity in part to diet changes and advances in medical treatment. Individuals are consuming more processed foods, more sugar, more fat and less fibre, McCoy explained. This, combined with an "alarming" uptick in the use of antibiotics, has had serious consequences on our microbial environment. "Antibiotics are like an atomic bomb to your microbiome," McCoy said. "One dose of antibiotics is believed to change your microbial composition, and it never goes back to its original state," she explained. (McCoy, citée dans Lo, 2017)

Par l'entremise de l'alimentation, le microbiome devient l'un des lieux d'action possible pour infléchir la santé humaine – traçant de ce fait des liens de causalité entre, d'une part, l'état des relations entre le microbiome et son environnement et, de l'autre, la santé générale de l'individu :

En attendant, il est important de noter que les habitudes alimentaires influencent fortement la composition du microbiome intestinal et que le simple fait d'augmenter la proportion de bonnes bactéries, tout en diminuant celle des mauvaises (comme *Fusobacterium*), peut réduire le risque de cancer colorectal. Et c'est chose possible, car plusieurs études montrent que ces changements de bactéries peuvent être réalisés très rapidement, simplement en intégrant une abondance de végétaux aux habitudes alimentaires de façon à obtenir un apport élevé en fibres et ainsi favoriser l'établissement d'une flore bactérienne composée principalement de bactéries bénéfiques, reconnues pour jouer un rôle protecteur contre le développement du cancer colorectal. (Béliveau, 2018a)

Le microbiome humain tout autant que les micro-organismes qui le composent deviennent donc des entités à la fois menacées par l'environnement « externe » (à l'enveloppe corporelle), mais également susceptibles de bénéficier des transformations opérées ou des ajouts faits à leur environnement.

Ce qu'il m'importe de relever ici, c'est comment le développement de connaissances et d'outils⁵⁴ permettant d'intervenir sur le vivant à l'échelle des micro-organismes qui le composent, participent de nouvelles définitions de ce qui constitue la saine alimentation. Au cœur de ces connaissances, de nouvelles relations inter-espèces sont produites telles que celles tracées entre des micro-organismes constitutifs des aliments et les processus biochimiques liés à leur ingestion, favorisant le développement et l'entretien de certains de ces micro-organismes plutôt que d'autres, jugés « non désirables » voire nocifs. Dès lors, il y a lieu de se demander : Quels enjeux posent ces interventions sur la diversité microbienne, tant humaine que plus-qu'humaine? Qu'engendrent ces nouvelles connaissances et pratiques, qui informent de nouvelles possibilités d'intervenir sur le vivant et d'infléchir le cours de ces relations inter-espèces, tant humaines que plus-qu'humaines?

Dans un registre autre mais apparenté, je conçois que la production de connaissances sur le microbiome et sur les interactions avec/entre les bactéries et les microbes qui le composent et constituent son environnement s'inscrit dans une logique de gouvernement des espèces qui, tel que définie par Neel Ahuja (2016) :

[...] implies not just the ability of states to intervene in the immanent relations that constitute life, but also the more curious possibility that the energies, forms, forces, and adaptations of species in some sense govern the normatively anthropomorphized space of politics. (Ahuja, 2016, p. 11)

Ces propos m'amènent à réfléchir comment, par le développement de connaissances et d'outils permettant d'intervenir sur le vivant (ici, le microbiome et les microbes et bactéries qui participent à le constituer et à en composer les environnements liés), prend forme une sorte de gouvernement des espèces, à des fins de santé humaine. La volonté d'intervenir sur le microbiome est réfléchi depuis une logique anthropocentrique priorisant le développement et l'entretien de certaines bactéries plutôt que d'autres, jugées « souhaitables ». Quels enjeux posent ces interventions sur la diversité microbiennes humaines? Quelles entités ou espèces sont ou ont le potentiel de se retrouver exclus?

Comme je l'ai abordé dans les pages précédentes, les connaissances et pratiques qui émergent en lien avec le microbiome sont largement problématisées et investiguées dans l'optique de pouvoir *agir sur* les entités plus-qu'humaines – une intervention humaine, comme par l'entremise de soins biomédicaux

⁵⁴ Je reviendrai sur ces outils dans le nœud « L'alimentation saine, technologisée » de cette partie de la thèse.

ou le changement de diète, par exemple. Un article paru en décembre 2017 laissait entrevoir la possibilité d’agir directement sur les molécules intestinales dans l’optique de « régler » les « problèmes de santé » liés à l’alimentation tels que le diabète ou l’anorexie (Mitch, 2017)⁵⁵. J’avais été choquée à l’époque, sans toutefois être surprise, de constater cette volonté (célébrée) de modifier, depuis une perspective humanocentrée et déterministe, le cours des relations ou des micro-organismes composant le microbiome humain dans le but de régler des troubles de santé associés à des corps socialement et médicalement problématisés. À travers ces manières anthropocentrées et instrumentales de réfléchir les environnements internes et externes aux corps humains, de même que les bactéries, les microbes, les microbiomes, etc. qui les composent sont reproduites des dualités qui posent ces entités comme des « autres », externes, avec lesquelles il est possible de « travailler » (ou SUR lesquelles il est possible d’agir) en vue d’améliorer la santé humaine ou les capacités et fonctionnements corporels humains. En d’autres temps, ces entités sont conçues comme des ennemies, potentiellement dommageables pour la santé. Dans tous les cas, il s’agit de reproduire les corps humains comme externes à leurs environnements, avec une intériorité propre, malléable, optimisable par l’ingestion d’aliments particuliers.

Notes récapitulatives :

- 🍪 L’alimentation saine se trouve réfléchi à l’aulne de relations multi-espèces lorsque celles-ci sont conçues comme pouvant affecter l’humain;
- 🍪 Ces relations sont instrumentalisées, considérées comme devant être contrôlées et optimisées pour assurer la prospérité (économique, de culture des sols, de gouvernance des populations, etc.) et la santé humaine;
- 🍪 Ces relations sont le fait de savoirs et pratiques particulières qui produisent une distanciation entre les humains et « les autres espèces » - animales, végétales, microbiennes, etc.;
- 🍪 Les relations inter-espèces, lorsque convoquées et discutées, génèrent des affects (tels que la peur, l’anxiété, le dégoût) qui orientent les manières par lesquelles certaines conceptions particulières de l’alimentation « saine » émergent et sont rendues effectives (les pratiques et les aliments à favoriser, celles et ceux qu’il faut craindre et proscrire, etc.);
- 🍪 L’alimentation saine est parfois produite comme multiple, composée d’une multitude de micro-organismes et comme entité distincte, pénétrant et affectant les corps humains de l’extérieur (et donc appréhendée hors des relations qui participent de son effectivité).

⁵⁵ L’article met également en forme des rapports de pouvoir participant de régimes d’exclusion et de normalisation des corps, tout autant qu’il soulève des enjeux de genre quant aux types de corps qui y sont produits comme devant être modifiés, voire corrigés. Je reviens sur ces enjeux dans la partie 3 de la thèse.

Alimentation, vectrice de justice sociale?

Pour amorcer ce nœud, j'aurai recours à un événement que j'ai co-organisé avec un groupe de jeunes

La révolution, une graine à la fois. #petiteitalie #graffiti #art #unbondéjeuner



😂 Haha

Commenter

Figure 17 Publication partagée par une connaissance sur Facebook. Il s'agit d'une photographie d'un graffiti fait dans la Petite Italie, à Montréal. Printemps 2018.

l'arrondissement Rosemont–La Petite-Patrie, à Montréal (et dans lequel nous habitons toutes), et ce sans accroître (voire même en réduisant) le gaspillage alimentaire à l'échelle du territoire. L'une des personnes impliquées dans notre groupe de discussion s'est avérée être la coordonnatrice de l'Université d'été en agriculture urbaine de l'Université de Montréal, et la responsable de l'organisation de soirées d'activités (de conférences, d'ateliers, de projections documentaires) désignées « Mercredis agro ». Ces activités avaient lieu au nouveau Campus MIL de l'Université de Montréal. Elle nous a ainsi proposé de prendre en charge l'une de ces soirées d'activités, par l'organisation d'une présentation ou d'une discussion entre des intervenant-e-s invité-e-s et par la projection d'un documentaire de notre choix.

femmes de Montréal, réunies par contacts interposés et un peu par hasard. Nous étions toutes largement inspirées par le projet Quartier nourricier⁵⁶ du quartier Centre-Sud, et en quête d'une manière de nous investir dans un projet à vocation sociale, en lien avec l'alimentation.

Nous nous sommes rencontrées, sur une base plus ou moins régulière, afin de discuter de projets potentiels ayant pour objectifs de favoriser l'accessibilité à des aliments frais (par exemple, des fruits et légumes) aux résident-e-s de

⁵⁶ Le projet de Quartier nourricier fut lancé et promu en grande partie par Jean-Philippe Vermette, agriculteur urbain et directeur intervention et politiques publiques du laboratoire en agriculture urbaine de l'UQAM. Le principe du quartier nourricier consiste à fournir les moyens à un quartier et à sa population de s'approvisionner autrement, de façon « solidaire et écologique » (Laboratoire sur l'agriculture urbaine, 2017). Pour le fondateur, trois infrastructures sont nécessaires afin de subvenir aux besoins de l'une et de l'autre (et doivent donc être situées à proximité) : une serre, une cuisine collective et un marché.

Comme nos discussions étaient de plus en plus orientées vers des enjeux de justice sociale en lien avec l'alimentation et comme deux des personnes impliquées dans le groupe étaient étudiantes en droit, nous avons décidé d'articuler le thème de la soirée autour du droit à l'alimentation. Nous avons amplement discuté du thème avant de nous entendre sur le fait de ne pas restreindre la discussion aux enjeux légaux et donc d'entendre le « droit » de façon très large, selon ce que les intervenant-e-s que nous convoquerions définiraient. Nos discussions nous ont également amenées à ne pas imposer le terme d'alimentation « saine » qui, pour moi, causait problème et risquait d'orienter d'entrée de jeu la discussion.

Nous avons organisé une table ronde qui eut lieu en septembre 2018. Elle regroupait des acteurs et des actrices du milieu alimentaire montréalais : un représentant choisi par le Conseil du Système alimentaire montréalais (CSAM)⁵⁷, médecin; une chargée de projets de Vivre en ville⁵⁸, nutritionniste de formation; et une représentante du Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)⁵⁹.

⁵⁷ Le Système alimentaire montréalais (SAM) fut mis sur pied dans le but proclamé par les instances politiques ayant participé à son implantation de mieux partager les ressources et de centraliser les efforts et les ressources investies, à une échelle locale, afin d'assurer une répartition plus équitable des ressources alimentaires. Le Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM) est une nouvelle entité politique mise sur pied à l'automne 2018 (j'ai par ailleurs assisté au lancement de ce Conseil – je l'aborde plus en profondeur dans la section « Des corps racisés » de la troisième partie). Ce Conseil agit à titre d'infrastructure et d'instance décisionnelle en matière d'alimentation et de système alimentaire, à Montréal. Son but est d'optimiser le système alimentaire, depuis une perspective locale, afin de contrecarrer les enjeux liés à l'insécurité alimentaire, au gaspillage alimentaire, etc. : « The latest example is in Montreal. Following in the footsteps of Toronto and Vancouver, community organizers in this city recently announced the creation of a food policy council. The role of a food policy council is to study how a given food system operates and offer actionable ideas and policy recommendations on how to improve it. Scheduled for an official launch in the spring of 2018, the council will serve as a hub of expertise around four key policy areas: food security for all, urban agriculture, the procurement of healthy food through institutional and alternative channels, and food waste management. It will bring together representatives from across the city's food system – producers, processors, distributors, consumers, and food waste managers – as well stakeholders from public health institutions, the Ministry of Agriculture, community and environmental groups, farmers and academic researchers. » (Cooper, 2018)

⁵⁸ Vivre en ville est une organisation active partout au Québec, qui vise l'appui aux instances politiques dans le développement de collectivités viables, en milieu urbain : « Vivre en Ville stimule l'innovation et accompagne les décideurs, les professionnels et les citoyens dans le développement de milieux de vie de qualité, prospères et favorables au bien-être de chacun, dans la recherche de l'intérêt collectif et le respect de la capacité des écosystèmes. Polyvalente, rigoureuse et engagée, l'équipe de Vivre en Ville déploie un éventail de compétences en urbanisme, mobilité, verdissement, design urbain, politiques publiques, efficacité énergétique, etc. » (Vivre en Ville, s.d.)

⁵⁹ Le Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) est un organisme qui a pour but d'appuyer et de favoriser l'émergence de cuisines collectives sur l'ensemble du territoire québécois. Sur le site Internet de l'organisme, il est précisé que le RCCQ « vise le développement de l'autonomie alimentaire par les personnes, les familles et les communautés, au moyen de l'éducation populaire et du renforcement du pouvoir d'agir individuel et collectif pour une société plus juste et solidaire » (Regroupement des cuisines collectives du Québec, s.d.).

Celle-ci fut d'ailleurs la seule présentée par son nom et son titre par l'organisme qu'elle représentait, et non en fonction de sa formation. La discussion fut animée par l'une des personnes impliquées dans notre groupe, soit l'étudiante en droit aux cycles supérieurs et dont les intérêts de recherche portent sur le droit à l'alimentation. La soirée, que nous avons intitulée « Votre quartier vous nourrit-il? », se termina par la présentation de deux documentaires⁶⁰ en lien avec le thème de la soirée.

Le « droit » à l'alimentation

La table-ronde débuta par la présentation, par l'animatrice, de ce qui peut être entendu en termes juridiques par « droit à l'alimentation ». Pour elle, le « droit à l'alimentation » consiste à mettre sur pied des moyens juridiques ayant pour objectif d'obliger les instances gouvernementales à fournir des ressources pour que les individus puissent se prémunir d'une alimentation de façon « digne ». Elle donna l'exemple de ne pas avoir à recourir systématiquement à des banques alimentaires, en autres manières de se nourrir de façon « non digne ». Cette définition de ce qui constitue le « droit à l'alimentation » et comment il devrait être mis en application répond à une volonté de protection des citoyen-ne-s qui seraient désavantagé-e-s dans le système actuel, et qui n'auraient donc pas les moyens nécessaires (financiers, physiques, temporels, épistémiques) de s'alimenter adéquatement.



L'animatrice a présenté cette définition mais en invitant ensuite chacun-e des intervenant-e convié-e à fournir sa conception de ce que constitue le « droit à l'alimentation », dans le contexte du mandat de l'organisation qu'il et elles représentaient. À travers les différentes conceptions formulées, j'ai constaté que ce qui constitue l'alimentation à laquelle tous et toutes devraient avoir accès demeure un concept abstrait et variable, plus ou moins bien défini.

Figure 18 Capture d'écran d'un événement Facebook organisé par le RCCQ, en lien avec leurs activités de revendication pour le droit à une « saine » alimentation. J'ai pris connaissance de celui-ci par l'entremise de Facebook, mais je n'y ai pas assisté. Mai 2018.

⁶⁰ Le court-métrage « Sortir du désert » (2018) et le film documentaire « Food Coop – le film » (2016).

La représentante du RCCQ a présenté comment son organisme fait partie des groupes associatifs ou communautaires qui revendiquent que soit légiféré le droit à l'alimentation, voire à une alimentation « saine » (voir figure 18). Le Regroupement a d'ailleurs fait circuler, pendant la soirée notamment, une pétition qu'il tentait de faire signer par les citoyen-ne-s afin d'inciter les instances gouvernementales à se doter d'une politique assurant le droit à l'alimentation pour tous et toutes (voir figure 19) :

Pétition : Adoption d'une politique alimentaire québécoise et d'une loi-cadre sur le droit à l'alimentation

Texte de la pétition

CONSIDÉRANT l'insécurité alimentaire au Canada : 1 million d'enfants, plus de 115 000 ménages de personnes âgées, 55 % des bénéficiaires de l'aide sociale;

CONSIDÉRANT QU'il manque 5 200 \$ au budget annuel d'une famille de trois personnes vivant de l'aide sociale pour couvrir ses besoins de base;

CONSIDÉRANT QUE 10,6 % de la population québécoise ayant eu recours aux banques alimentaires en 2016 occupait un emploi;

CONSIDÉRANT QU'en 10 ans l'indice du prix des aliments a augmenté de 26 % contre 14 % pour les biens et services;

CONSIDÉRANT QUE 500 multinationales contrôlent 70 % des affaires alimentaires mondiales;

CONSIDÉRANT QU'au Canada 50 % de l'apport énergétique alimentaire provient d'aliments ultra-transformés;

CONSIDÉRANT QUE le taux canadien de surpoids et d'obésité (62,1 %) engendre 4,6 à 7 milliards \$ par année en soins de santé;

CONSIDÉRANT QUE se nourrir est essentiel, comme respirer et boire;

Nous, soussignés, demandons au gouvernement du Québec d'exercer son leadership sur cette question par :

- l'adoption d'une politique alimentaire québécoise engageant l'ensemble des ministères et l'adoption d'une loi-cadre sur le droit à l'alimentation;
- la fixation du prix d'un panier d'aliments de base;
- l'accessibilité à des marchés de proximité, des jardins, des locaux de cuisine municipaux et des territoires de cueillette, chasse et pêche;
- le financement accru des organismes communautaires en alimentation;
- une offre d'aliments sains dans les établissements publics;
- la taxation accrue des boissons sucrées et aliments ultra-transformés;
- la réintroduction des cours de cuisine dans les programmes éducatifs.

Figure 19 Capture d'écran de la pétition mise en circulation par le RCCQ afin d'inciter les instances gouvernementales à prendre action et à légiférer le droit à une « saine » alimentation. J'ai pris connaissance de cette pétition par l'entremise de Facebook au printemps 2018, et la représentante du Regroupement l'avait apportée lors de l'événement « Votre quartier vous nourrit-il? ». La pétition était également accessible (et pouvait être signée) en ligne : <https://www.assnat.qc.ca/fr/exprimez-votre-opinion/petition/Petition-7287/index.html>

Cet énoncé met en évidence comment l'alimentation est appréhendée comme l'un des lieux par lesquels sont créées et vécues des inégalités, qui auraient le potentiel de se matérialiser en soucis de

santé. Toute une littérature scientifique est actuellement développée en lien avec la notion de « justice alimentaire ». L'idée pour moi n'est pas de faire ici une revue complète, mais d'en présenter sommairement quelques éléments me permettant de réfléchir aux enjeux et idéaux de « droit à l'alimentation ».

Pour Charlotte Glennie et Alison Hope Alkon (2018), le champ d'études émergent s'intéressant aux enjeux de justice alimentaire tente de comprendre, de relever et de critiquer les différents rapports inégaux qui émergent au cœur des systèmes alimentaires :

The growing field of food justice seeks to understand how inequalities of race, class and gender are reproduced and contested within food systems. Activists and researchers have brought together concepts from environmental justice, alternative agriculture, and food studies to develop the field of food justice in the last two decades (Alkon and Agyeman 2011). (Glennie et Alkon, 2018, p. 1)

Pour ces chercheur-e-s, le concept fait référence à plusieurs enjeux, allant de la consommation à la production des aliments en passant par les enjeux de santé qui s'y retrouvent liés :

Food justice encompasses many issues, including the opportunity to grow or purchase healthy food, diet related health disparities, access to land, and wages and working conditions in agriculture, food processing and restaurant work. [...] Recent reviews of the food justice literature (Alkon 2018, Dixon 2014, Alkon 2013a) have described the scope of research and noted the field's multiple foci, which include analyzing inequalities in agriculture, processing, distribution and consumption of food; documenting the social movements and alternative practices seeking to ameliorate these inequalities; and situating the concept of food justice in broader areas of activism and scholarship. (Glennie et Alkon, 2018, p. 1-2)

Herman, Goodman et Sage (2018) soutiennent pour leur part que le concept présente une portée analytique critique dans le milieu académique alors qu'il offre « [...] a conceptual framework to understand and analyse the broader structural inequities that shape people's experiences of food systems and potentially contribute towards progressive policy development and social change [...] » (Herman et al., 2018, p. 1075) Les auteur-e-s mettent toutefois en garde : le terme, mobilisé dans une multitude de contextes distincts (« including questions of rights, anti-poverty politics, community food security, distribution, political representation and collective self-determination [...] » (Herman, Goodman et Sage, 2018, p. 1075)), arbore des effectivités variables selon ses contextes d'émergence. Les auteur-e-s soulèvent par exemple comment le terme est mobilisé dans une multiplicité d'initiatives activistes, politiques, communautaires, par exemple, qui se revendiquent de pratiques destinées à

compenser ou à contre-carrer les injustices créées au cœur du système alimentaire actuel. Herman, Goodman et Sage (2018) soulèvent ainsi comment son utilisation dans ces contextes diffère de l'usage qui en est fait dans les milieux académiques ou de la recherche, par exemple, alors qu'il ne sert pas (et ne vise pas) à mettre en lumière les « socio-economic, political and ecological contexts and structures that have shaped food injustice (Alkon and Guthman 2017) » (Herman et al., 2018, p. 1075). Pour ces chercheur-e-s, le fait que « justice alimentaire » désigne tout autant un concept que des processus, des pratiques et des résultats entraîne une polysémie qui risque la perte de la portée critique du concept si elle n'est pas abordée de front.

Tout au long de ce nœud, je vais mobiliser ce concept afin de réfléchir à comment son utilisation ou son évocation légitimise et participe à créer des formes différentes et hétérogènes d'alimentation saine contemporaine au Québec.

L'alimentation en tant que partie prenante d'un système à gérer – ressource à distribuer « équitablement »

Lors de l'événement « Votre quartier vous nourrit-il? », le représentant du CSAM a présenté l'historique de l'organisation, en vue d'en expliciter la mission et l'évolution. Il fit un retour sur l'organisme en charge de s'intéresser aux problématiques liées au système alimentaire montréalais avant que le SAM ne soit créé. « Nourrir Montréal », tel qu'indiqué dans le premier nœud, avait pour objectif, à l'époque, de s'intéresser aux enjeux d'insécurité alimentaire. Pour le représentant du CSAM (un médecin de formation, rappelons-le), les enjeux contemporains liés à l'alimentation touchent dorénavant également aux problématiques liées au surplus de poids, à l'obésité ou au développement de maladies chroniques comme le diabète de même que celles liées au développement durable du système alimentaire. Pour le paneliste, ce sont là des enjeux qui sont parties prenantes des réflexions et des considérations du SAM, et qui trouvent écho dans une volonté politique d'assurer une accessibilité géographique, économique et culturelle à une alimentation « saine » dans toute la ville de Montréal. Il avait alors précisé, à titre d'exemple, que le SAM s'intéresse aux activités d'agriculture urbaine et locale, au zonage et à la réglementation associée à la malbouffe dans les endroits publics, et à l'accessibilité à des fontaines d'eau.

À travers ces manières de poser et de réfléchir les « problèmes » associés au système alimentaire montréalais et aux pistes de solutions proposées pour y remédier émerge la compréhension de l'alimentation saine comme une ressource qui doit être gérée et adéquatement distribuée. « Adéquatement distribuée » dans le contexte des propos tenus par le représentant du CSAM signifie une répartition adéquate des aliments jugés appropriés (en termes de santé, de coûts à l'achat, de préférences culturelles ou religieuses, etc.) entre toutes les tranches de la population, mais également à une distribution efficace, en vue d'éviter les pertes alimentaires⁶¹. L'alimentation y est donc appréhendée comme ressource à gérer de façon appropriée sur un territoire donné, c'est-à-dire en fonction d'idéaux de justice, et d'un partage équitable des ressources alimentaires à toutes les tranches de la population : « "We always think about how to create a better city in terms of mobility, housing, transportation, access to schools," Montreal mayor Valérie Plante recently told me. "How come we don't think about it in terms of access to fresh food?" » (Valérie Plante, citée dans Cooper, 2018, en lien avec le Conseil des politiques alimentaires).

Alimentation « saine » et sa distribution dans l'espace physique

Cet intérêt pour le « local » en tant que lieu de décision et de gestion des systèmes et pratiques alimentaires s'observe également dans la multiplication des espaces de discussion sur l'importance de l'action des villes dans la détermination d'un système alimentaire « plus juste » et plus « durable ». Cela concerne le projet « Quartier nourricier » de l'arrondissement Centre-Sud de Montréal (tel que présenté dans l'introduction du présent nœud), ou de celui de la ville de Saint-Bruno qui s'est récemment dotée d'une politique de ville nourricière (S.A., 2017b)⁶². C'est également ce qui traverse le forum sur l'agriculture urbaine, organisé par la Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale du Québec, et qui avait lieu le 28 février 2018 à Drummondville sur le thème « De la ville

⁶¹ Ces éléments s'inscrivent dans la mouvance des réflexions liées à la gestion des systèmes alimentaires à l'échelle locale, dont j'ai présenté certains enjeux dans le 1er nœud de cette partie de la thèse.

⁶² À une autre échelle, municipale cette fois, la ville de St-Bruno s'est dotée d'une politique de « ville nourricière » qui mise sur l'élaboration d'un système alimentaire local. À travers la promotion de cette initiative sont articulés des enjeux économiques et des bienfaits pour la collectivité, pensés en termes d'environnement et de santé humaine : « Cette politique de la Ville de Saint-Bruno fait suite aux priorités identifiées par sa vision stratégique Imaginons une collectivité viable. La vision développée par la ville est que « Saint-Bruno est une ville nourricière où le système alimentaire local participe à l'épanouissement social, environnemental, culturel et économique d'une collectivité viable. » (Document émis par la ville de St-Bruno, cité dans S.A., 2017b)

à la terre : produire, nourrir, mobiliser » (Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale du Québec, s.d.)⁶³.

Alors que le représentant du CSAM présentait l'alimentation « saine » en tant que partie prenante d'un système de gestion à l'échelle d'un territoire local, la représentante de l'organisme Vivre en ville discuta des considérations à avoir, sur le plan urbanistique, en vue d'assurer son développement. Les principales considérations soulevées par cette intervenante étaient de l'ordre des enjeux d'accessibilité, surtout physique, à une « saine » alimentation. Elle présenta comment il est nécessaire, pour assurer une répartition et une distribution équitables des ressources alimentaires à l'échelle de la ville, de réfléchir et mobiliser la réglementation liée au zonage. Cela permettrait selon elle de protéger certaines parcelles de terres et d'éviter les zones urbaines exemptes de commerces fournissant des aliments frais; d'assurer l'accessibilité physique/géographique à des aliments « sains »⁶⁴; d'assurer la mobilité dans l'espace, afin de faciliter les déplacements.

Comme l'indiquent Rachel Colls et Bethan Evans (2009), l'espace physique, géographique (urbain, notamment) devient un des piliers importants du développement et du déploiement de politiques en santé publique en matière de traitement ou de prévention de l'obésité. Pour ces chercheuses, l'environnement construit, et donc l'environnement urbain tel qu'imaginé et mis en place, fait partie prenante de stratégies de gouvernance visant à contrer « les problèmes d'obésité », contribuant ainsi à lier des troubles de santé individuels (associés au fait d'avoir une alimentation jugée inadéquate) à des enjeux de santé publique plus larges et à des questions de gestion du territoire et de l'espace. Pour Bethan Evans, Lee Crookes et Jon Coaffee (2012), les planificatrices et les planificateurs urbains, les urbanistes, les décideur-e-s en matière de santé publique sont autant d'instances qui participent à articuler territoire, alimentation et santé. À l'intersection de ces enjeux prennent place des considérations pour l'accessibilité à une « saine » alimentation, conçue comme l'un des moyens par lesquels il est possible de « contrer » ces problèmes de santé publique.

⁶³ Je n'ai pas pu assister à l'événement, n'en n'ayant eu connaissance qu'après sa tenue, par l'entremise de certaines de mes collègues du groupe de discussion sur le droit à l'alimentation à l'échelle du quartier. Celles-ci avaient été invitées à participer à l'événement puisque co-organisatrices d'un marché agroalimentaire annuel.

⁶⁴ Ceux-ci étaient plus ou moins définis dans le contexte de sa présentation – elle faisait largement référence au sens commun pour désigner ce qu'elle entendait comme étant une alimentation « saine ».

Ces considérations pour l'« accessibilité » à une alimentation « saine » traverse également la Politique bioalimentaire québécoise qui vise à favoriser l'atteinte et le maintien de la « bonne santé » des Québécois-e-s :

Par ailleurs, une saine alimentation passe par un accès facile aux fruits et légumes frais de même qu'aux aliments nutritifs en général. Cet accès demeure un défi, particulièrement pour les ménages qui souffrent d'insécurité alimentaire et qui habitent dans les secteurs qualifiés de déserts alimentaires et les communautés éloignées, ce qui est le cas de plusieurs communautés autochtones. Ici encore, les intervenants du secteur bioalimentaire doivent s'associer et agir dans la complémentarité de ceux des milieux de la santé et de la lutte contre la pauvreté, pour améliorer l'accès et l'identification des aliments favorables à la santé partout sur le territoire, dans les commerces et les services alimentaires ainsi que dans le commerce en ligne. (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018, p. 39)

Les considérations pour l'accessibilité sont posées en des termes différents par 100°, un organisme qui fait la promotion des saines habitudes de vie chez les jeunes en créant des espaces d'échange et des activités sur le sujet. En réaction au lancement de la Politique bioalimentaire québécoise, l'organisme a félicité comment y étaient abordés, selon lui, les enjeux relatifs à cette accessibilité. L'organisme applaudissait ainsi l'importance affirmée de mettre en place des stratégies de sensibilisation et d'éducation (entre autres auprès des jeunes) quant à ce qui constitue la saine alimentation, tout en veillant à en favoriser l'accès :

Pour répondre aux attentes des consommateurs à l'égard de la santé, recueillies lors de rencontres préalables, la nouvelle politique énonce les actions suivantes :

- Soutenir le développement des connaissances et des compétences alimentaires et culinaires des Québécois, notamment en milieu scolaire;
- Accroître la présence et favoriser l'achat d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans les institutions publiques;
- Accompagner et soutenir les entreprises pour améliorer la valeur nutritive des aliments transformés;
- Développer avec les partenaires concernés des moyens innovants pour améliorer l'offre d'aliments québécois de bonne qualité nutritive;
- Améliorer l'accès et l'identification des aliments favorables à la santé (ex. : dans les déserts alimentaires, les commerces et les services alimentaires, le commerce en ligne). (Ruby, 2018)

À travers cet énoncé, l'alimentation « saine » est associée à une alimentation fraîche et nutritive, sans que ne soit exactement précisé ce qui constitue l'un et l'autre (est-ce qu'on parle uniquement de fruits et légumes lorsqu'il est question d'aliments « frais »)? Réfère-t-on également à des produits

fraîchement cuisinés? À des aliments non industrialisés? Et que fait-on de la question des pesticides, dans ce contexte?). L'accessibilité à une alimentation « saine » est également posée en termes d'enjeux pour des populations particulières, identifiées d'office comme « à risque » (voir par ex. la citation précédente, tirée de la Politique bioalimentaire), comme pour les populations pauvres, autochtones, qui habitent en régions éloignées ou dans des zones dites de désert alimentaire. Cette notion du « risque » est intimement liée au postulat qu'une alimentation jugée inadéquate accroît le potentiel de développer des troubles de santé.

La notion de « risque » associant santé et alimentation et réfléchi à l'échelle du territoire (physique, géographique) a d'ailleurs pris la forme de mesures d'identification de zones de déserts alimentaires. De telles mesures s'inscrivent dans un modèle écologique de la santé publique visant à cibler les facteurs environnementaux qui participent de la santé. Cette notion de déserts alimentaires et les pratiques qu'elle instaure ont été critiquées dans la littérature scientifique, alors que des chercheur-e-s ont souligné comment ces cartographies participent à reproduire des préconceptions selon lesquelles pauvreté rime avec une alimentation malsaine et ne permettent pas d'interroger les enjeux plus larges qui participent de la mauvaise santé de ces populations :

As a result, urban populations are homogenized by these maps, which rely on a model of human decision making which takes distance as the sole criteria in decisions about how and where to get food, assuming that nearby access to healthy food items will have a natural positive effect on diet (Shannon, 2013, p. 263).

Pour Jerry Shannon (2013), ces désignations participent à pathologiser les individus et les espaces, négligeant ce faisant les relations politiques, économiques et sociales qui déterminent les conditions de vie de ces individus :

In pathologizing both these spaces and the individuals that populate them by focusing only on the presence of unhealthy consumption habits and understocked food stores, this research [sur les déserts alimentaires] largely fails to consider the political, economic, and social relations which shape both neighborhoods and residents. By applying universal measures of distance, for example, other questions are sidelined: To whom does distance matter? Where, how, and why does it matter? The answers to these questions require a richer and more diverse set of analytical tools than are currently in use. Certainly, residents of low income neighborhoods experience food insecurity and poor nutrition, in part due to the options available to them. However, by abstracting these problems from their economic and political context and reducing the problem to availability, food desert research sidesteps a myriad of messier, less easily fixed problems: inadequate public transportation networks, processes of urban

economic and ethnic segregation, low wages and poor job options, and price supports for commodity crop production. (Shannon, 2013, p. 266)

Ceci pourrait être lu à la lumière des travaux en géographie qui s'intéressent aux corps gros et aux environnements dans lesquels ils évoluent/sont conçus comme produits, dans l'optique d'enrayer les problèmes de santé qui y sont associés. Ainsi, les pratiques, initiatives, politiques, etc. visant à « corriger » l'environnement dans lequel les individus évoluent s'inscrivent dans ce que Colls et Evans (2014) identifient comme le champ des « géographies de l'obésité ». Celui-ci vise à questionner les inégalités en santé d'un point de vue environnemental plutôt qu'individuel, dans la mouvance des réflexions sur l'obésité qui procèdent d'une déresponsabilisation de l'individu face à son obésité, pour questionner plutôt les facteurs environnementaux qui y participent (par exemple, par l'identification des déserts alimentaires, en vue de corriger la situation). Les études critiques sur les géographies de l'obésité et de la grosseur considèrent quant à elles que les recherches issues des études sur les géographies de l'obésité sont problématiques en elles-mêmes puisqu'elles ont pour apriori que l'obésité est problématique et devrait être enrayerée. Colls et Evans (2014) soulignent également comment elles ne permettent pas de questionner les enjeux de race, de classe, de genre qui participent des inégalités que les individus concernés expérimentent, ni les stigmatisations des corps gros qui en émergent. Ces deux approches appréhendent donc les enjeux liant les corps, l'alimentation et les territoires depuis des perspectives fort différentes⁶⁵. Les idéaux d'accessibilité à une « saine » alimentation présentés auparavant et les pratiques mises de l'avant pour favoriser celle-ci me semblent être déployés depuis une perspective environnementale de la santé, qui fait du territoire et de l'alimentation qui s'y retrouve des facteurs clés et déterminants de la santé des individus y vivant. Ce faisant, des associations prises pour acquies et problématiques émergent (les territoires identifiés comme « problématiques » sont associés à des populations « à risque »), et la considération pour les facteurs autres participant de l'état de santé des individus (et des territoires où ils évoluent) sont négligés.

⁶⁵ Pour Colls et Evans (2014), les études des géographies de l'obésité se distinguent de façon épistémologique et ontologique des études critiques sur les géographies de l'obésité/de la grosseur : « For example, there is a clear ontological difference between an approach which considers a fat body to be inherently diseased (Geographies of Obesity) and research which challenges any direct association between body size and health (Critical Geographies of Obesity/Fatness) (see Jayne et al., 2008, who identify a similar divide in alcohol research). » (Colls et Evans, 2014, p. 735)

Je vois à l'œuvre les différentes conceptions du pouvoir réfléchies par Julie Guthman (2014) (dont je mobiliserai abondamment les travaux dans la troisième partie de la thèse). La chercheuse mobilise Iris Marion Young (2011) pour présenter deux conceptions de la « justice », en lien avec la critique de rapports de pouvoir inégaux qui traverseraient notamment l'alimentation :

Those who point to the historical and structural conditions that spatialize bad food and poor health are drawing on a paradigm of justice akin to what Young refers to as “marginalization”. For Young, marginalization is “such that a whole category of people is expelled from useful participation in social life and thus subjected to severe material deprivation and even extermination” (2011:53). Those who are skeptical of the valorization of particular kinds of food and the use of non-normativity to denote injustice are invoking what Young calls “cultural imperialism”. Cultural imperialism, according to Young, “involves the universalization of a dominant group’s experience and culture, and its establishment as the norm” (2011:59). Young aptly locates cultural imperialism in nineteenth century racial science which sought to define groups by phenotypical features and mark some as different. As such, non-dominant groups are “confine[d] to a nature which is often attached in some way to their bodies, and which thus cannot easily be denied” (2011:59). (Guthman, 2014, p. 1154-1555)

Pour Guthman (2014), l'impérialisme culturel prend forme à travers la normalisation des corps qui participe de la problématisation de certains corps particuliers, et qui engendre conséquemment des rapports d'exclusion, de discrimination et de stigmatisation : « Food justice has been largely championed by those who have a stake in defining health, good food, and justice in ways that are comfortable to them and they bring all sorts of assumptions based on their own cultural histories. » (Guthman, 2014, p. 1154-1555) Pour la chercheuse, des enjeux liés à la race sont (re)produits par la mobilisation du concept de justice alimentaire, dans la détermination des prévalences et de l'établissement des mesures de prévention des troubles de santé associés à l'obésité et au diabète de type 2. Elle critique comment des associations problématiques prennent forme au sein de revendications de justice sociale, alors que le fait d'être obèse (qui est par ailleurs problématisé) est posé comme l'effet d'un manque d'accès aux ressources appropriées permettant d'être en bonne santé (associé au fait de ne pas être obèse). Au cœur de ces pratiques et revendications, certains corps (généralement racisés) sont particulièrement ciblés et problématisés, parce que ne correspondant pas aux normes associées à des corps en santé. Elle critique par ailleurs ces normes qui, selon elle, sont traversées par des conceptions hégémoniques de ce que constitue un « bon » corps « en santé » : « Yet several measurements of obesity are based on norms derived from white bodies, which can also be a source of injustice. » (Guthman, 2014, p. 1153) Pour Guthman (2014), le concept de justice alimentaire est problématique dans ce contexte, puisqu'il invoque le biologique, mais uniquement en des termes

sociaux. Les personnes obèses se retrouvent construites comme un groupe social particulier, problématisé, sans que ne soient considérés les rapports de pouvoir inégaux, structurels, qui informent l'état et la forme de ces corps de même que leur santé, ni les différences culturelles qui acceptent différentes définitions de ce que sont des corps en santé (ou, dans une logique similaire, l'alimentation « saine »).

La critique formulée par Guthman (2014) m'interpelle tout particulièrement parce que je vois à l'œuvre dans les différents exemples présentés précédemment les différentes conceptions du pouvoir qu'elle mobilise. Je vois d'abord à l'œuvre cette idée de la marginalisation, qui ferait en sorte que certains groupes sociaux n'auraient pas accès à une alimentation jugée adéquate. C'est ce qui, à mon sens, participe à l'implantation de politiques ou de réglementations visant à compenser pour ces inégalités (j'y reviendrai encore dans la prochaine section). Je vois également à l'œuvre ce qu'elle qualifie d'impérialisme culturel. D'abord, dans la manière dont certaines définitions de ce qu'est un corps en santé émergent et participent à la problématisation des corps qui n'y correspondraient pas (comme les corps ayant des troubles de santé ou les corps gros, par exemple) – et qui seraient donc à mieux réguler, à « sensibiliser ». Je le vois également traverser ce qui participe de l'établissement de ce qui est conçu comme la saine alimentation, qui est le fait de savoirs culturels hégémoniques ne laissant pas place à considérer des diètes alimentaires autres (voir notamment les travaux de Hayes-Conroy et Hayes-Conroy (2013) sur le sujet).

À travers ces discussions et réflexions en lien avec l'accessibilité à des aliments « sains » dans l'optique d'assurer un accès « juste et équitable » à la santé se profile selon moi une conception de l'alimentation comme « outil » permettant la standardisation des corps, de manière à ce qu'ils soient tous « en santé » de la même façon, selon des barèmes culturellement reconnus. Ainsi, dans la manière de réfléchir les politiques publiques, les programmes de sensibilisation et d'éducation, les réglementations et les zonages municipaux, je vois émerger des modes de régulation des corps pour lesquels il est nécessaire de fournir les ressources alimentaires adéquates afin d'avoir les « bons corps », en « bonne santé ». De même, dans l'identification de certaines zones (comme celles de déserts alimentaires, par exemple), je repère ces modes de régulation, qui omettent de considérer les rapports de pouvoir inégaux, structurels, qui participent non seulement de l'état de ces corps, mais également des environnements dans lesquels ils évoluent tout autant que les ressources auxquels ils ont accès. À travers ces énoncés,

l'alimentation se trouve articulée à la santé, toutes deux réfléchies par et à travers le territoire, et dans un mouvement qui responsabilise encore l'individu face à la prise en charge de sa santé.

Contre un système déficient

J'ai eu l'occasion d'observer à l'œuvre des dynamiques locales/nationales qui participent de la différenciation des enjeux discutés et des ressources invoquées en lien avec la distribution équitable des ressources alimentaires lors de ma participation au « 5^e rendez-vous sur l'accès à l'alimentation ». L'événement tenu le 24 novembre 2017 à Montréal-Nord, était le fait d'une journée de discussions et de présentations dont la programmation était concentrée autour d'enjeux de pauvreté.

J'ai assisté à l'événement tout juste quelques semaines après avoir participé par voie de vidéoconférence au Sommet sur l'alimentation 2017 (qui, je le rappelle, visait à discuter de l'élaboration de la Politique bioalimentaire québécoise). J'ai été frappée par la différence des thèmes abordés et par les dynamiques locales/nationales qui s'y déployaient. Alors que les enjeux discutés lors du Sommet sur l'alimentation concernaient particulièrement la santé des populations à l'échelle nationale et les enjeux économiques liés au système alimentaire, ceux discutés lors du « 5^e rendez-vous sur l'accès à l'alimentation » avaient beaucoup plus à voir avec la formulation de pistes de solution pour pallier les manques et les problèmes d'un système de gouvernance alimentaire jugé déficitaire, dans l'optique tant de protéger les citoyen-ne-s face à l'industrie que de favoriser une accessibilité suffisante à des aliments jugés sains (souvent formulés en termes de sécurité alimentaire).

Les discussions qui s'y déroulèrent étaient ouvertes à la population et visaient à trouver des pistes de réflexions ou de solutions aux problèmes locaux, qui ne passeraient pas nécessairement par les voies institutionnelles (gouvernementales). Alors que les intervenant-e-s réuni-e-s dans le contexte du Sommet sur l'alimentation étaient tous issu-e-s de milieux liés à l'alimentation (majoritairement des milieux gouvernementaux, de l'industrie agroalimentaire, et de regroupements officiellement reconnus à l'échelle de la province pour défendre certains enjeux sociaux et environnementaux), j'ai été surprise de constater que bon nombre des intervenant-e-s présent-e-s lors de la journée de discussion à Montréal-Nord venaient de milieux communautaires ou activistes pas nécessairement liés à l'alimentation.

Voici quelques notes prises dans mon journal de bord, lors de ma participation à cette journée de discussions, qui illustrent certains des éléments mentionnés jusqu'à présent :

idée [..], très liée à la philanthropie, de faire reposer sur le citoyen le développement d'initiatives pour vaincre insécurité alimentaire. Toutes ces initiatives me semblent pouvoir être réfléchies comme des micro actions politiques, des faire résistance face à, par exemple, l'industrie alimentaire ou bien face aux manques de l'État quant à l'assurance d'une alimentation saine à sa population. Il y a beaucoup l'idée du partage, solidarité, développement du sentiment d'appartenance, du sentiment citoyen qui traverse l'ensemble des présentations. On réfléchit beaucoup l'alimentation en système aussi – système de partenaires impliqués, producteurs, citoyens/consommateurs, instances municipales... Je constate que c'est surtout pour s'assurer d'avoir/d'offrir les ressources à ceux qui souffrent d'insécurité alimentaire, pas nécessairement pour repenser le système alimentaire sur le territoire en tant que tel. On réfléchit surtout au lien entre les organismes (surtout communautaires) et les consommateurs, on implique plus ou moins le municipal dans la réflexion – surtout lorsqu'il est question de réglementation. Alimentation est réfléchi ici beaucoup en termes de droit (droit à l'accès à une alimentation saine), en termes de point de contact des citoyens / lieu de partage et de création d'un espace citoyen/de rassemblement/de mobilisation. (Journal de bord, Durocher, novembre 2017)

Au cours de cette journée de discussions, j'ai vu émerger la première forme de pouvoir décrite par Guthman (2014), et mobilisée par Young (2011) (la marginalisation), alors qu'à travers les critiques, dénonciations et revendications faites par les intervenant-e-s rassemblé-e-s pour trouver des pistes de solution émergeaient des considérations pour des populations qui se retrouvent en marge du système alimentaire actuel. L'alimentation « saine » et son accessibilité telle que discutée alors font largement référence à des rapports d'exclusion qui vont au-delà de l'alimentation, et qui s'inscrivent dans des dynamiques socio-culturelles, économiques. Ces rapports sont vus comme participant de ces rapports inégaux face à l'alimentaire. Il m'importe ici de souligner comment, à travers ce type d'énonciations, l'alimentation saine est davantage définie comme relevant de l'accès à des aliments frais, non transformés : les discours critiques de l'utilisation des pesticides ou des OGM, par exemple, ne trouvent pas une place prédominante dans ces espaces de discussion.

À l'automne 2018, à Montréal, dans le cadre de la journée atelier « L'insécurité alimentaire à Montréal, l'ampleur du problème et les stratégies efficaces pour le combattre », Valerie Tarasuk a prononcé une conférence sur le thème de l'insécurité alimentaire. Elle a suggéré que les problèmes liés à l'insécurité alimentaire et les troubles de santé associés à des habitudes alimentaires soient réfléchis en termes d'inégalités de classes et de revenus. Pour la chercheuse, ce sont les enjeux de revenus et de pauvreté

qui devraient être appréhendés avant que ne soient questionnées les habitudes alimentaires des gens, leur accessibilité à des aliments frais, etc. (voir par ex. Kirkpatrick et Tarasuk, 2011; Loopstra, Fledderjohann, Reeves et Stuckler, 2018 qui développent cet argumentaire). Tarasuk (2018) parle de l'alimentation comme d'une forme de privation matérielle (*material deprivation*), au même titre que le logement, les vêtements, etc. À travers ces pratiques de revendication ou de compensation pour assurer un meilleur accès à l'alimentation « saine », je constate que l'alimentation devient l'un des manques (matériels) à pallier, dans l'optique d'assurer un système plus équitable.

De façon apparentée, la représentante du RCCQ revendiquait, à l'occasion de notre événement « Votre quartier vous nourrit-il? » une compréhension plus « flexible » des besoins nécessaires en termes alimentaires, soulignant comment le droit à l'alimentation devrait tenir compte des considérations économiques des personnes visées. Pour elle, il n'est pas suffisant de revendiquer le droit à l'alimentation. Il est nécessaire de revendiquer le droit à une alimentation de « qualité » :

Pour le RCCQ, le droit de se nourrir = pas juste sécurité alimentaire. Donne l'exemple d'une mère de famille qui veut s'assurer que ses enfants n'aient plus faim, mais qui a un faible revenu – va s'assurer qu'elle sustente ses enfants, s'assurer qu'ils n'aient plus faim, sans que ça passe nécessairement par la « saine » alimentation (Journal de bord, Durocher, septembre 2018).

Ainsi, pour la représentante du RCCQ, la composition et la qualité des aliments rendus accessibles devrait être prise en considération lorsqu'il est question de justice alimentaire – ce qui n'est pas nécessairement mis de l'avant au cœur des discussions et débats entourant ces enjeux.

À travers ces espaces de discussion et de revendication d'un système alimentaire plus égalitaire visant à offrir l'accessibilité à des aliments « sains » à tous et à toutes, des mesures et des pratiques ayant pour objectif de redistribuer des ressources aux individus exclu-e-s du système ou défavorisé-e-s par celui-ci sont mises en place. Toutefois, ces pratiques ne remettent pas en question le système, dans son ensemble, celui-là même qui crée ces inégalités. Cette logique s'inscrit dans ce que Nancy Fraser (1995) caractérise de l'approche libérale et qui rend compte de tentatives pour améliorer l'accessibilité à des ressources à certains individus qui n'en bénéficient pas (dans un souci d'égalité), plutôt que de réfléchir à comment le système crée ces inégalités. Autrement dit, ces activités visant à pallier les manques d'un système jugé déficient proposent de mettre en place des mesures pour habiliter les

individus à cadrer et à fonctionner dans le système, plutôt que de requestionner ce dernier, tel qu'il a engendré des processus d'exclusion ou de discrimination d'individus.

Herman, Goodman et Sage (2018) procèdent d'ailleurs à une critique similaire du concept de justice alimentaire. Pour ces chercheur-e-s, la portée critique du concept, limitée, devrait être étendue à des enjeux, non alimentaires (culturels, politiques, sociaux, environnementaux), qui participent de différentes formes d'injustice.

Il m'importe également de relever comment, en ces lieux de revendications et d'aide sociale, l'alimentation saine n'est pas discutée en des termes biochimiques (et comme c'est le fait d'autorités scientifiques participant à produire des connaissances nutritionnelles ou d'instances institutionnelles autorisées à les diffuser ou à les légitimer) ou en termes d'impératifs à une alimentation biologique, pour ne nommer que ceux-là. Il est davantage question, de façon plus générale, d'une alimentation composée d'aliments frais, si possible cuisinés maison et le moins transformés possible. Bien que l'accent ne soit pas mis sur la « science nutritionnelle » et ses connaissances constitutives (comme dans le cas de l'alimentation fonctionnelle⁶⁶, par exemple), il n'en demeure pas moins que le rapport aux aliments est cadré par des nutritionnistes, les « expert-e-s » en alimentation « saine » pouvant « outiller » les individus ciblé-e-s (voir figure 20).

⁶⁶ L'alimentation fonctionnelle est définie par Hyomin Kim (2013) et Scrinis (2013) comme référant aux aliments ou aux nutriments conçus comme engendrant des effets physiques ou physiologiques précis et comme ayant le potentiel de réduire les risques de maladies chroniques. Par exemple : « On sait tous que les grains entiers sont bons pour la santé. Selon le nouveau Guide alimentaire canadien, manger des aliments à haute teneur en fibres peut aider à diminuer les risques de maladies du cœur, d'accident vasculaire cérébral, de diabète de type 2 et de cancer du côlon » (P. S. Tremblay, 2019), où les aliments « à haute teneur en fibres » sont conçus comme ayant le potentiel d'agir sur/de moduler les composantes et fonctions corporelles.



Animateur/animateur en nutrition
Poste réservé aux étudiant-e-s

Bouffe-Action de Rosemont (BAR) est un organisme communautaire dont la mission est d'améliorer la capacité des citoyenNEs de Rosemont à mieux se nourrir en quantité et en qualité par des activités participatives, éducatives et collectives : Cuisines et Jardins collectifs, ateliers pour futures et nouvelles mamans et activités d'éducation populaires.

Profil des tâches

Sous la supervision de la coordonnatrice des projets en nutrition et en éducation populaire :

- Préparer et animer des discussions sur les légumes du jardin pour les groupes des Jardins collectifs;
- Préparer des collations mettant en vedette les légumes du jardin;
- Préparer et animer des ateliers de cuisine pour différentes clientèles : participants des Jardins collectifs, personnes vivant avec une déficience intellectuelle, jeunes de 6 à 12 ans;
- En collaboration avec l'équipe des Jardins collectifs, préparer et animer des ateliers d'éducation populaire sur des thématiques liant la nutrition et le jardinage;
- Développer des outils de communication pour les activités;
- Assister l'équipe des Jardins collectifs dans leurs activités de jardinage;
- Assister la nutritionniste dans ses activités;
- Participer activement aux activités de Bouffe-Action de Rosemont.



Bouffe-Action de Rosemont

Page aimée · 23 h ·

Bouffe-Action est à la recherche d'un ou d'une étudiant-e en nutrition pour se joindre à l'équipe cet été!

J'aime Commenter Partager

2

4 partages



Votre commentaire...



Figure 20 Capture d'écran d'une offre d'emploi publiée par l'organisme Bouffe-Action de Rosemont–La Petite-Patrie, dont la « mission est d'améliorer la capacité des citoyenNEs de Rosemont à mieux se nourrir en quantité et en qualité par des activités participatives, éducatives et collectives » (texte promotionnel accompagnant l'offre d'emploi ci-dessus). L'offre d'emploi visait l'embauche d'un-e animateur/animateur pour s'occuper des cuisines et jardins collectifs pendant l'été. Pourquoi cette nécessité d'avoir un-e étudiant-e en nutrition pour occuper de telles fonctions d'animation?

Au cœur de ces pratiques communautaires ou de revendication, l'importance du collectif est mise de l'avant, à la fois en vue d'assurer une distribution et une accessibilité équitables des ressources alimentaires, mais également dans l'optique de favoriser des valeurs comme celles du partage et de la solidarité à travers la préparation et le partage des ressources. Je pense par exemple à des pratiques telles que celles des cuisines collectives, des jardins collectifs, des réseaux de récupération et de transformation des aliments, des réfrigérateurs communautaires, etc.

Les cuisines collectives, pour s'intéresser plus spécifiquement à cet exemple, offrent des lieux de rassemblement des efforts et des économies pour cuisiner des repas « sains et économiques ». J'ai été frappée de constater comment le public visé par ces pratiques et les discours qui participent à les produire diffèrent de celui des boîtes-repas commercialisées, par exemple. Celles-ci sont présentées depuis un argumentaire apparenté à celui des cuisines collectives, c'est-à-dire en tant que solutions au manque de temps dédié à la préparation des repas⁶⁷ tout autant que comme moyen d'apprentissage

⁶⁷ La Politique bioalimentaire québécoise reflète également une sensibilité à ces enjeux dans la mesure où elle conçoit comme immuable le fait du manque de temps des consommateurs et des consommatrices empêchant ceux-ci et celles-ci de cuisiner et engendrant, ce faisant, la nécessité de consommer des produits transformés : « La volonté de se nourrir sainement se reflète dans les achats d'aliments des Québécois. Parallèlement à l'augmentation de l'engouement pour la cuisine maison, le temps disponible pour la préparation des repas continue de diminuer. L'achat de produits transformés et de plats préparés demeure une solution pratique pour plusieurs consommateurs. Dans ce contexte, la valeur nutritive des aliments transformés, le marketing et l'information fournie aux consommateurs à ce propos sont des enjeux sur lesquels il faut agir. » (Ministère de

de techniques culinaires. La consommation de ces boîtes-repas est d'ailleurs promue comme un moyen de manger « sainement » grâce aux recettes et ingrédients nécessaires à la préparation d'un repas, insérés dans la boîte (David, 2018). Ces boîtes-repas s'adressent a priori aux individus plus aisé-e-s, en mesure de les acheter. Dans le cas des boîtes-repas tout comme dans le cas des cuisines collectives, les pratiques qui en découlent participent d'un même élan, soit celui d'assurer l'accès à une saine alimentation, entendue ici comme étant « faite maison ». Néanmoins, la distinction de l'offre des produits et services pour les différentes classes auxquelles elles s'adressent est frappante : de la collectivisation des efforts pour la constitution de repas nutritifs, économiques, et cuisinés en groupe, on passe à la consommation individualisée de boîtes-repas, livrées à domicile, avec un argumentaire faisant la promotion d'une alimentation « saine » puisque « cuisinée maison », avec des ingrédients « frais » et répondant à des exigences de consommation jugée éthique variant entre une alimentation locale, biologique, etc.

Les initiatives comme les cuisines collectives (entre autres) visent et rejoignent principalement des populations davantage défavorisées, et tout particulièrement les enfants (dans une visée éducative), les personnes plus âgées (dans l'optique de briser l'isolement et de favoriser le maintien d'une bonne santé dans la vieillesse, grâce à la saine alimentation), les mères de famille (dans le but d'assurer la « saine alimentation » de l'ensemble de la famille, mais également pour elles-mêmes, à titre de procréatrice – voir par ex. l'offre de service de « Cuisines collectives » de l'organisme Bouffe Action de Rosemont)⁶⁸. Les espaces de jardinage urbains, conçus à la fois comme espaces et pratiques de réappropriation de la production et de la consommation alimentaires tout autant que comme lieux de socialisation, présentent certains traits similaires aux cuisines collectives.

L'agriculture urbaine comme « mode de résistance »

Je souhaite revenir encore une fois sur l'événement « Votre quartier vous nourrit-il? ». Tel que mentionné auparavant, l'activité avait lieu au Campus MIL, lié à l'Université de Montréal (UdeM), là où a lieu également l'école d'agriculture urbaine de l'UdeM et où sont cultivés les jardins associés à ces activités (voir figure 21). L'espace est également occupé par divers jardins collectifs associés à des

l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018, p. 39) Ce faisant, on propose d'agir sur la qualité de ces aliments transformés.

⁶⁸ Comme je l'ai déjà précisé, je reviendrai sur les enjeux de genre (et de race) qui se retrouvent négociés au sein de cette culture alimentaire dans la partie 3 de la thèse.

organismes ou à des entrepreneur-e-s de Montréal. L'une des co-organisatrices m'expliquait comment le Campus MIL finance une panoplie d'activités agro-alimentaires ayant lieu dans cet espace. Elle m'expliquait également que le financement de ces activités s'inscrivait dans une optique d'acceptabilité sociale, alors que le pavillon de l'UdeM construit à proximité est critiqué par les résident-e-s du quartier de Parc-Extension, qui craignent de voir le quartier s'embourgeoiser⁶⁹.



Figure 21 Photographie des jardins du Campus MIL prise lors d'une rencontre préparatoire à l'événement « Votre quartier vous nourrit-il? ». Été 2018.

Les lieux de discussion concernant les pratiques d'agriculture urbaine se multiplient (Levasseur, Gagnon, Samuel et Valcke, 2017). On assiste notamment à la mise sur pied de projets divers liés à des activités de verdissement, ou de *start-ups* qui proposent des offres de produits et de services visant à aider le déploiement d'activités agricoles en milieu urbain⁷⁰, ou encore par la mise en place de formations en agriculture urbaine, ouvertes à tous et à toutes⁷¹. Des entreprises aux regroupements en passant par les organismes (institutionnels, communautaires, gouvernementaux), de nombreux projets et groupes s'intéressent aux enjeux liés à l'agriculture urbaine et offrent produits et services. C'est par exemple le cas d'Alternatives qui contribue entre autres au développement de multiples projets et de réseaux visant à favoriser le développement d'espaces verts et collectifs (comme des lieux d'agriculture urbaine, par exemple) depuis une quinzaine d'années. L'organisme a contribué

⁶⁹ Cette collègue me précisa également que les activités sont gratuites, de façon à ce que des gens de tous les horizons puissent y participer. Néanmoins, à la vue des gens qui ont participé à notre soirée conférence/projection documentaire, j'ai pu constater que le public était somme toute homogène, très blanc francophone et j'ajouterais également, plutôt éduqué. J'ai pu le constater principalement pendant la période de questions.

⁷⁰ Voir par exemple les activités de verdissement organisées par la Ville de Montréal - Arrondissement Le Plateau-Mont-Royal (http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=7297,79463572&_dad=portal&_schema=PORTAL), ou encore par des organismes comme la Société de verdissement de Montréal métropolitain (<http://www.soverdi.org/>). Voir également la multiplicité des organismes, entreprises ou ressources offertes en lien avec l'agriculture urbaine (par exemple, le Laboratoire sur l'agriculture urbaine AU/LAB (<http://www.au-lab.ca/>), les activités organisées par l'organisme « Cultive ta ville » (<https://cultivetaville.com/>) ou encore le projet « Nourrir la citoyenneté » soutenu par Alternatives (<http://www.lesjardins.alternatives.ca/a-propos/agriculture-urbaine>) qui propose « de nouvelles façons d'interagir avec le cadre bâti, l'environnement urbain et le cycle alimentaire afin de rendre la ville plus verte et les communautés plus en santé. » (Alternatives, s.d.). Des entreprises comme MicroHabitat ou les Fermes Lufa pour n'en nommer que quelques exemples offrent différentes ressources, que ce soit pour la mise sur pied de projets d'agriculture urbaine ou pour la distribution de produits issus de ce type de culture.

⁷¹ Voir par exemple la formation offerte par l'École d'été en agriculture urbaine (2018) ou encore l'Université d'été en agriculture urbaine offerte par le Campus MIL (UdeM Nouvelles, 2017).

à mettre sur pied le Groupe de travail en agriculture urbaine dont le rendez-vous annuel avait lieu en mai 2018. Celui-ci réunissait des artisan-ne-s et professionnel-le-s du milieu de l'agriculture urbaine de même que des représentant-e-s d'instances gouvernementales de tous les paliers décisionnels, des organismes et des entreprises. Un rapport fut rendu disponible en ligne, à la suite de l'événement, me permettant d'explorer quel-le-s acteurs et actrices y étaient impliqué-e-s de même que d'avoir un aperçu des thèmes abordés lors de cette rencontre. On y lit que des enjeux ont été soulevés et discutés en lien avec les politiques publiques liées par exemple au zonage, à la réglementation, à l'exploitation des sols, et aux règlements architecturaux; avec l'urbanisme à l'échelle municipale, en lien avec l'aménagement urbain; avec la taxation/réglementation foncière (les taxes, les baux, etc.); de même qu'en lien avec des considérations plus techniques, quant à la mise sur pied de ces espaces de culture.

L'intérêt pour l'agriculture urbaine est également ce qui motive, entre autres, l'entreprise « On sème » (dont les deux responsables faisaient partie de mon groupe de discussion), qui organise à chaque année depuis quatre ans le Marché de mai. Ce dernier réunit sous un même toit des artisan-e-s, des commerces d'agriculture urbaine de même que des artisan-e-s culinaires proposant des produits locaux, et dont plusieurs sont issus de l'agriculture urbaine (voir les figures 22 et 23).



Figure 22 Photographie prise lors de ma participation au Marché de mai, en 2018. Des végétaux étaient disponibles sur place, de même que des ressources (conseils, outils, pousses) permettant de faire pousser son propre jardin, à domicile.

J'ai pu observer plusieurs de ces événements où des initiatives entrepreneuriales s'intéressant aux enjeux agroalimentaires sont mises de l'avant. Comme dans le cas du Marché de mai, ils réunissent régulièrement en un même lieu des produits liés à l'agriculture urbaine, des produits gastronomiques avant-gardistes (par exemple, Crickstart

<https://landish.co/pages/crickstart>) qui offre des produits à base de grillons) et/ou biologiques, et des produits artisanaux faits « maison ». J'ai été marquée par le fait que ces lieux de discussions et de promotion de l'agriculture urbaine présentent une esthétique si propre, si hygiénique et si soignée qu'il

m'était difficile d'associer celle-ci à l'agriculture telle que pratiquée dans les champs. Voici un extrait de mon journal de bord, qui témoigne de cette surprise et des questions que ce constat a soulevées, pour moi :

Aussi, esthétique tellement léchée... on était en route vers Sherbrooke et ça sentait le fumier, parce que les agriculteurs en avaient épandu dans les champs. Ça m'a fait penser au fait que ce n'est jamais comme ça avec les types d'agriculture urbaine/trendy – c'est toujours tellement beau, bon, propre. Ce n'est pas messy, on a aussi le même type d'élevage ou de culture qui se fait, constamment (les mêmes aliments qui poussent facilement pour l'agriculture urbaine). Mais je me demande : est-ce que ça ne favorise pas aussi une reproduction de certains types de nutriments plutôt que d'autres? Et est-ce que ça ne permet pas que certains types de culture plutôt que d'autres? (Journal de bord, Durocher, 22 mai 2018)

L'agriculture urbaine, à l'échelle individuelle et collective, devient l'un des lieux dits de réappropriation de la production agricole en réponse au manque d'accessibilité à des aliments frais et à l'industrie agro-alimentaire, critiquée pour ses modes de production et de



Figure 23 Photographie prise lors de ma participation au Marché de mai, en 2018. Des artisan-ne-s étaient présent-e-s pour vendre leurs produits (alimentaires ou autres). Le marché vise à rassembler sous un même toit des produits agro-alimentaires et artisanaux.

transformation alimentaire. Elle a aussi le potentiel de participer d'un processus d'« éco-gentrification ». Ce processus correspond « à la mise en œuvre d'un agenda de planification ou d'une intervention, légitimée par une éthique environnementale, qui peut mener au déplacement et à l'exclusion des populations économiquement plus vulnérables (Dooling, 2009) » (Béliveau Côté, 2018). Ce faisant, les quartiers où sont développés des projets d'agriculture urbaine ou de verdissement urbain voient le coût de la vie y subir une hausse qui affecte les résident-e-s à plus faibles revenus, au point où certain-e-s doivent se relocaliser. Ces enjeux étaient d'ailleurs soulevés dans le rapport soumis par Alternatives, à la suite de la rencontre du Groupe de travail en agriculture urbaine de 2018. Les discussions et publics visés et impliqués par ces espaces de discussion sur l'agriculture urbaine, souligne-t-on, ne concernent que des parties très restreintes de la population :

Emplois insuffisants pour assurer le développement de l'agriculture urbaine dans les quartiers défavorisés. Les jardins collectifs ou communautaires se retrouvent souvent dans des endroits où la population dispose de plus de moyens, où les quartiers sont

plus accessibles, plus denses, plus beaux. Il faudrait faire en sorte de créer de l'emploi au plus près des communautés les plus pauvres. (Groupe de travail en agriculture urbaine, 2018, p. 15)

Ainsi, à travers ces pratiques, des modes d'appropriations du territoire variés émergent et contribuent à discriminer les populations qui ont, ou non, accès à des zones d'agriculture urbaine. Qu'elle se pratique individuellement (chez soi, par exemple, mais qui implique d'avoir le temps, les ressources matérielles et un espace suffisant pour le faire) ou collectivement (où les espaces sont limités – voir à titre d'exemple Provost, 2015; Ville de Montréal, 2019) l'agriculture urbaine n'est pas accessible à tous et à toutes. Les espaces associés à ces activités d'agriculture urbaine, tant physiques que ceux où ont lieu les discussions, semblent convier la participation d'une population plus favorisée.



Figure 24 Photographie prise en juillet 2018, dans l'arrondissement Rosemont–La Petite-Patrie à Montréal. Jardin urbain qui prend place dans un espace vacant, à l'intersection des rues Saint-Dominique et Bellechasse, là où passe la piste cyclable que j'emprunte sur une base quasi quotidienne. Le jardin est le fruit d'une initiative collective des membres du voisinage.

Ces pratiques sont considérées comme « alternatives », en référence au fait qu'elles tentent de se détourner des modes de production de masse de l'industrie agroalimentaire. Pour Guthman (2014), le concept de « justice alimentaire » est un construit qui allie « (...) concerns of the alternative food movement with those of environmental justice (Alkon and Agyeman 2011; Alkon and Norgaard 2009). » (Guthman, 2014, p. 1153-1154) Ces mouvements alternatifs impliquent des efforts pour développer des institutions locales, durables, fait d'artisan-ne-s et de producteurs/productrices locaux qui « allows consumers access to wholesome, healthful, and “real” food (Allen et al 2003). » (Guthman, 2014, p.

1153-1154) Le mouvement de justice environnementale tente, quant à lui, de compenser les situations des individus qui « (...) by dint of their race, class, gender, citizenship, and so forth are disproportionately burdened with environmental harms and/or lack access to natural resources, often owing to historical inequities rather than simply “discrimination” [...]. » (Guthman, 2014, p. 1153-1154)⁷²

Pour des chercheur-e-s comme Allison et Jessica Hayes-Conroy (2013), Julie Guthman (2008) et Rachel Slocum (2007), ces pratiques de production et de consommation alimentaires dites alternatives « are frequently coded as white spaces (as well as socio-economically elite) » (Hayes-Conroy et Hayes-Conroy, 2013, p. 181) Pour Slocum et Saldanha (2016), l'alimentation, tant dans sa production que dans sa consommation, est traversée par des enjeux de race qui en informent tant l'accessibilité que l'effectivité : « When it is mainly white middle-class consumers advocating for local and organic food (Slocum 2007), their whiteness is as much 'racial' as the brownness of undocumented immigrant labor in industrialized agri- and aquaculture. » (Slocum et Saldanha, 2016, p. 2) En lien avec l'agriculture urbaine, les chercheur-e-s rappellent d'ailleurs comment l'idée même des jardins urbains est cadrée de façon totalement différente, racialisée pour reprendre leurs termes, dépendamment du contexte dans lequel ces activités s'inscrivent. Alors qu'en contexte américain et européen par exemple, ces espaces sont discutés comme des agents et des espaces de changement, de justice sociale et de créations de liens communautaires, ils sont davantage appréhendés en termes de besoins alimentaires quotidiens à combler dans des pays d'Afrique du sud : « In poor countries gardening is interpreted as a necessity, a daily struggle, or a right, in any case an issue of development not identity. » (Slocum et Saldanha, 2016, p. 9) Bien que j'aborderai plus exhaustivement les enjeux de race qui s'y retrouvent négociés dans la partie 3, il m'importe ici de faire ressortir comment l'alimentation « saine » présente une définition variable, dont les tenants et aboutissants diffèrent dépendamment de qui énonce/qui est visé de même que des fins appréhendées.

⁷² Guthman (2014) soutient que les problèmes de santé qui affectent des corps racisés devraient être conçus comme les effets de rapports de pouvoir différenciés, racialisés, mais non pas uniquement en tant qu'ils n'auraient pas accès à une alimentation « adéquate », mais également en tant qu'ils feraient particulièrement l'objet de problématisation : « Whereas environmental justice has traditionally dealt with diseases such as cancers, asthma, and birth defects, food justice necessarily focuses on what are seen as food-related conditions such as obesity, diabetes, and hypertension. Scholarship has followed, and some quite explicitly call for addressing food access and obesity in the name of anti-racism (Yancey, Leslie and Abel 2005). Others, however, are not so sanguine about this move, and in keeping with more cultural and queer approaches to anti-racism and feminism see problematizing non-normative bodies as a cause of injustice [...]. » (Guthman, 2014, p. 1153-1154)

Ainsi, par exemple, alors que dans des pratiques communautaires comme celles des cuisines collectives, l'alimentation « saine » devient le fait d'un produit de partage des ressources alimentaires et d'une préparation « maison », elle devient, dans le contexte d'espace de jardinage urbain, le fait d'aliments cultivés par soi et potentiellement exempts de pesticides puisque les modalités de culture et les produits utilisés sont sous contrôle de l'individu qui s'y adonne. Les groupes visés par ces activités de même que les arguments qui y sont défendus en lien avec une « saine » alimentation diffèrent dépendamment des individus qui y sont convié-e-s.

Justice alimentaire... et justice environnementale?



Figure 25 Capture d'écran de la page promotionnelle de Josée-Anne SC, une entrepreneure « bien-être » qui fait la promotion de saines habitudes de vie qui passent par des idéaux de consommation responsables (minimaliste, zéro déchet, équitable, etc.) et des pratiques de « self-help » (SC, 18 juin 2018) – Une approche problématique axée sur la responsabilisation individuelle.

Pendant mon année d'observation, j'ai été particulièrement marquée par le fait que des associations qui ne vont pas de soi prennent forme à travers les définitions et pratiques constitutives de la saine alimentation. C'est par exemple le cas de celles à travers lesquelles l'alimentation saine est posée en des termes de durabilité, avec parfois ou en d'autres temps et lieux un caractère équitable, sans déchet, avec un minimum d'impacts pour l'environnement.

J'ai observé ce type d'associations à de multiples reprises lors de mon année d'exploration, souvent dans le contexte d'initiatives commerciales dites « alternatives », parce que s'inscrivant en marge d'une production industrielle de masse, ou dans le contexte d'initiatives écologistes, militantes et activistes, en lien avec des enjeux environnementaux. Bon nombre de ces initiatives qui prennent place dans la culture alimentaire québécoise, qu'elles soient commerciales, communautaires, activistes ou politiques par exemple, articulent des considérations environnementales à une consommation biologique ou « éco-responsable » (voir en exemple figure 26).



Figure 26 Capture d'écran du site Internet de NousRire (<https://nousrire.com/demarche-ecoresponsable/>), groupe d'achat d'aliments en vrac, biologiques et écoresponsables, basé à Montréal, que j'ai appris à connaître grâce à des ami-e-s m'ayant offert un panier-cadeau des produits de l'entreprise.

À travers ce type de discours, l'alimentation saine est régulièrement entendue comme étant le produit d'une culture ayant un minimum d'impacts environnementaux négatifs mais ayant des retombées sociales positives pour les communautés tant locales qu'internationales. Dans le premier cas, on parle par exemple de la création d'un esprit de communauté de même que la possibilité de nourrir « sainement » des populations locales, à faibles coûts. Dans le deuxième cas, il s'agit de favoriser le choix de partenaires soutenant des conditions de production équitables, par exemple. Ce faisant, des concepts comme la production « locale », « biologique », « minimale », « équitable », « zéro déchet » sont mis en relation, de sorte que soient mises de l'avant des considérations à la fois pour les sols cultivés, les consommateurs et les consommatrices et les producteurs et les productrices impliqué-e-s dans la chaîne alimentaire les liant.

Ces idéaux sont également régulièrement associés à des pratiques de type *self-help* visant l'atteinte et le maintien du « bien-être » individuel, physique et mental. À travers ces pratiques, l'alimentation saine est produite comme le fait d'éthiques de production et de consommation qui partent de l'apriori que

« si c'est bon pour l'environnement, c'est bon pour nous ». Cette philosophie, si on peut l'appeler ainsi, est d'ailleurs critiquée par des chercheur-e-s questionnant les discours sur la production et la consommation durables (Alaimo, 2012), alors que ce qui est « bon » n'est pas « bon hors tout » et pour tous et toutes. Le « nous » impliqué dans cette maxime réfère précisément aux consommateurs et aux consommatrices d'ici, qui ont les ressources (en termes financiers, physiques, temporels) nécessaires pour adopter ces pratiques, et qui sont également ceux et celles qui sont minimalement affecté-e-s par les conditions de production de ces aliments⁷³. Ce « nous » ne réfère pas non plus aux sols appauvris par des pratiques de cultures massives et destructrices des écosystèmes, ou aux plus-qu'humains affectés par ces pratiques de surexploitation industrialisées qui répondent à la demande commerciale et aux tendances alimentaires contemporaines d'ici – de ce « nous »⁷⁴.

Dans le lot de ces associations, je vois émerger des considérations pour la justice alimentaire qui croisent celles de la justice environnementale⁷⁵, et qui semblent conséquemment donner lieu et forme à des enjeux similaires. Plus spécifiquement encore, je vois poindre des considérations environnementales qui me semblent ramenées à des considérations/idéaux de justice sociale, par le biais de l'alimentation. Mes observations m'amènent à constater cette articulation émergente, qui me semble s'imposer de façon de plus en plus forte à travers un lot d'initiatives, de discours et de pratiques qui les associent⁷⁶, mais sans que ce qui les meut ou les sous-tend ne soit clairement défini. Dans la même veine, j'y vois également émerger des considérations pour les enjeux liés au gaspillage

⁷³ Je pense par exemple à des modes de production de masse, biologiques ou non, qui ont été critiqués parce qu'engendrant des conséquences environnementales sur les territoires où ils sont pratiqués ou encore aux conséquences environnementales d'un système de production alimentaire globalisé.

⁷⁴ Voir notamment le chapitre « Des corps [toujours en train d'être] différenciés » de la partie 3 de la thèse où j'aborde par exemple les enjeux raciaux qui traversent la culture alimentaire québécoise contemporaine ou encore le 2^e nœud, « L'alimentation saine, plus-qu'humaine », où j'aborde les relations inter-espèces négociées à travers la culture alimentaire analysée.

⁷⁵ Guthman (2014) relève d'ailleurs comment le concept de « justice alimentaire » est intimement lié à celui de « justice environnementale », qui fait référence aux considérations pour les populations qui manquent d'accès à la « bonne » alimentation et qui sont considérées comme étant « exposed to nutritionally vacuous and even debilitating food, owing to spatial practices such as redlining and disinvestment. » (Guthman, 2014, p. 1153-1154) Les mouvements alimentaires alternatifs (comme par exemple, le jardinage urbain ou l'accès à des marchés frais de proximité) sont ainsi déployés en réponse à ces conditions (...) in order to provide healthful, nutritious food at low or no cost. » (Guthman, 2014, p. 1153-1154)

⁷⁶ Ces considérations pour l'alimentation « saine », l'environnement et la santé prenaient d'ailleurs forme et se croisaient dans le contexte de l'exposition « Manger santé et vivre vert 2019 » (qui avait lieu à Montréal, en mars 2019) à laquelle je n'ai pas assistée, mais dont j'ai pris connaissance par sa page promotionnelle Facebook. Ces éléments m'ont marquée puisqu'illustrant parfaitement l'articulation de ces éléments que je voyais émerger à travers mon analyse.

alimentaire. J'ai d'ailleurs été surprise de constater l'accent mis sur la réduction des pertes alimentaires lors de la présentation du Conseil-SAM le 16 octobre 2018, alors qu'on insistait sur l'importance de mettre en place un système alimentaire durable et équitable (Journal de bord, Durocher, octobre 2018).

Ces considérations sont également à la base d'initiatives communautaires et commerciales de toutes sortes, favorisant la redistribution d'aliments ou la vente de produits selon des modes « en vrac » ou en mode « zéro déchet ». Je fais référence ici aux activités de redistribution de produits destinés à être jetés. Il s'agit par exemple d'invendus dans leur forme originale⁷⁷, dans l'optique d'éviter leur gaspillage. Il s'agit également de la redistribution de ces aliments, dans une version transformée (voir par exemple La Transformerie (<https://novae.ca/concours/mouvement/la-transformerie/>), qui offre d'utiliser les aliments invendus pour les transformer en conserves). Ces pratiques, qui s'inscrivent dans la même philosophie que les initiatives relevant du mouvement « zéro déchet », participent d'une mise en visibilité des enjeux liés au gaspillage alimentaire⁷⁸. Ils mettent également en forme une éthique de consommation soucieuse du gaspillage des ressources, aussi associé à leur surproduction et à leur mauvaise gestion.

Je vois des tangentes qui s'entrecroisent étrangement entre ces mesures visant le partage et l'optimisation des ressources alimentaires, en vue de leur redistribution adéquate (dans l'optique d'accessibilité aux aliments tout autant que dans l'idée de réduire le gaspillage alimentaire) et la volonté de « prendre soin » des corps défavorisés ou « à risque ». C'est par exemple ce qui traverse certaines initiatives telles que les paniers de redistribution alimentaire auprès de populations à faibles revenus, selon des formules allant du don au panier d'épicerie à tarif réduit, par exemple. L'une des pistes de travail mentionnées dans la nouvelle Politique bioalimentaire dans l'optique de mettre sur

⁷⁷ Voir par exemple le Fridge de Rosemont (https://www.facebook.com/pg/LeFridgePetitePatrie/about/?ref=page_internal), qui propose le partage d'aliments à l'échelle du quartier ou encore les paniers Second Life (<https://second-life.ca/>), qui proposent la distribution d'aliments moches.

⁷⁸ Voir, par exemple, « Une campagne contre le gaspillage alimentaire » (Boutros, 2018); « Transformer le pain en bière pour combattre le gaspillage » (Froissart, 2017); « Le marché Jean-Talon luttera contre le gaspillage alimentaire » (ICI.Radio-Canada, 2017); « Gaspillage : l'industrie s'emballa et se réinvente » (Hébert, 2018); le Réseau contre le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL - <https://regal.quebec/?fbclid=IwAR2ue43drYRXa6Marp7JbJbLtPLc7ew6blMcpIBCRCYogXmpAwSo8g8BjuA>); les initiatives « Sauve ta bouffe » (<https://www.sauvetabouffe.org/tag/initiatives/>), etc.

Un système alimentaire durable vise à « Réduire le gaspillage et les pertes alimentaires, et favoriser les dons alimentaires ». Cette orientation a par ailleurs été critiquée par Diana Bronson, directrice du Réseau pour une alimentation durable, pour qui :

La réduction du gaspillage alimentaire est une cible importante, mais la lier directement aux dons alimentaires est mal avisé, souligne Diana Bronson. Renforcer le réseau des banques alimentaires n'est pas une solution pour réduire l'insécurité alimentaire, il faut plutôt aider les personnes vulnérables à sortir de la pauvreté. (Diana Bronson, citée dans Ruby, 2018)

À travers ces discours et pratiques qui se revendiquent de modes de consommation alternatifs ou environnementalement responsables sont enchevêtrées des considérations pour l'environnement et pour la santé, qui prennent forme à travers l'alimentation. De ces éléments émergent des modes de consommation « éthiques » et « responsables », et des responsabilités qui incombent à l'individu de prendre en charge le fait de compenser pour les dérives du système alimentaire actuel. Ces associations deviennent également le lieu de production de construits sociaux qui discriminent ceux et celles qui ne peuvent ou ne veulent prendre place dans cet « appel au changement » par l'adoption de pratiques jugées adéquates – ou alternatives.

Ces associations m'amènent à interroger : dans quelle mesure l'alimentation « saine », dans ce contexte, ne devient-elle pas vectrice ou, à tout le moins, l'un des lieux de négociation de justice sociale, celle-ci articulée à des considérations environnementales? Quelle place et quelle forme prennent ces considérations environnementales, lorsque posées par et à travers des considérations pour l'alimentation? Et, en lien avec le dernier exemple présenté et à la lumière des éléments présentés tout au long de ce nœud, je m'interroge : dans quelle mesure ces éléments ne font-ils pas du gaspillage alimentaire et de la lutte pour le contrer le fait de classes sociales particulières d'individus? L'une, défavorisée, qui devient la « solution » pour éponger les pertes d'un système alimentaire déficient, débalancé et surtout, élaborés depuis et à des fins économiques? L'autre, davantage favorisée, éduquée, conscientisée, et qui adoptent cette maxime selon laquelle « si c'est bon pour l'environnement, c'est bon pour moi », pour la santé? Dans quelle mesure cela ne limite-t-il pas la réflexion sur ces enjeux et les pistes de solution potentielles à élaborer pour repenser un système débalancé, tant pour les individus qui y évoluent que pour les ressources qui y sont distribuées/gaspillées, à certaines parties limitées de la population? Est-ce que cela ne confine pas aussi la volonté d'agir sur ces enjeux à des considérations qui sont encore une fois ramenées à la santé

humaine, que ce soit celle des corps à risque, qu'il faut protéger, ou des corps des individus qui s'en inquiètent, et qui revendiquent des éthiques de consommation pour leur bien-être?

The art of cooking with garbage: Victoria grad students are writing a dumpster diving cookbook

Oh, The Humanities! The Really Garbage Cookbook will share the secret many already know: one person's trash is literally another person's meal



Figure 27 Capture d'écran d'un article paru dans le National Post. Photo prise par Chad Hipolito. Article de Jake Edmiston (2018) qui fait référence à un livre de recettes produit par des étudiantes (Chelsea Power, Emily Kirbyson et Rebecca Rogerson) qui s'adonnent au déchetarisme. J'ai vu le livre intitulé « Really Garbage Cookbook » lors de la Conférence annuelle de l'Association canadienne des études sur l'alimentation en mai 2018. Extrait de la présentation de l'une des recettes figurant dans le livre : « Pulling up to the dark alley way of the store for a popular bakery chain, I felt excitement rising in my belly. This was the moment of the night I had been waiting for, that would either leave me with a hint of disappointment (I must emphasize hint because the night could never be a disappointment) or put me in a state of glory. I had my heart set on a loaf of artisan bread. I imagined rustic rye, round and plump, crusty on the outside and soft on the inside. Or perhaps a multi-seed loaf – the artisan kind with white pumpkin and sunflower seeds sprinkled liberally on top. The kinds of bread that go for a while \$7.00 at the local bakery. As we approached the three green bins that lined the alley, I could hardly wait another second. What we found under the lids of those bins was something I did not expect. Pastries in near perfect condition. But the pastries themselves – although a delightful surprise – are not the surprise I am referring to. Rather, the act of eating the pastries, so chalk full of eggs and butter and cream, and the feelings that followed is what surprised me and challenged me to reconsider what I deemed to be “ethical” eating, what made me re-evaluate my own food choices and the label that I had identified with for so many years, “vegan”. » (Rogerson, 2018)

Dans quelle mesure les enjeux qui sont débattus et les pratiques qui sont mises en place ne ramènent-ils pas la responsabilité de rebalancer un système alimentaire à une responsabilité individuelle, et à des pratiques qui ne permettent pas de remettre en question le système alimentaire global débalancé, rythmé par les modes de production et de commercialisation propres au capitalisme au sein duquel prennent forme ces enjeux?

Justice, oui, mais pour qui ou pour quoi?

Notes récapitulatives :

- 🍌 La notion de « justice sociale » est mobilisée autant par les groupes communautaires ou activistes qui revendiquent une répartition plus équitable des ressources que par certain-e-s auteur-e-s de textes scientifiques qui revendiquent une égalisation des chances d’être « en santé ». L’alimentation « saine » est alors posée comme enjeu d’inégalité et comme condition essentielle à l’atteinte de ces idéaux d’équité;
- 🍌 L’usage du concept de « justice alimentaire » est parfois contesté dans la littérature scientifique critique, alors qu’il présente le danger de devenir un « signifiant vide » qui n’aurait pas le potentiel d’engager une réflexion sur les causes des déséquilibres sociaux qui entraînent ces rapports d’inégalités, entre autres alimentaires;
- 🍌 La notion de « justice alimentaire » contribue à renforcer une association réductrice entre alimentation et santé, en évacuant les considérations pour les multiples autres formes d’injustices et d’inégalités qui affectent ladite santé, entendue par ailleurs en termes homogénéisants, normatifs et universalisants;
- 🍌 Des initiatives collectives, communautaires, environnementales sont posées comme « modes de résistance » aux obstacles à l’accès à la « saine » alimentation : le système capitaliste et l’industrialisation de l’alimentation, l’incapacité des gouvernements d’assurer les ressources nécessaires, l’usage de pesticides, etc.;
- 🍌 L’alimentation « saine » est liée à des enjeux environnementaux au cœur de pratiques entre autres « alternatives », mais sans que ne soit repensé ou requestionné dans son ensemble le système qui favorise les débalancements auxquels ces pratiques visent à répondre.

L'alimentation saine, technologisée

« Technology is not neutral. We're inside of what we make, and it's inside of us. We're living in a world of connections - and it matters which ones get made and unmade. » – Haraway, citée dans Kunzru, 1997.

Dans une entrevue accordée à Hari Kunzru (1997), Haraway soutient que son corps est autant le produit de la science que de la technologie. Elle donne notamment en exemple les athlètes contemporain-e-s qui, selon elle, sont le résultat d'une multiplicité de technologies et de relations qui sont oubliées lorsque leurs capacités sportives sont discutées et évaluées :

For Haraway, the realities of modern life happen to include a relationship between people and technology so intimate that it's no longer possible to tell where we end and machines begin. (...) "Think about the technology of sports footwear," she says. "Before the Civil War, right and left feet weren't even differentiated in shoe manufacture. Now we have a shoe for every activity." Winning the Olympics in the cyborg era isn't just about running fast. It's about "the interaction of medicine, diet, training practices, clothing and equipment manufacture, visualization and timekeeping." (Haraway, citée dans Kunzru, 1997)

Pour Haraway, les athlètes, leurs performances sportives, leurs équipements, les industries qui les produisent – tous ces éléments sont entrelacés et doivent être appréhendés comme s'inter-informant, par et à travers les développements et usages de technologies diverses. Je m'inspire de cet exemple qui illustre bien, à mon sens, la manière particulière dont Haraway réfléchit les corps humains, ce qui les constituent, les animent, leurs capacités, etc. à l'aune d'une multiplicité de relations technologisées qu'elle questionne à l'aide de la figure du cyborg. Tout au long de ce nœud, je m'inspirerai des manières par lesquelles Haraway réfléchit la constitution des corps humains et du vivant par et à travers le développement et l'intervention de ces technologies pour analyser à mon tour comment l'alimentation saine contemporaine est elle aussi constituée à travers une myriade de technologies différentes.

Bien qu'elle réfère régulièrement aux biotechnologies ou aux technologies de reproduction, Haraway mobilise une conception englobante (et plus ou moins clairement définie) de ce qu'elle entend par « technologies ». Elle fait généralement référence à ce qui est le fruit des avancées et des innovations scientifiques, généré et alimenté par le courant (*power-driven*), et participant à produire des processus informationnels (Haraway, 2018). Dans le contexte de ce nœud, je retiendrai ces éléments de

définition, mais compléterai avec celle présentée par John Johnston (2010), qui distingue les technologies contemporaines de celles dites manuelles :

As computer technology rapidly developed, so did the functionality and applicability of the information these new machines were said to process. Having started off as a calculator, the computer first became a general symbol manipulator, and then—through rapid improvements in processing chips, circuit design, digital data storage, programming languages, and networking— a universal media machine in which “information” was any content expressible in a language of discrete elements that could be “processed” algorithmically, that is, in coded instructions that could be written, read, and carried out automatically by a machine. (Johnston, 2010, p. 200)

Ainsi, « technologie » sera posé ici de façon très large en référence aux « machines » contemporaines qui produisent et traitent des informations, entendues au sens d’unités de code ou de contenu qui peuvent être exprimés sous la forme d’éléments discrets et traités par des algorithmes⁷⁹. Bien qu’il soit nécessaire de préciser ce que j’entends d’entrée de jeu par « technologies » afin d’éviter la confusion quant aux multiples machines différenciées que j’aborderai tout au long de ce nœud, mon intention ici n’est pas de questionner les technologies en tant que telles, de les définir ou d’en analyser les « effets ». J’entends plutôt réfléchir, suivant les manières d’Haraway, à comment l’alimentation saine contemporaine ne peut être comprise en dehors de l’entrecroisement de technologies multiples, et de divers ordres. Je me détourne ainsi de la technologie et de ses modes, formes et conditions d’existence par exemple (comme j’aurais pu le faire en m’inspirant de Williams (1997), notamment) pour plutôt me concentrer sur la multiplicité des technologies hétérogènes et des relations qui les informent et y prennent forme afin de questionner comment elles participent à la production de l’alimentation saine contemporaine, au Québec. Ces relations, comme le suggère Haraway, prennent forme et effectivité à travers les technologies, mais sont loin de s’y limiter : elles sont sociales, politiques, économiques, liées aux développements scientifiques, etc. C’est afin d’éviter de concentrer l’attention sur la technologie à proprement parlé et dans l’objectif de mettre à profit et en saillance la pensée relationnelle d’Haraway que je parlerai donc, tout au long de ce nœud, de relations technologisées.

⁷⁹ Je ne réfère donc pas à technologie entendu au sens de l’application systématisée et/ou mécanisée de techniques (Bennett, Grossberg et Moris, 2005, sous *Technology*) ou en référence à un ensemble de pratiques ou à un système (Franklin, 1999), mais bien plutôt à des outils multiples et variés, qui produisent et traitent des informations. J’aborderai par exemple les technologies de radiodiffusion, mobiles, web, biotechnologiques, de contrôle et de production automatisé.

Les « vérités » de la « saine » alimentation

Les savoirs constitutifs de l'alimentation saine sont actuellement massivement produits et mis en circulation à travers une multiplicité hétérogène de technologies de radiodiffusion, web et mobiles. Elles informent et participent à constituer les scènes culturelles et populaires québécoises contemporaines, qui participent elles aussi activement à la production et à la circulation des savoirs constitutifs de l'alimentation saine, et à la célébritisation (Driessens, 2013) d'individus autorisé-e-s à en énoncer les « vérités ». Des nutritionnistes, aux scientifiques nutritionnels en passant par les chefs cuisiniers et cheffes cuisinières, des individus de champs de spécialité divers et multiples obtiennent



Figure 28 Photographie prise le 22 mai 2018 du palmarès des livres chez Archambault. Au cœur de celui-ci figurent de nombreux ouvrages liés à l'alimentaire. Des livres de recettes, à ceux sur le jardinage urbain et à la création de son potager urbain, en passant par un livre sur la diète ayurveda et à celui d'un nutritionniste disant s'attaquer aux « mythes » de la science nutritionnelle, l'alimentation « saine » y prend place en des formes multiples.

une visibilité accrue grâce à la (sur)valorisation des connaissances liées à la saine alimentation qu'ils et elles concourent à produire. À titre d'exemple, pendant mon année d'observation, j'ai remarqué la présence croissante de Bernard Lavallée, aussi connu sous le nom du Nutritionniste urbain (<https://nutritionnisteurbain.ca/>), sur la scène culturelle québécoise. Le nutritionniste, célèbre au Québec, dit s'attaquer aux industries de production, de transformation et de commercialisation des aliments de même qu'au manque de soutien offert par le gouvernement pour aider les gens à s'alimenter de la bonne façon. Lavallée critique par ailleurs l'approche du gouvernement fédéral dans

l'éducation des individus quant à comment bien s'alimenter, faisant référence aux recommandations formulées par le Guide alimentaire canadien qui, selon lui, sont trop complexes et déconnectées des manières simples de s'alimenter :

Parle du fait qu'on ne devrait pas s'intéresser aux nutriments, qu'on devrait juste se fier à manger des fruits et légumes, de boire de l'eau, d'avoir une alimentation diversifiée et manger le moins d'aliments transformés possibles pour être en santé

[...]

Critique tableau des valeurs nutritives – se fie sur le fait que ceux qui ont des étiquettes nutritionnelles sont les aliments qui ont des emballages, qui risquent d'être ceux qui sont les plus transformés au bout du compte.

[...]

Il propose une méthode en 5 trucs :

- Acheter aliments pas d'emballage*
- Pas d'aliments avec allégations nutritionnelles (genre faible en gras)*
- Moins d'ingrédients possibles*
- Pas de personnages sur l'emballage – souvent pour les enfants, donc très riche en sucre*
- Pas d'ingrédients artificiel – si c'est un ingrédient artificiel, c'est pas parce que c'est un aliment maléfique, mais plutôt parce que l'aliment doit être transformé et doit avoir d'autres affaires pas [bonnes]*

(Journal de bord, notes prises lors de l'entrevue de Bernard Lavallée à l'émission Tout le monde en parle, 8 avril 2018)

Il dit ainsi proposer des conseils « simples » afin, juge-t-il, de faciliter les choix que doivent faire les consommateurs et les consommatrices face à l'industrie. Je pense également notamment à des nutritionnistes (tels qu'Isabelle Huot (<https://www.isabellehuot.com/>)), à des spécialistes de la santé (comme Martin Juneau cardiologue et direction de prévention à l'Institut de cardiologie de Montréal⁸⁰) ou à des scientifiques (par ex., Sébastien Sauvé (<https://sebastiensauve.com/vulgarisation/>), professeur titulaire en chimie environnementale à l'Université de Montréal et particulièrement actif à titre de vulgarisateur scientifique environnemental sur la scène médiatique québécoise, ou Olivier Bernard, dit le Pharmacien (<http://lepharmachien.com/a-propos-de-moi/>), qui dit déconstruire les « mythes » de la « pseudoscience »). Ainsi, des nutritionnistes aux journalistes, en passant par les blogueurs et les blogueuses, les médecins, les chercheur-e-s en biochimie; les acteurs et les actrices légitimé-e-s se et les champs de spécialités au sein desquels ils et elles s'inscrivent se multiplient, sans que ce ne soit toutefois le cas des régimes de vérité, voire des épistémès qui concourent à les produire.

⁸⁰ Il intervient régulièrement dans les médias d'information au Québec, à titre d'« expert » de la santé - voir par exemple ses constats dans « Tendances santé 2018 » (Handfield, 2018).

Le concept de « bio-autorité » proposé par Abbots (2017) m'est utile ici pour réfléchir au rôle de ces acteurs et des actrices. Inspirée par Bourdieu et sa notion d'intermédiaires culturels et des rapports d'autorité qu'ils et elles convoquent, Abbots (2017) propose une analyse de leur rôle dans les processus de médiation constitutifs du rapport corps humain/matière alimentaire en tenant compte de la légitimité qui leur est conférée⁸¹. Ces bio-autorités ne sont pas limitées aux instances médicales ou à l'État, ou encore aux interventions commerciales qui prennent la forme de campagnes de sensibilisation en lien avec la santé. Les bio-autorités sont également constituées à travers les médias d'information ou les réseaux sociaux (et qui participent à produire les chefs cuisiniers et les cheffes cuisinières célèbres, par exemple) qui sont autant de mécanismes pédagogiques qui informent et modulent les savoirs constitutifs de la « saine » alimentation. Pour Abbots (2017), ces bio-autorités participent de la constitution des médiations constitutives du rapport entre les corps qui mangent et les aliments qui sont ingérés.

Pour l'auteure, la matière alimentaire est notamment rendue effective à travers un ensemble interconnecté de savoirs culturels qui sont médiés⁸² entre autres par ces bio-autorités. La célébritisation de ces « expert-e-s » rend possible que leur légitimité soit étendue à des enjeux plus larges, qui débordent les fonctions traditionnellement associées à leur rôle à titre de producteurs ou de productrices ou diffuseur-e-s de contenus informatifs en lien avec la « saine » alimentation. C'est ce que j'ai observé par exemple avec le cas de Ricardo Larrivée, chef cuisinier célèbre au Québec qui possède un large éventail de produits et d'activités médiatiques⁸³ faisant de lui le chef cuisinier (et entrepreneur arborant ce titre) le plus connu de la culture populaire québécoise contemporaine. La visibilité et la légitimité attribuées à Ricardo dans l'énonciation de connaissances alimentaires lui a

⁸¹ Abbots s'intéresse plus spécifiquement à l'expérience de manger, aux affects et aux effets qui se retrouvent pleinement réalisés, matérialisés, dans l'acte de manger : « Eating is the act in which the affects and effects of food on the body are fully realized. It is through eating that the body engages with both the materiality and the meaning of food. » (Abbots, 2017, p. 14) Je reviendrai dans l'introduction de la partie 3 sur la théorisation qu'elle propose. Ce qui m'importe surtout ici, c'est de mobiliser son usage du concept de « bio-autorité » dans ce qu'il me permet de réfléchir à comment la matière alimentaire se retrouve investie de significations particulières, dans un contexte médiatisé et à l'aune de rapports d'autorité particuliers.

⁸² Abbots (2017) utilise le terme en référence aux savoirs qui sont produits, partagés et rendus significatifs par les bio-autorités qu'elle analyse. Pour elle, la matière alimentaire revêt une signification et a une effectivité (lorsqu'ingérée, par exemple) à travers ces processus de médiation dont les bio-autorités sont la clé.

⁸³ Le site Web de Ricardo présente d'ailleurs de plus en plus de chroniques informatives sur l'alimentation « saine », allant de recettes à la formulation de recommandations en passant par une section « la chimie alimentaire » (<https://www.ricardocuisine.com/chroniques/chimie-alimentaire>), qui sont toutes autant de façons de produire et de diffuser des connaissances constitutives de la saine alimentation contemporaine.

permis de proposer un projet politique, qui ne s'inscrit pas dans le cadre de ses activités régulières. Ainsi, à l'automne 2017, accompagné de ses collègues Pierre Lavoie (fondateur du défi cycliste Le Grand défi Pierre Lavoie) et Pierre Thibault (architecte), Ricardo a mis sur pied un projet de Lab-École visant à repenser les écoles comme des milieux de vie attrayants (Entrevue réalisée à Tout le monde en parle, 12 novembre 2017). Ricardo présentait d'ailleurs le projet en soulignant comment ses collègues et lui, trois figures connues au Québec, s'impliquent bénévolement, se sentant devoir « redonner » à la société. Dans l'entrevue accordée à Tout le monde en parle, une émission télévisuelle diffusée sur les ondes de Radio-Canada et particulièrement suivie les dimanches soir au Québec, les trois initiateurs du projet ont souligné comment ils souhaitaient que soit utilisée leur notoriété comme levier politique et social pour « faire changer les choses ».

En ciblant un problème social pour lequel ils proposent une solution, Ricardo et ses collègues tirent profit de cette crédibilité, voire légitimité qui leur est accordée pour soulever (voire, mettre en cause) des enjeux qui contribuent, selon eux, à la détérioration du lien entre les individus et l'alimentation. À travers l'énoncé suivant, l'alimentation est produite comme créatrice d'espaces et de moments d'échange :

Ricardo se scandalise des temps de repas coupés : [pour lui, les] repas = temps où tu peux apprendre la démocratie, où ça peut réduire les tensions sociales, où tu peux intégrer des nouveaux étudiants arrivants, où certaines entreprises se créent – [pour toutes ces raisons, il] décrit le temps réduit qui empêche tout ça de se faire (Journal de bord, notes prises lors de l'entrevue de Bernard Lavallée à l'émission Tout le monde en parle, 12 novembre 2017)

Ainsi, la célébritisation de certain-e-s acteurs et actrices qui bénéficient d'une visibilité dans la culture populaire et médiatique contribue à produire et à rendre visibles certains enjeux qui deviennent alors matière à réflexions et à débat social. Pour Michael K. Goodman, Josée Johnston et Kate Cairns (2017), les enjeux biopolitiques alimentaires contemporains doivent être réfléchis à l'aune du paysage alimentaire qu'il et elles qualifient comme étant traversé et constitué notamment par la présence de médias alimentaires (*food media*)⁸⁴ :

⁸⁴ Les auteur-e-s utilisent le terme en référence aux médias dits d'information, aux réseaux sociaux, aux plateformes de création et de partage de contenus numériques et à ce qu'ils appellent les « more traditional food publications » (Goodman et al., 2017) en référence aux magazines, aux livres de recettes, etc. Ces médias dits d'information sont pour moi l'une des technologies (de radiodiffusion) parmi tant d'autres dont j'explore l'apport et l'émergence au sein de la culture alimentaire québécoise contemporaine.

What we are suggesting is that contemporary food biopolitics are powerfully and irrevocably intermediated. Food media circulate critical messages about what to eat, what foods to avoid and who is to blame for sickness, disease and ecological destruction. Biopolitical interventions fundamentally rely upon mediated understandings of blame, health and responsibility. Media actors shape collective conceptions of food-related social problems, and offer diagnoses and solutions that transcend multiple borders and bodies. They present eaters with notions of idealized food choices, they chastise some market actors while celebrating others and even tell governments how to act. In these ways, food media contribute to the continual measuring, monitoring and managing of populations and ecological vitality. (Goodman et al., 2017, p. 7)

Pour ces chercheur-e-s, l'alimentation et les manières par lesquelles elle est appréhendée doivent être réfléchies à l'aulne de la présence marquée de ces médias, qui contribuent à la (re)production de « vérités » qui participent de systèmes symboliques et sociaux complexes⁸⁵ :

[...] food is not just a material object or an identity marker. It is also a media phenomenon that both reflects and reproduces food 'truths'. Our everyday food choices and understandings of the food system can be deeply personal, but we are not the only actors at the table. Each bite emerges out of the complex interplay and negotiation between our social location, the political-economy of food networks and the mediatized discourses that shape our and others' understandings of healthy, desirable, sustainable and forbidden foods. (Goodman et al., 2017, p. 2)

Ces propositions m'amènent à réfléchir à comment l'alimentation, en tant que phénomène, processus et objet technologisé notamment par et travers les médias dits d'information ou les technologies numériques en ligne, permet l'établissement de nouveaux réseaux de connections qui contribuent à la définir, à lui attribuer symbolisme et a/effectivité et à moduler les pratiques de consommation.

⁸⁵ Les chercheur-e-s proposent une analyse biopolitique de ce qu'ils et elles appellent des paysages alimentaires médiés (*mediated foodscapes*) qui contribuent à la production et au partage des significations associées et à la mise en place de relationnalités liant les individus à l'alimentation et à la société. Ces paysages alimentaires médiés participeraient également à la constitution de narratifs faisant de l'individu l'ultime responsable de santé, par l'adoption de ses choix alimentaires : « We argue for greater attention to the mediated biopolitics of contemporary foodscapes. Food media not only mediate—and thus work to govern through highly-charged knowledge, texts and images—the relationalities of individuals, food and society but the concept of mediated biopolitics enables a critique of the ways that food media solidify, facilitate and govern 'the politics of [food] life itself' (cf. Rose, 2006). [...] A biopolitics approach situates everyday food practices within a media-saturated environment where responsibility for well-being—of the individual, nation, and planet—is downloaded to self-regulating individuals who navigate a foodscape filled with devastating inequality, powerful media and food corporations, contradictory advice, and the shame of "bad" food choices. » (Goodman et al., 2017, p. 4)

Pour Lupton (2017), les réseaux sociaux constituent l'un des lieux de (re)production et de négociation des enjeux politiques alimentaires. Pour la chercheuse, les réseaux sociaux contribuent à la création de significations nouvelles qui informeront les manières par lesquelles l'alimentation sera appréhendée, pratiquée, expérimentée :

Content creators and sharers can express their desires, affects and ambivalences about food in micro-political ways, but the affordances of social media invite often very large audiences to recognise and respond to these capacities. These are the kinds of affects and vitalities that impel the creation and use of digital media related to alternative body/food politics. They animate these portrayals with intensity that can flow from the content creators and sharers to their audiences. In some cases, these capacities combine to create new assemblages of meaning and practice, and can impel transformation and change in the interests of alternative food politics. In others, they express and facilitate conservative and reactionary responses, serving to reproduce and magnify dominant norms, moral meanings and practices about ideal bodies, sexuality, and gender. (Lupton, 2017, p. 12-13)

Lupton (2017) met ainsi en évidence comment les politiques de l'alimentation (*food politics*) (et plus précisément, des pratiques alimentaires dites alternatives) prennent forme à travers des capacités agentives, des affects et des vitalités produites par et à travers l'utilisation de ces technologies. Lors de mon exploration, j'ai également observé comment les réseaux sociaux deviennent l'un des lieux importants de production et de partage des connaissances constitutives de l'alimentation saine. Ces espaces favorisent la discussion et l'échange d'avis, d'informations « scientifiques » visant à informer les consommateurs et les consommatrices quant aux choix alimentaires à effectuer, et quant aux pratiques de consommation à adopter (voir par exemple les figures 33 et 34).



Figure 29 Capture d'écran d'une question publiée le 29 janvier 2018 sur la page Facebook du groupe d'achats d'aliments biologiques en vrac NousRire. La question a généré une discussion quant aux bénéfiques (ou dangers) nutritionnels associés à l'huile de noix de coco.



Figure 30 Capture d'écran d'une publication partagée en juin 2018 par Marilou, une cheffe cuisinière célèbre au Québec. Celle-ci est accompagnée d'une critique d'une internaute, qui déplore l'utilisation de sucre dans la recette.

Ces espaces d'échanges et de discussions prennent également la forme de consultations en ligne qui serviront éventuellement à établir de nouvelles normes politiquement reconnues constitutives de la « saine » alimentation. Ce fut par exemple le cas lorsque Santé Canada, à l'été 2017, a dévoilé les résultats de sa phase 2 de consultations dans le contexte de l'élaboration du nouveau Guide alimentaire canadien. Cette phase visait à identifier les principes devant guider l'élaboration des recommandations par Santé Canada. Ces consultations se sont faites en ligne, dans une volonté soutenue par les instances politiques de recueillir le plus d'opinions possible (on précisait d'ailleurs avoir recueilli les opinions de citoyen-ne-s, de gens des industries agroalimentaires, du milieu de la santé, de l'académie, etc. (Santé Canada, 2018)). Ce fut également le cas dans le contexte de l'élaboration de la nouvelle Politique bioalimentaire québécoise,

dont une partie importante s'est déployée en ligne. Ces espaces constituent des lieux de négociation des savoirs « officiellement » reconnus par les autorités gouvernementales constituant la saine alimentation, mais également des lieux de discussion quant aux manières par lesquelles ces savoirs sont communiqués. Je pense, à titre d'exemple, aux discussions qui ont eu cours sur l'élaboration du nouveau Guide alimentaire canadien ou aux consultations publiques quant aux symboles à apposer sur les étiquettes des aliments (voir figure 31) permettant d'en identifier la composition et informant (voire éduquant) le consommateur ou la consommatrice des constituants jugés nocifs pour la santé.

The screenshot shows a web page titled "Consultation auprès des consommateurs sur le symbole nutritionnel sur le devant des emballages". The page features a header with the breadcrumb "Accueil > Consultation auprès des consommateurs sur le symbole nutritionnel sur le devant des emballages". The main heading is "Consultation auprès des consommateurs sur le symbole nutritionnel sur le devant des emballages". Below the heading is a photograph of a young girl in a grocery store. To the right of the photo, there is a list of nutrients: "Gras saturés et/ou", "Sucres et/ou", and "Sodium". A green button labeled "Commencer!" is prominently displayed. To the right of the main content is a "Dates clés" sidebar with two entries: "Lancement de la consultation publique sur le symbole nutritionnel" (Lancement le 9 février 2018) and "Clôture de la consultation publique sur le symbole nutritionnel" (Clôture le 26 avril 2018). At the bottom of the main content, there is a link: "Si vous aimeriez de plus amples informations, visitez la Consultation sur l'étiquetage proposé sur le devant des".

Figure 31 Capture d'écran de la page d'accueil des consultations faites par Santé Canada (2018a) quant aux étiquettes à apposer sur les aliments.

Ces espaces d'échange, d'abord et avant rendus possibles grâce aux technologies les créant, permettent que soient discutées les modalités de ce qui constituera la « saine » alimentation, dans des initiatives qui se veulent davantage « démocratisées » puisqu'ouvertes au public.

Pour Tanja Schneider et al. (2017), il importe de s'intéresser à ces pratiques communicationnelles en tant qu'elles sont imbriquées dans des relations politiques, sociales et économiques, et informent tant l'activisme alimentaire en ligne qu'hors ligne⁸⁶. L'argument formulé par Schneider et al. (2017) quant

⁸⁶ Schneider et al. (2017) soulignent par ailleurs comment ces pratiques et ce qu'elles engendrent ont particulièrement ont été interrogées au sein des études critiques sur l'alimentation, mais surtout pour des analyses limitées aux pratiques de communication des individus sur ces plateformes, ou à leur usage par des groupes de revendication en tant que « complément » à des tactiques communicationnelles déjà existantes en dehors du numérique. Les auteur-e-s revendiquent que soient questionnées ces pratiques dans la singularité de ce qu'elles concourent à produire, mais telles qu'elles s'inscrivent dans des relations (sociales, politiques, économiques, etc.) déjà existantes, qu'elles contribuent à (re)produire de manières particulières

au fait que ces technologies offrent des « new spatialities and materialities of political, economic, and social action concerning food » (p. 32) me semble particulièrement d'intérêt alors qu'il invite à réfléchir à comment ces technologies contribuent non seulement à la production et au partage de significations constitutives de l'alimentation, mais également à l'émergence de nouvelles formes de production, de distribution et de consommation alimentaire. C'est également ce que permettent les nouvelles technologies mobiles et les applications de suivi en continu.

Production de connaissances personnalisées

« Téléphone, dis-moi comment manger mieux... » (Allard, 2019)

Pendant mon année d'observation, j'ai eu l'occasion de discuter avec bon nombre de personnes de mon entourage qui utilisent des technologies mobiles et des applications de suivi en continu des aliments ingérés (par exemple, MyFitnessPal (<https://www.myfitnesspal.com/fr/>), Lose It! (<https://www.loseit.com/>), Fitbit (<https://www.fitbit.com/fr/home>), etc.) en vue d'exercer un contrôle plus précis sur leur diète alimentaire et sur leur corps. Les raisons qui motivent l'utilisation de ces outils technologiques varient d'un individu à l'autre. Certaines de ces personnes m'ont partagé leur souhait de perdre ou de prendre du poids; d'autres m'ont fait part d'une volonté d'améliorer leurs capacités physiques (ou leur masse musculaire); d'autres encore m'ont mentionné une passion pour la quantification de leur corps et de ce qu'ils ingèrent. Voici une reconstitution des notes prises dans mon journal de bord, à la suite d'une discussion informelle tenue avec des utilisateurs de certaines de ces applications qui permettent de quantifier, documenter et archiver ce qui est ingéré :

Le premier [interlocuteur] vante les mérites de l'application, disant que quand il ne l'utilise pas, il reprend du poids. Il dit aussi que ça lui permet d'être plus conscient de ce qu'il mange. Il est Français pis il dit que culturellement, il a un rapport particulier avec l'alimentation très émotif, [il] parle de chaleur humaine, de proximité, d'amitié. Il donne l'exemple de sa grand-mère qui lui faisait manger 3 steaks quand il y allait. Il parle également du fait qu'il est lui-même offensé si quelqu'un ne prend pas ce qu'il lui offre à manger quand on va chez lui (ce qu'il fait systématiquement quand il accueille des gens). Il dit qu'il travaille là-dessus. Mais, pour lui, cette application lui permet d'une certaine façon d'outre-passer ce rapport émotif à l'alimentation et de savoir quand c'est assez. Il me parle aussi du fait que c'est un rapport au corps/à l'alimentation qui est très instrumentalisé – manger dans le but d'être en santé. Pour l'autre gars, ça lui permet de manger de façon à se renforcer musculairement. Me rappelle un adage selon lequel ça ne sert à rien d'aller au gym – ça passe par l'assiette d'abord, c'est la préparation pour avoir de réels résultats au gym, pour lui. Ce qui est intéressant pour moi, c'est que pour les deux gars, [l'utilisation de ces technos représente] une manière d'être «

reconnecté » au corps, parce qu'ils savent directement ce dont ils ont besoin, sans passer par l'émotif par exemple. Ne parlent pas de la techno dans les deux cas. C'est intéressant parce que pour moi, c'est justement l'inverse – c'est un rapport déconnecté au corps du fait de la techno, qui ne permet pas d'écouter les sentiments de faim ou de satiété [qui sont vécus par celui-ci]. (Journal de bord, Durocher, 1^{er} mars 2018)

Cet extrait met en évidence le rapport alimentation/corps/technologie établi dans l'utilisation de technologies de suivi en continu. Pour ces deux individus, la technologie permet une connexion « directe » entre l'alimentation et les corps, du fait que l'aliment est quantifié de façon « objective » (par la technologie) et que cette quantification est corrélée au corps qui ingère. Autrement dit, pour ces deux utilisateurs, la technologie utilisée permet une connexion directe entre l'aliment et le corps, qui ne serait pas faussée par la subjectivité de l'individu qui consomme (et qui a donc des envies, des pulsions, des comportements acquis et entre autres culturellement produits, etc.). L'un des deux précisait qu'il était passé de l'application MyFitnessPal (qui ne fait qu'une recension des calories ingérées) à l'application 8fit (<https://8fit.com/>), ce qui lui a permis de modifier sa diète :

Le gars est maintenant passé à 8fit qui a "révolutionné sa vie" et la manière dont il se nourrit. Il est maintenant végane puisque l'application lui a permis de découvrir comment cuisiner végane, quels ingrédients utiliser, etc. Il avait l'intention de devenir végétarien, mais comme il tolère plus ou moins bien le lait, il s'est dit "bof, pourquoi pas [essayer de devenir plutôt] végane?" L'application permet ça [selon lui]. Me dit d'ailleurs comment c'est complexe de devenir végane parce qu'il faut que tu réapprennes à cuisiner, mais là, avec l'application, c'est ultra simple [...] il n'avait qu'à entrer quelques informations personnelles et ses objectifs, et le site lui fournissait des recettes et des listes d'ingrédients qu'il pouvait tout simplement envoyer à l'épicerie [dans l'optique de faire une commande en ligne]. Me disait aussi comment ça lui évitait de perdre un temps fou à calculer tout ce qu'il mange (il n'a rien à entrer - tout ce que le site monitore est le poids). (Journal de bord, Durocher, 1^{er} mars 2018)

Un coup d'œil sur le site Internet de l'application m'a permis de mieux comprendre comment la technologie est promue comme une manière de personnaliser l'élaboration de menus, basée sur des objectifs précisés au sein même de l'application. Celle-ci offre de créer des listes d'ingrédients associés aux menus proposés et de fournir un plan d'entraînement lié aux objectifs fixés. Ainsi, l'application propose de personnaliser la diète alimentaire et d'en effectuer un suivi avant même que ne soit ingéré quoi que ce soit (par opposition à MyFitnessPal, par exemple, qui offre un suivi des aliments ingérés).

Ces extraits du journal de bord mettent en évidence comment l'alimentation devient quelque chose à contrôler et dont il faut se méfier - soit en regard de son corps, qui présente des pulsions à contrôler⁸⁷, soit en regard de ce qui compose les aliments mêmes, qui pourraient être « traîtres », pour reprendre l'expression de l'un de mes deux interlocuteurs, faisant référence aux composantes jugées néfastes qui pourraient « s'y cacher ». Cette discussion m'aura amenée à réfléchir au type de relation qui prend forme, à l'intersection des corps, de l'alimentation et de la technologie, dans ces situations. Alors que j'appréhendais ces technologies, à prime abord, comme procédant d'une « déconnexion » entre le vécu expérientiel (de la faim, par exemple) corporel et le fait de s'alimenter, comme un intermédiaire supplémentaire entre les aliments et les corps qui les ingèrent, il s'agissait plutôt de l'inverse pour ces individus⁸⁸. Les connaissances qui sont produites et partagées avec l'utilisateur ou l'utilisatrice lui permettent alors « d'agir » sur son corps, par l'entremise d'une diète adaptée à ses envies et/ou à ses besoins.

⁸⁷ Cette idée des « pulsions » expérimentées par le corps, qui seraient à contrôler, a été explorée par Mol qui, à l'analyse de la diète néerlandaise et des définitions du corps qui la traversent, rend compte d'une conception du corps alimenté par des pulsions qui doivent être contrôlées : « They all call upon the mind to overrule the body. For 'the body' is where dangers loom. It is 'the body' that seeks limitless pleasure, desires risky foods and has come to incorporate bad habits. Or is it? The sad irony is that the very techniques that are put into place to control 'the body' may stimulate or even evoke the 'dangerous behaviours' that they set out to counter. For this is what is likely to happen. A person who tries to lose weight by laboriously counting calories feeds her body less than it needs. In this way, hunger sets in and 'the body', craving for food, will eat when given half a chance. This 'greedy' eating then proves that bodies are indeed 'limitless seekers of pleasure' in need of control. » (Mol, 2013, p. 10)

⁸⁸ Je réfléchis ces éléments à la lumière de ce que proposent Rosi Braidotti et Maria Hlavajova (2018) qui reprennent les propos de Katherine Hayles (1999) sur le rapport corps – humain et technologies construits à travers les littératures scientifiques et les littératures fictionnelles « that equally construct ideas about the posthuman in the computer age » (Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 75). Les auteures reprennent les deux tendances relevées à travers ces discours : d'une part, « there is an apocalyptic narrative that indicates the fear of the loss of humanity, loss of control and the dissolution of the human self » (Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 75) où la technologie est conçue comme séparée du corps humain. D'autre part, elles reprennent une conception du rapport corps humain-technologies comme étant caractérisé par l'extension d'une plus grande conscience incorporée, qui ne serait possible sans ces technologies : « 'When the human is seen as part of a distributed system. . . it is not a question of leaving the body behind but rather of extending embodied awareness in highly specific, local and material ways that would be impossible without electronic prosthesis' (290–1). » (Hayles (1999) citée dans Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 75) Pour Braidotti et Hlavajova (2018), le fait de démentir certaines idées préconçues qui feraient du corps humain une entité séparée, « opens up possibilities for the posthuman to survive in close circuits with other life forms, human, otherwise embodied and inorganic, that we depend on. (...) In acknowledging our deep and ever-changing transversal connections to all other entities on the earth, the body without organs proposes indeed that we have always been posthuman. » (Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 75-76) Ces propos m'inspirent en ce sens que les deux narratifs présentés par Hayles et repris par Braidotti et Hlavajova (2018) me semblent bien illustrer ce rapport à la technologie, dans un contexte alimentaire. Pour les individus avec lesquels j'ai discuté, ces technologies de suivi en continu permettent une meilleure sensibilité à la fois quant à ce qui compose les aliments qu'ils ingèrent et comment ceux-ci se retrouvent matérialisés dans leurs corps. Ma réaction, au contraire, laisse présager cette peur de la perte de la subjectivité expérientielle, celle du ressenti de ces individus face à ce qu'ils ingèrent.

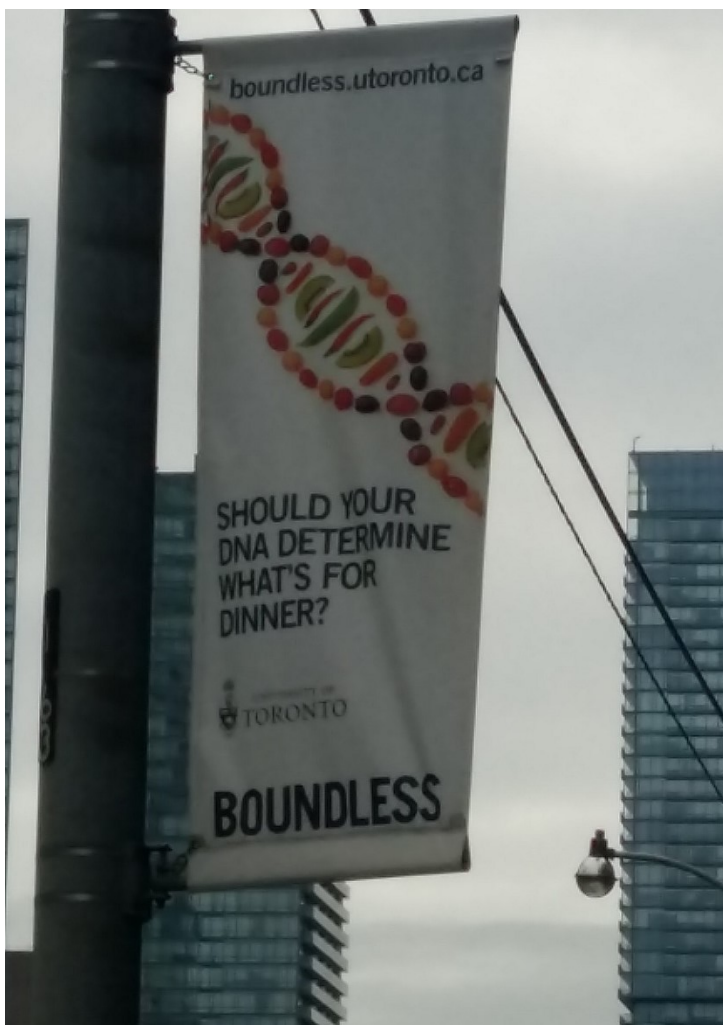


Figure 32 Photographie prise lors d'un séjour à Toronto, en mai 2017, et au cours duquel j'ai appris que le département de nutrition de l'Université de Toronto faisait la promotion d'un champ de recherche en plein expansion au sein du département, soit celui de la nutriginomique.

Ces technologies produisent des connaissances sur les aliments consommés afin d'offrir à l'individu un suivi personnalisé quant à ce qu'il/elle a ou va ingérer. Elles participent ainsi à (re)produire les savoirs constitutifs de l'ère nutritionnelle contemporaine au cœur de laquelle l'alimentation est conçue comme ayant la capacité d'agir de façon directe sur les corps, une capacité contrôlable par l'individu dans l'optique d'améliorer son corps et/ou sa santé. Elles participent à reproduire une conception de l'alimentation saine qui est celle d'une alimentation surveillée, dont les composantes nutritionnelles doivent être (bien) sélectionnées et quantifiées (par exemple, éliminer le gras, le sucre, favoriser les protéines, etc.).

J'observe des similarités entre le développement et l'utilisation de ces applications de suivi en continu et le développement du champ de la nutriginomique et la commercialisation de tests personnalisés qui en résulte. La nutriginomique réfère

[...] to the application of genomics in nutrition research, enabling associations to be made between specific nutrients and genetic factors, e.g. the ways in which foods or food ingredients influence gene expression. Nutrigenetics is the study of individual differences at the genetic level influencing response to diet. (Chadwick, 2009, p. 94)

Ce champ de recherche offre donc de formuler des recommandations quant au type d'aliments que devrait favoriser l'individu, eu égard à ses gènes, et à comment ceux-ci interféreront avec le traitement

desdits aliments. Ces tests visent à maximiser le potentiel de ce qui est ingéré tout autant que de diminuer les risques associés au développement de troubles de santé potentiels. À travers ce champ d'études, l'alimentation saine est conçue comme étant celle qui siéra le mieux aux gènes d'un individu, dans l'optique d'optimiser l'ingestion de nutriments particuliers et de favoriser leur traitement pour assurer un corps en santé.

Le développement de ces connaissances s'inscrit dans la mouvance des études sur le génome, qui tentent de cerner les particularités génétiques individuelles en vue d'intervenir (à un niveau biologique) sur le cours de la vie des individus (et sur leur santé). Ces connaissances sont rendues possibles grâce, entre autres, aux technologies de visualisation qui permettent d'avoir un accès de plus en plus précis, micro, aux composantes et fonctions corporelles (Edwards, Harvey et Wade, 2010). Autrefois limitées à la sphère des pratiques technoscientifiques faites en laboratoires (comme celles liées à la biochimie ou aux sciences nutritionnelles, par exemple), la production et la circulation de connaissances sur le génome, le microbiome, les microorganismes constitutifs de l'organisme humain ou des aliments qu'il s'apprête à ingérer traversent largement la culture alimentaire québécoise contemporaine.

Je reviens dans la prochaine partie de la thèse, « Culture alimentaire biomédicalisée », sur ce qu'engendre ces nouvelles connaissances microbiologiques produites et diffusées. Ce qu'il m'importe de relever ici, c'est comment ces nouvelles avancées technologiques tentant de tracer des corrélations entre l'ADN et les nutriments (ingérés ou à ingérer) s'inscrivent tout autant dans une logique de contrôle de ce qui est ingéré que les applications de suivi en continu (*self-tracking*) par exemple. Néanmoins, il est intéressant de constater comment ces deux types de pratiques de contrôle permettant d'orienter la « bonne diète » à adopter opèrent selon des temporalités différentes. Alors que les applications d'auto-surveillance permettent de contrôler l'alimentation après son ingestion, les tests issus de la nutriginomique visent à prévenir les processus engendrés par l'ingestion des aliments avant même qu'ils ne soient consommés.

Ces technologies ne produisent pas non plus des connaissances du même ordre, tant sur le corps que sur l'alimentation. Bien que dans les deux cas, les connaissances produites soient personnalisées, dans le cas des tests d'ADN, il s'agit d'analyser la constitution biologique d'un individu pour effectuer un

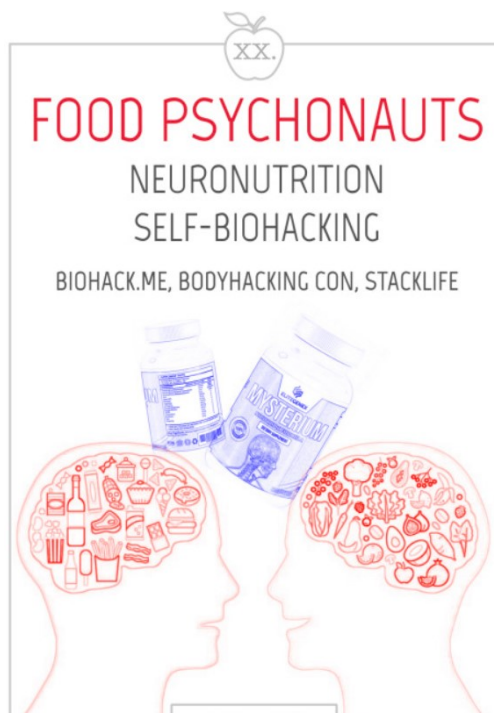


Figure 33 Capture d'écran d'une des cartes de tarot « The Parlour of Food Futures », qui propose une exploration et une représentation créative, ludique et critique des futurs possibles de l'alimentation, alors que ceux-ci sont informés par les innovations bio/technologiques (<http://materie.me/foodparlour>).

diagnostic – et éventuellement adapter la diète en fonction de cette constitution particulière. Les « bons » aliments à ingérés sont ceux qui peuvent être « adéquatement » métabolisés (voire métabolisés de façon optimale) par l'organisme, à des fins d'amélioration du corps ou de ses fonctions. Dans le cas des applications de suivi en continu, il s'agit plutôt de tenir un registre des calories ou des nutriments ingérés. La caractérisation qui en émerge est basée sur des caractéristiques culturellement valorisées (par exemple, les « bons » gras versus les « mauvais », les sucres « nécessaires » versus ceux à éviter, etc.). Ce qui s'y retrouve calculé est également l'objet des savoirs culturels qui confèrent à certains éléments une importance particulière (par ex., le nombre de calories ingérées, la quantité des nutriments jugés néfastes, la calorie comme unité de mesure en tant que tel, etc.). Les tests génétiques, fruits de nouvelles avancées, à la fois technologiques, commerciales et scientifiques, sont offerts avec la promesse de produire des

connaissances biospécifiques⁸⁹ permettant d'optimiser l'ingestion de nutriments « appropriés » en fonction de sa composition biologique (soit-elle liée au microbiome, aux gènes, au potentiel allergène). Les résultats issus de ces tests sont conçus pour prédire et prévenir les risques associés au développement de maladies (et pour lequel un lien est tracé avec la consommation d'aliments), dans la mesure où de bonnes habitudes alimentaires seraient adoptées. Ils sont également promus comme

⁸⁹ Avec l'expression « connaissances biospécifiques », je réfère aux savoirs biologiques et biochimiques spécifiques associés à certaines matières organiques de même qu'aux processus interactionnels, voire biochimiques qui y sont liés. Je conçois que, dans le contexte de la culture alimentaire contemporaine, des savoirs biospécifiques sont produits et abondamment mis en circulation, participant à définir les matières et processus caractéristiques des corps tout autant que des aliments – tous deux sont également compris et interrogés depuis les processus d'interaction survenant entre l'un et l'autre, à une échelle moléculaire. Je reviendrai sur ces éléments dans la partie 2 de la thèse.

des moyens de mieux comprendre les processus de métabolisation des aliments ingérés, dans l'optique de mieux contrôler les comportements et pulsions physiologiques associés à l'ingestion et à la digestion des aliments. J'ai repéré un article journalistique pendant ma collecte de matériaux, qui faisait mention de compagnies offrant la possibilité à leurs employé-e-s de bénéficier de tests génétiques gratuits pour déterminer les risques de développement de maladies (comme certains cancers, le cholestérol élevé, etc.) (Singer, 2018). Tel qu'indiqué dans l'article, le but des compagnies qui mettent en place de telles pratiques est de tenter de prévenir les coûts d'assurance associés à des ennuis de santé du personnel. À travers ces pratiques, le lien entre alimentation et santé est non seulement renforcé et soumis à une responsabilisation de l'individu, mais il est également imaginé selon des temporalités caractérisées par l'anticipation, conviant l'individu à développer des connaissances biospécifiques à la fois sur son corps et sur les aliments qu'il mettra en relation avec celui-ci.

Des choix et des modes de consommation technologisés

Alors que je m'intéressais aux enjeux liés au développement de la nutriginomique, une amie me faisait parvenir une publicité qu'elle avait vue (voir figure 37) faisant la promotion de tests d'ADN permettant d'offrir une offre de vin personnalisée. La prémisse pour la promotion d'un tel produit est que le fait de tester l'ADN permettrait de comprendre comment les gènes, qui affectent les sens du goût et de l'odorat, interagissent dans l'appréciation d'un vin.

What if wines could be scientifically selected for you based on your DNA?

Genes affect your senses of taste and smell, which in turn influence your wine preferences. Why not let your genes help you discover wines you'll love? [More Science](#)

SIGN UP

Knowing your preferences for certain foods and drinks allows us to create more customized wine profile for you.

TAKE OUR TASTE QUIZ

Your results will reveal your primary wine flavor affinities and how you're likely to respond to flavor nuances like traces of leather, minerals, honeysuckle, and more.

VIEW SAMPLE RESULTS

Figure 34 Capture d'écran du site Internet faisant la promotion de vins sélectionnés selon l'ADN (<https://vinome.com/>).

Ailleurs, j'apprenais qu'un *Smart Kitchen Summit* avait lieu à Florence (édition 2017), où des entrepreneur-e-s, des ingénieur-e-s et des créateur-e-s étaient réuni-e-s pour discuter d'innovations

technologiques en lien avec la préparation et la consommation des aliments. Dans l'article qui m'en a informée, j'apprenais que certain-e-s y idéalisaient (et travaillaient à) l'élaboration d'une cuisine intelligente, qui permettrait l'automatisation et la personnalisation des mets préparés en cuisine :

The company's newly released app, the thing Florence thinks will be a recipe-killer, promises highly customizable "micro-cooking content." It will offer thousands of permutations of meals, and it could preheat your oven, too. Eventually, it could go further — perhaps suggesting foods based on your genetic profile or how many steps your fitness tracker registered that day. It might be able to order your groceries or help you build your own meal kit. Someday, it might even know the entire contents of your fridge. (Judkis, 2017)

Ailleurs encore, j'apprenais que Cook it (<https://www.chefcookit.com/>), connu au Québec pour sa commercialisation de repas à préparer, mais dont les ingrédients et les recettes associées sont livrés à domicile, utilisait l'intelligence artificielle dans l'optique d'offrir à ses client-e-s des mets de plus en plus personnalisés :

Cook it fait notamment des tests avec des réseaux neuronaux, soit un ensemble d'algorithmes dont le fonctionnement est inspiré des neurones biologiques, pour approfondir sa connaissance sur les préférences et les habitudes alimentaires de ses utilisateurs. "En s'abonnant à nos services, les nouveaux clients doivent bâtir un profil personnalisé en faisant des choix à travers un ensemble de catégories et de recettes", explique Judith Fetzer. "Ce profil évolue et devient plus précis à chaque interaction que la personne fait sur notre site. Au fil du temps, ça nous permet de faire évoluer nos recettes pour qu'elles correspondent à ce que nos clients veulent vraiment." (Lemieux, 2018)

Ce sont là toutes des initiatives commerciales qui démontrent, à mon sens, comment l'alimentation « saine », telle qu'elle fait l'objet de pratiques de consommation, est réfléchie de plus en plus par et à travers des technologies qui permettent la production de connaissances personnalisées (sur les corps et/ou l'alimentation, ou sur les relations à prévoir entre l'un et l'autre), le suivi et le contrôle de sa consommation et des choix qui seront faits par les consommateurs et les consommatrices, à l'échelle de la consommation individuelle. L'alimentation est également technologisée dans sa circulation, de son partage à sa redistribution. C'est par exemple le cas de l'application créée à Montréal, Eatizz (<https://www.eatizz.com/fr/>), qui tente de prévenir le gaspillage alimentaire en ciblant les partenaires proches du lieu géolocalisé d'où elle est utilisée afin de redistribuer des produits invendus (à rabais). Les utilisateurs et les utilisatrices sont ainsi enjoint-e-s à économiser, tout en favorisant la diminution des pertes alimentaires. L'application offre également de personnaliser ses recherches grâce à des

filtres pré-existants « bio, vegan, végétarien, hallal, casher, sans gluten, sans lactose, sans arachide » (Lopez, 2017).

Cette application est entre autres partie prenante des projets liés à l'organisme « Réseau alimentaire de l'Est de Montréal » qui a pour but de revitaliser le système alimentaire de l'Est de la ville grâce à des réseaux de partage et de collaboration et à une approche territoriale. Sur le site Internet de l'organisme, on apprend comment le projet, lancé en 2017, a été mis sur pied à la suite des conclusions émises par le « Laboratoire de promotion de la santé », « porté par le CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal, [et] constitué d'un regroupement d'acteurs du milieu de la santé, municipal, communautaire et du développement économique qui ont étudié depuis 2012 les déterminants sociaux de la santé. » (Réseau alimentaire de l'Est de Montréal, 2017) Celles-ci auraient démontré comment l'accès à « une saine alimentation et la présence de déserts alimentaires [sont] des enjeux majeurs dans l'Est de Montréal. » (Réseau alimentaire de l'Est de Montréal, 2017) Ainsi, l'utilisation d'outils technologiques comme Eatizz est conçue comme l'un des moyens favorisant la circulation des aliments jugés sains, de même que le développement des conditions nécessaires pour l'atteinte ou le maintien « d'une bonne santé ».

Francine Rodier, professeure au Département de marketing de l'UQAM et chercheure associée à l'Observatoire de l'ESG UQAM en consommation responsable, propose dans un article paru sur le site de l'Agence Science Presse que les habitudes des consommateurs et des consommatrices seraient appelées à être davantage « informées » étant donné la multiplication des informations maintenant produites et mises en circulation :

Dans ce marché virtuel, le consommateur pourra de plus se renseigner sur la provenance des produits, les conditions de culture, de cueillette et de distribution, la distance entre le champ et sa maison et bien d'autres choses encore. Avant de planter sa fourchette dans son légume, il prendra alors des décisions alimentaires plus éclairées en fonction de ses valeurs, des pratiques... et également de la dernière mode culinaire! (Burgun, 2018)

Parmi les questions à se poser alors : Que devient l'alimentation « saine » dans le flot de ces informations produites, qui participent à la définir?

Les technologies, la production alimentaire, les processus de contrôle

L'alimentation saine n'est pas que le fait des technologies de radiodiffusion, web, mobiles ou numériques. Tel que je l'explorerai dans ce nœud, elle est également le fruit d'une multiplicité de technologies et de pratiques technologisées qui participent de sa production matérielle de même que de son contrôle. Ce sont là des éléments qui sont trop souvent négligés lorsque sa production et la circulation de ses savoirs constitutifs se retrouvent questionnés. À nouveau, je m'inspire d'Haraway qui propose une réflexion sur le riz cultivé. Elle démontre comment, que ce soit par l'ajout de pesticides ou par l'adoption de modes de culture contrôlés par l'intervention humaine et informés par les avancées scientifiques visant à contrer la présence d'insectes nuisibles, l'entremêlement entre science et technologie participe à orienter la croissance des plants et des composantes chimiques qui les constituent. Elle soutient que ces éléments et les relations qui y sont mises en forme ne peuvent être réfléchies sans considération d'une part, pour les technologies et les avancées scientifiques et, d'autre part, pour les considérations sociales, économiques, politiques, législatives, etc. qui sont tout autant de relations qui prennent forme et affectent la production du riz et son contrôle :

"Imagine you're a rice plant. What do you want? You want to grow up and make babies before the insects who are your predators grow up and make babies to eat your tender shoots. So you divide your energy between growing as quickly as you can and producing toxins in your leaves to repel pests. Now let's say you're a researcher trying to wean the Californian farmer off pesticides. You're breeding rice plants that produce more alkaloid toxins in their leaves. If the pesticides are applied externally, they count as chemicals - and large amounts of them find their way into the bodies of illegal immigrants from Mexico who are hired to pick the crop. If they're inside the plant, they count as natural, but they may find their way into the bodies of the consumers who eat the rice." International border controls, the question of natural versus artificial, the ethics of agribusiness, and even the politics of labor regulation are networked together with the biology of rice plants and pests. (Haraway, citée dans Kunzru, 1997)

En d'autres mots, pour la chercheuse, les pratiques adoptées dans les différents modes de culture du riz tout autant que celles qui en règlementent ou en contrôlent les matières produites découlent d'enjeux qui sont à la fois politiques, sociaux, technologiques, liés à des volontés de contrôle, etc. Je m'inspire ainsi d'Haraway pour questionner comment l'alimentation dite saine comme le produit d'interactions technologisées qui participent notamment de sa constitution matérielle, de sa caractérisation et de son contrôle, lui-même établi selon d'autres interactions technologisées (en laboratoire, transposées dans l'univers politique, biomédical, législatif, etc.), de la production et de la circulation de savoirs la définissant, de sa distribution et de son accessibilité, etc. Toutes ces relations

technologisées la constituent, tant discursivement que matériellement, et orientent comment elle est mobilisée, pratiquée, comprise, etc.

À l'automne 2018, j'ai assisté à l'exposition ORANGE, l'Événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe, dont le thème était la traçabilité alimentaire. Les commissaires ont tenté de réunir des œuvres qui liaient les enjeux de traçabilité et les pratiques agricoles. Pour les commissaires, ceux-ci doivent être réfléchis dans le contexte d'une ère technologisée : « L'ensemble des propositions interprète avec nuances un monde agricole complexe, à la fois ancré dans les traditions et transformé par les technologies de pointe. » (ORANGE 2018)

Ainsi, l'œuvre de Mériol Lehmann (2018) (voir figure 28) visait à mettre en lumière les processus de production agricole biologique, de façon à déconstruire l'idée préconçue que « produire en mode biologique rime avec petite échelle » (Lehmann, 2018). L'artiste, en résidence chez le plus important producteur de céréales biologiques au Québec (Sylvain Raynault) a tâché de mettre en évidence l'importance de la technologie au cœur de ces processus et pratiques, de manière à en contrôler la qualité :

Vu cette envergure, c'est une technologie informatique sophistiquée qui permet l'observation et la prévention propres à l'approche biologique. Après les petites fermes de rang de son enfance, l'artiste s'intéresse avec cette installation à la machinerie de taille (silos, tracteurs, houe...) et intelligente (drone, GPS) qui transforme le paysage. (Lehmann, 2018)

Pour moi, cette œuvre aura mis en lumière une dimension de ce type de production que je ne connaissais pas, et aura démenti une idée préconçue selon laquelle une agriculture de type biologique est moins le fait de pratiques technologisées que l'agriculture de masse, industrialisée. Je conçois que cette idée préconçue tire son origine entre autres du fait que l'agriculture biologique est habituellement posée comme alternative à l'agriculture de masse industrialisée qui, pour moi, résonne davantage avec une utilisation plus importante d'outils technologiques et informatiques. Pendant ma

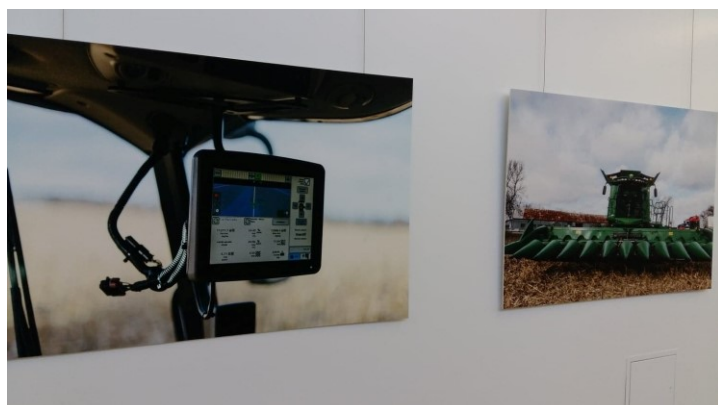


Figure 35 Photographie d'une partie de l'œuvre « mille quatre cents hectares » de Mériol Lehmann (2018). On y voit la machinerie agricole de même que certaines des technologies utilisées dans le contexte d'une production agricole biologique de masse.

visite de l'exposition, j'ai constaté à quel point les technologies jouent un rôle important en lien avec les enjeux de traçabilité alimentaire. À travers les différentes œuvres, les artistes abordaient des pratiques, des processus ou des enjeux qui s'intéressent à la production ou à l'évaluation des aliments de façon à en assurer une certaine « qualité » :

La traçabilité est au centre de nombreux enjeux actuels en agroalimentaire. Elle favorise également des liens féconds avec des préoccupations artistiques. La volonté d'assurer la provenance ou la différenciation d'un produit par la traçabilité s'apparente à des questions typiques au monde de l'art. En agriculture, la traçabilité permet ainsi de retracer le parcours d'un produit, de sa production à sa distribution, alors que les œuvres d'art sont nécessairement rattachées à leur auteur.e, depuis leur genèse jusqu'à leur présentation. Dans un domaine comme dans l'autre, la « traçabilité » garantit, authentifie et indexe la valeur (monétaire, esthétique, qualitative) du produit, du geste ou de l'action ; la traçabilité rassure, même. En art, la signature et l'attribution orientent la réception de l'œuvre par le public et confortent le marché ou les musées. (ORANGE 2018)

Ces éléments participent à définir ce qui constitue la saine alimentation, alors que ces procédures technologisées visent à assurer un contrôle et un suivi de la qualité des aliments produits (et éventuellement commercialisés), en regard des normes en vigueur et auxquelles se fient les producteurs et productrices. Ils participent non seulement à la définir en instaurant les modalités de contrôle et les critères qui seront investigués et serviront à caractériser ce qui constitue une « bonne » alimentation (par exemple, la provenance de l'aliment, sa constitution, ses modes de production et les produits qui en participent, la traçabilité entre les produits alimentaires et l'origine de la production⁹⁰, les agents pathogènes ayant le potentiel d'affecter la santé, etc.), mais également la constitution de sa matière même, ces pratiques de contrôle en orientant les modes de production et de commercialisation, notamment.

⁹⁰ Par exemple, entre la vache et son lait, qui sera ensuite traité, transformé et redistribué dans une chaîne de production à grande échelle.



Figure 36 Photographie d'une des œuvres photographiques de Benoit Aquin, à l'exposition ORANGE (2018). « Le regard du vieil homme sur son troupeau de vaches laitières compose une scène attendrissante qui témoigne de changements apportés par l'introduction des nouvelles technologies, comme celle du salon de traite deviné en arrière-plan. Faisant appel à l'informatique, cet équipement requiert moins de main-d'œuvre et capte des données sur la qualité du lait. Ces statistiques sont rattachées à chacune des vaches par leur identifiant de traçabilité, une boucle d'oreille dotée d'une puce électronique. Les cadrages serrés d'Aquin sur l'anatomie des bovins portent l'attention sur leurs qualités formelles, aux limites de l'abstraction; la longueur de la croupe, l'attachement de l'avant-pis ou la couleur des taches informent sur la santé, la qualité génétique ou la race de l'animal. » (ORANGE, 2018, p. 16)

La production technologisée était également abordée dans le contexte des œuvres de Benoit Aquin (œuvre photographique datant de 2015, exposée à ORANGE 2018 - voir figure 29) et de Michel Boulanger (2018) (installation combinant des techniques de dessin traditionnelles et de modélisation 3D) qui ont souhaité mettre en évidence les processus de contrôle mis en place pour évaluer la qualité du lait produit par les vaches de même que pour favoriser le suivi

et le contrôle du processus même de production par l'animal :

L'ordinateur indique, par quartier de pis, la qualité du lait avec ses matières grasses, ses protéines, etc. Avec les données, les productrices et les producteurs de lait connaissent les meilleures périodes de production, prévoient la quantité, détectent les moins bonnes lactations et peuvent même anticiper le moment où la vache doit être inséminée. (ORANGE, 2018, p. 40)

Alors que ces œuvres mettent en évidence les enjeux de traçabilité en lien avec la volonté de contrôler la qualité du produit alimentaire et de l'animal le produisant (voir également l'œuvre de Laurent Lamarche (2018), figure 30), d'autres œuvres s'intéressent à ces enjeux de traçabilité dans une optique de prévention des risques. C'est par exemple le cas de Pascal Audet (2018), qui proposait une œuvre interactive visant à amener le spectateur ou la spectatrice à manipuler les outils de visualisation⁹¹

⁹¹ L'œuvre, ludique, invitait le spectateur ou la spectatrice à jouer avec ces outils de visualisation : « Les motifs qui apparaissent évoquent les réseaux, vecteurs et séquençages d'ADN qui sont la matière habituellement compilée et interprétée par les scientifiques. Libérées de cette fonction, les configurations appellent plutôt ici plusieurs parallèles avec la pratique de l'abstraction en peinture. Elles révèlent également les aptitudes de l'artiste à pouvoir jongler avec les qualités formelles de la couleur, du mouvement et du rythme. Ainsi, l'œuvre fait la démonstration que scientifiques et artistes peuvent partager des outils semblables, qui se distinguent toutefois dans leur finalité. » (ORANGE, 2018, p. 21)

utilisés dans le cadre de recherches portant sur le virus du Syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP) qui cause mortalité et retard de croissance chez les animaux atteints. L'œuvre présentait comment, « en amont d'une éclosion, la recherche et les technologies informatiq[ue]s permett[ent]

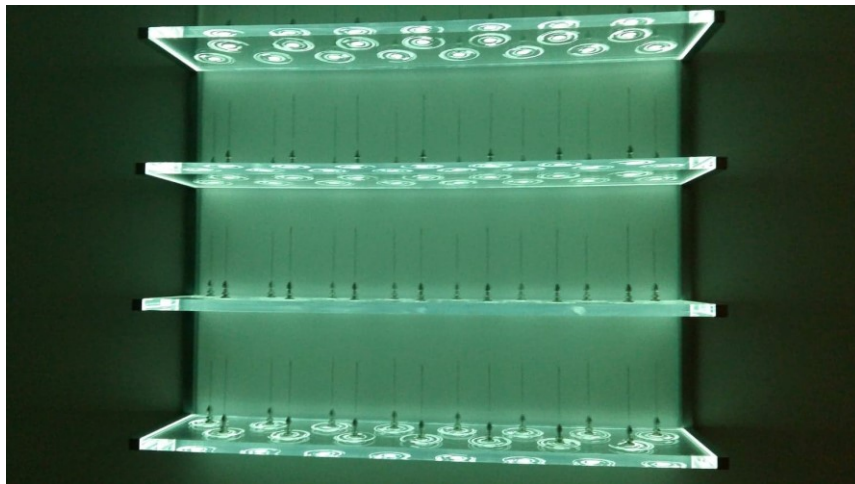


Figure 37 Photographie d'une partie de l'œuvre « Indices (In)traçables » de Laurent Lamarche (2018). L'œuvre propose une réflexion sur le rôle des technologies dans les processus d'identification et de traçabilité des animaux, tout en mettant en évidence comment le code (d'identification, génétique) est encore associé au nom de l'animal. Elle propose une atmosphère froide et clinique « qui appelle à imaginer la vie microscopique qui se trouve dans la dose de semaine. » (ORANGE, 2018, p. 27) L'artiste y suggère que « la haute technologie sous-tend nos plus familières habitudes de consommation, même alimentaires » (ORANGE, 2018, p. 27).

d'analyser les trajectoires d'un virus entre les sites de production et de comprendre quels sont les vecteurs de contamination et ce qui influence la propagation et le trajet d'une maladie. » (ORANGE, 2018, p. 20) Alors que les risques y étaient alors davantage appréhendés (et contrôlés) en ce qu'ils peuvent affecter les animaux, Diane Landry, dans son installation (œuvre datant de 1999, exposée à ORANGE 2018), proposait plutôt une réflexion sur les risques encourus par la

consommation de produits animaliers par les humains. L'artiste s'était inspirée de la « maladie de la vache folle » pour proposer une œuvre qui vise à mettre en évidence les inquiétudes et menaces qui persistent, malgré toutes les mesures de contrôle mises en place quant à la possibilité de voir se développer à nouveau de telle crise alimentaire ayant le potentiel d'affecter la santé humaine.

Ces œuvres sont évocatrices pour moi en ce qu'elles mettent en évidence l'importance d'évaluer et de contrôler les caractéristiques des aliments produits par ou en lien avec des animaux. Ces caractéristiques sont légitimées et normées par des instances gouvernementales qui en imposent la réglementation et les standards autorisés ou requis. Que ce soit dans l'optique de contrôler les risques de maladies pouvant affecter les espèces animales ou l'humain qui en consomme les produits, ou encore en vue d'assurer la qualité des produits alimentaires commercialisés, les enjeux de traçabilité sont une partie importante du processus de production des aliments. La compréhension de

l'alimentation « saine » qui en émerge est celle dont les processus de production et les composantes sont retraçables et respectueuses des normes imposées.

Ces enjeux prennent également forme dans des activités de biosurveillance telles que celles menées par le « Groupe scientifique sur la biosurveillance » de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). J'ai rencontré de façon informelle l'un de ses conseillers scientifiques, qui m'a expliqué que le groupe procède à ce type de surveillance depuis quelques années maintenant. Celui-ci vise à évaluer les contaminants (tant leur nature que leur quantité) auxquels sont exposé-e-s les individus, « par l'entremise de l'air, de l'eau, des sols, des aliments ou des produits de consommation » (Institut national de santé publique du Québec, s.d.). Ces analyses procèdent de l'évaluation des biomarqueurs des corps humains, afin d'y évaluer la présence potentielle de contaminants chimiques. Bien que ces analyses ne se centrent pas uniquement sur l'alimentation, celle-ci y prend une place considérable dans l'optique où sont identifiés bon nombre de composants chimiques entrant dans sa composition. À cet effet, le conseiller rencontré m'a d'ailleurs remis un article publié dans le magazine *Protégez-vous*, « Pesticides au menu » (Julie Roy, 2018), qui révélait d'importantes traces de pesticides et d'antibiotiques dans les organismes des Canadien-ne-s (l'étude citée datait de 2013). Les corps humains sont donc utilisés pour analyser et dénoncer la présence de contaminants dans les aliments qui sont ingérés. À partir des analyses des biomarqueurs, des corrélations sont tracées entre ce qui se retrouve dans les corps humains et ce qui a été ingéré, de façon à tenter d'identifier les aliments « problématiques ». Cela ne permet pas de prévenir l'intégration desdits composants chimiques avant que ceux-ci ne soient ingérés, et alors observés. Il est à noter que certaines procédures de contrôle sont également menées directement sur les aliments. Néanmoins, la trop grande masse de données à traiter empêche d'identifier clairement et rapidement les fruits et légumes qui pourraient être contaminés :

L'ACIA [Agence canadienne d'inspection des aliments] et le MAPAQ surveillent la présence de résidus de pesticides dans les fruits et légumes issus de la culture conventionnelle ou biologique, produits ou importés au Canada. Or, un long délai s'écoule entre l'analyse d'échantillons et la diffusion des résultats. La raison? La quantité impressionnante de données à traiter. Selon un rapport fourni par l'ACIA, pour l'année 2013-2014 seulement, on a mené près de 20 000 examens sur 5 244 échantillons de fruits et légumes frais canadiens et importés, ce qui a généré plus de 2,2 millions de résultats. Du côté du MAPAQ, le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires traite de 1 000 à 1 500 échantillons annuellement pour vérifier les traces de résidus de plus de 500 molécules actives de pesticides. "C'est important d'analyser tous les résultats afin de livrer une image claire au consommateur", dit Marie-Ève

Rousseau, spécialiste en sciences physiques au MAPAQ. "Comme ces données mettent du temps à être compilées, il est difficile de s'y fier lorsque vient le temps de faire son épicerie." (Julie Roy, 2018, p. 19)

Contrastons ce mouvement analytique avec celui qui mesure la composition des aliments en termes de composants nutritionnels (par exemple, taux de gras, de sucre, de sel, calories par portion, etc.). Ce type d'analyse est mené avant que ne soit ingéré quoi que ce soit, comme c'est le cas des étiquettes destinées à informer les consommateurs et les consommatrices de ce qui constitue un aliment donné. C'est l'un des mandats de l'entreprise Environex (<https://www.labenvironex.com/>), par exemple, dont j'ai pris connaissance par l'entremise d'une amie dont le partenaire y travaillait. Cette entreprise analyse des produits alimentaires afin d'identifier ce qui les compose, notamment dans l'optique d'établir les étiquettes nutritionnelles exigées par les autorités gouvernementales, ou de contrôler la qualité des produits conçus (en termes d'innocuité, de présence de contaminants, de qualité, etc.). Sur le site Internet de la compagnie, l'offre de service présentée s'étend des analyses nécessaires pour l'élaboration des étiquettes alimentaires (dans l'optique de se conformer à la réglementation qui demande de divulguer les constituants des produits alimentaires commercialisés au Canada), aux analyses microbiologiques et aux contaminants biochimiques, en passant par l'analyse des allergènes et des fraudes alimentaires⁹². L'offre des différents services est accompagnée d'une présentation des normes auxquelles se conforment les analyses de même que des accréditations qui en autorisent la pratique et légitiment la validité des résultats.

Ce qu'il m'importe de relever à travers la présentation de ces énoncés, c'est comment les technologies⁹³ participent non seulement à la production matérielle alimentaire contemporaine (voir

⁹² Ce sont d'ailleurs des enjeux que j'ai régulièrement croisés pendant ma collecte des matériaux. En de nombreuses occasions, j'ai rencontré des critiques faisant état de l'accroissement des cas de fraudes alimentaires, entre autres attribuées à une production globalisée difficile à réglementer et aux avancements technologiques qui permettent, dit-on, des fraudes de plus en plus sophistiquées (voir par exemple « La fraude alimentaire plus sophistiquée que jamais » (Lachance, 2018) de même que le dossier spécial publié par le magazine *L'Actualité* (2018) portant spécifiquement sur les fraudes alimentaires).

⁹³ Par exemple, sur le site Internet du MAPAQ, il est possible de trouver une liste de technologies utilisées pour la caractérisation et l'évaluation des aliments : « Le LEAA est pourvu d'un parc d'appareils important qui permet d'effectuer, avec un degré élevé de précision, des analyses aussi diverses que complexes. Au nombre de ces appareils on trouve : des chromatographes en phase liquide (LC) et en phase gazeuse (GC), avec des détecteurs spécialisés; un spectromètre de masse à haute résolution (GC-HRMS); des spectromètres de masse triple quadripolaire (LC-MS-MS); des spectromètres de masse à basse résolution (GC-MS et LC-MS); un spectromètre de masse couplé à une torche à plasma (ICP-MS); un système automatisé de digestion acide par micro-ondes; des

par ex. les travaux de G. Bruce Doern et Michael J. Prince (2017) sur le rôle accru des biotechnologies dans la gouvernance de l'alimentation, de la santé et de la vie, au Canada), mais également aux analyses qui permettent d'en évaluer, d'en caractériser et d'en contrôler la composition. Celle-ci se retrouve produite à l'intersection d'un ensemble de relations hétérogènes, qui sont à la fois politiques, économiques, liées à la santé publique, aux sciences biochimiques, etc. Ces pratiques et processus participent à moduler ce qui compose les aliments qui sont autorisés à être commercialisés et qui sont évalués comme « sains » pour la consommation humaine⁹⁴.

La production alimentaire en laboratoire

À l'été 2018, j'ai écouté le documentaire « Que mangera-t-on demain? » (Rondot et Erreca, 2018) diffusé dans le contexte de l'émission télévisée *Les Grands Reportages*. Je l'ai évoqué dans le 2^e nœud de cette partie de la thèse pour souligner comment des relations particulières humains – plus-qu'humains y sont manifestées. Je veux y revenir puisqu'une grande partie du documentaire s'attarde aux enjeux éthiques, environnementaux et sociaux engendrés par l'élaboration de solutions biotechnologiques visant à pallier les conséquences environnementales de l'élevage animal industriel et de l'agriculture de masse. On y fait mention, entre autres, des avancées biotechnologiques permettant de produire des sources de protéines qui ne dépendraient pas de la consommation de produits provenant des animaux. C'est également ce qui traverse cet article paru dans *La Presse +*, « Les géants de l'industrie ont faim » (Malboeuf, 2018), qui s'intéresse aux pratiques de production de « viande » en laboratoire. Il s'agirait de viande dite « propre » parce que non « salie » par les composants chimiques présents dans l'environnement qui peuvent se retrouver dans les animaux dédiés à la consommation humaine ou par les antibiotiques qui sont parfois utilisés en vue de favoriser leur croissance ou la prévention de maladies. « Propre » fait également référence à cette production nouvelle de protéines, qui est conçue comme moins dommageable pour l'environnement :

thermocycleurs pour l'amplification en chaîne par polymérase (PCR) en point final et en temps réel; un système automatisé d'identification microbienne; [...] » (Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires, 2011).

⁹⁴ D'ailleurs, la Politique bioalimentaire reflète également ces considérations pour la technologisation des processus de production agroalimentaire. On y retrouve une volonté d'investir de façon à soutenir les entreprises en vue de leur développement durable et prospère, tant dans le soutien d'initiatives liées à la production et à la transformation alimentaire, que dans celui d'initiatives jugées innovantes, souvent liées à l'utilisation de technologies (jamais vraiment clairement définies), conçues comme étant de potentielles solutions dans une optique de développement durable. C'est d'ailleurs partie intégrante de la présentation de l'objectif 2.3, alors qu'y est proposée l'idée d'investir dans les technologies, pour profiter « des possibilités du numérique » (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018, p. 51), ce qui permettrait à l'industrie québécoise de se distinguer et d'optimiser sa chaîne de production.

"Il faut absolument innover", affirme Michael Selden [biochimiste interviewé dans le contexte de l'article], qui veut sauver les océans et dénonce l'aquaculture. "Le poisson est censé être extraordinairement bon pour la santé, alors qu'il contient souvent du mercure, des pesticides, des antibiotiques et même du plastique !" Les fabricants de bœuf et de volaille in vitro plaident la même chose. La Terre abrite déjà 50 milliards de poules et poulets d'élevage, 1,5 milliard de vaches et 1 milliard de cochons. D'après l'ONU, les 10 milliards d'humains qui peupleront la planète en 2050 voudront en manger deux fois plus, alors que le bétail pollue déjà des quantités phénoménales de terres et d'eau et produit plus de gaz à effet de serre que tous les moyens de transport réunis. (Malboeuf, 2018)

L'utilisation des biotechnologies pour la fabrication ou la modification des aliments en laboratoire redéfinit ce qui constitue l'alimentation. Dans le contexte du documentaire, on donne l'exemple du saumon génétiquement modifié, qui est maintenant autorisé par Santé Canada sur la base du « principe d'équivalence en substance », soit le fait que les deux aliments (le poisson naturel et le poisson génétiquement modifié) présentent des compositions similaires (mêmes taux de lipides, glucides, etc.)⁹⁵. Parmi les enjeux soulevés, on mentionne le fait que les industries en charge de ces avancées et de la production de ces nouveaux aliments se voient conférer un pouvoir important quant à ce qui est produit et consommé (un pouvoir qui deviendra d'autant plus important si ces avancées deviennent les modes de production alimentaires privilégiés). On mentionne également les conséquences éventuelles pour la santé humaine, alors qu'on ignore les effets de l'ingestion de ces aliments modifiés ou artificiellement créés sur la biologie humaine.

Ce type de développement technologique s'inscrit dans ce que je qualifierais de « course à la protéine »⁹⁶, alors que se multiplient les pratiques et méthodes assurant de nouvelles formes de

⁹⁵ Le documentaire précise également comment, à travers l'élevage des animaux, les gènes sont manipulés depuis des centaines d'années, afin de répondre aux besoins des humains. Néanmoins, l'affirmation est nuancée par l'ajout que les modifications génétiques, grâce aux biotechnologies qui le permettent, deviennent de plus en plus précises. Grâce à des outils et à des techniques expérimentales comme le CRISPR-Cas9, les gènes mêmes des animaux ou des aliments peuvent être modifiés, afin de satisfaire aux besoins alimentaires humains (on donne en exemple l'intégration de gènes humains à des chèvres afin d'en modifier le lait, dans le but de compenser les carences alimentaires subies par des individus dans des pays défavorisés).

⁹⁶ Ce que je qualifie de « course à la protéine » est également manifeste dans une multiplicité d'initiatives commerciales ou entrepreneuriales comme celle de la compagnie Crickstart (<https://fr.crickstart.ca/pages/pourquoi-les-grillons>) par exemple, qui propose des insectes cuisinés comme alternatives protéiniques. Cette entreprise s'inscrit dans la mouvance du renouveau de l'enthousiasme pour la consommation des insectes (voir, par exemple, les documentaires « Bugs » (Johnsen, 2016), « Bugs on the Menu » (Toews, 2016)), étant donné les composantes nutritionnelles desdits insectes et le peu de ressources environnementales nécessaires pour les élever.

production et de commercialisation de sources protéiniques, plus « saines » (sans antibiotiques ou sans produits chimiques dérivés de sa culture ou de son élevage), plus environnementalement durables (pour compenser les répercussions de la sur-exploitation des terres et du système agro-alimentaire en général, tout en subvenant à la demande toujours croissante de sources protéinées) et toujours plus « nutritives ».

À travers ces pratiques et les débats qui y sont liés, les technologies, peu importe leur nature ou leur rôle, sont appréhendées soit depuis une perspective déterministe, qui en fait la cause des maux de la production alimentaire actuelle, soit depuis une perspective instrumentale optimiste, qui les produit à la fois comme outil de résistance face à l'industrie, comme « remède » à l'industrialisation et à l'agriculture de masse, ou encore comme solution aux problèmes d'inégalités sociales engendrées par le système alimentaire actuel. Ce sont par ailleurs là des postures, régulièrement produites dans les discours entourant le développement et l'utilisation de nouvelles technologies, qu'abordent Deborah Lupton et Bethaney Turner (2017) dans leur analyse du développement et de la commercialisation d'imprimantes alimentaires 3D. Celles-ci sont commercialisées sous la promesse que leur développement et leur utilisation permettraient l'impression d'aliments ultra-spécifiques, dont les composantes nutritionnelles pourraient être adaptées à la diète de chacun-e (voir, par exemple, <https://3dprinting.com/food/>). Ce faisant, ces imprimantes permettraient, selon un scénario utopique, d'envisager des solutions efficaces, peu dispendieuses et peu dommageables pour l'environnement pour nourrir des populations ayant des difficultés d'accès à une saine alimentation (Lupton et Turner, 2017). Ces développements technologiques sont imaginés comme pouvant potentiellement compenser les manques d'un système déficient, qui engendre des rapports inégalitaires d'accès à l'alimentation et donc, par association, à la santé. J'y vois là des formes de « résistance » face à un système qui engendre des rapports d'inégalité et d'exclusion. L'une des questions qui reste à poser : pourquoi ne pas s'attarder aux inégalités plutôt qu'aux solutions technologiques pour pallier leurs effets?

Pour Lupton et Turner (2017), le développement de ces outils technologiques s'inscrit dans un ensemble de discours et de pratiques participant à redéfinir ce qu'« est » l'alimentation, dans ce qui la compose matériellement. Qu'est-ce qu'une « viande » produite en laboratoire? Est-ce bel et bien de la viande, même si elle n'est produite à partir d'aucune ressource animale? Comment la qualifier, la

caractériser? Est-elle « saine » parce que présentant les mêmes composantes nutritionnelles qu'une viande produite à partir d'une chaire animale? Moins « saine » parce qu'artificiellement produite?

Notes récapitulatives :

- 🍲 La « saine » alimentation contemporaine, ses matières comme les savoirs et les pratiques qui en sont l'objet et qui participent de sa constitution, doit être interrogée à l'aune des relations technologisées multiples et de natures diverses qui l'informent;
- 🍲 Ces relations ne concernent pas que la production et la circulation des savoirs constitutifs de la saine alimentation par les institutions médiatiques (et telles qu'elles sont régulièrement posées dans la culture populaire et dans la littérature scientifique s'y intéressant) – elles doivent être réfléchies dans ce qui participe même de la culture, de la transformation, de la caractérisation et du contrôle des aliments, notamment;
- 🍲 Ces relations médiatisées participent à la production de relations particulières entre l'alimentation « saine » et les corps humains (et plus-qu'humains).

Pour conclure cette partie et annoncer la suite :

L'analyse constitutive de cette première partie de la thèse a mis en évidence certains des éléments qui ont ponctué mon quotidien au cours de cette année d'observation de la culture alimentaire québécoise contemporaine au sein de laquelle je m'inscris. J'y ai ainsi présenté certaines des manières par lesquelles l'alimentation saine se retrouve définie, mobilisée et pratiquée. À l'exploration des rapports de pouvoir qui sont négociés tant dans sa définition que dans sa mise en application, j'ai présenté comment elle prend des formes et des effectivités variables, dépendamment des contextes dans

lesquels elle est mobilisée, pratiquée, énoncée, contrôlée, etc. et des relations qu'elle concourt à produire et qui l'orientent.

J'y ai exploré comment l'alimentation saine est tantôt définie par ce qui la compose nutritionnellement (fibres, protéines, etc.); ce qui est culturellement connoté négativement ou positivement (le « bon » gras versus le « néfaste », le « mauvais » versus le « bon » sucre, etc.); ce qui est « naturel » versus ce qui fait l'ajout de composants chimiques ou de manipulations humaines (pesticides, OGM, aliments artificiellement produits en laboratoire, etc.); l'environnement dans lequel elle se retrouve produite (les sols, l'environnement, la pollution) ou transformée (les conditions sanitaires, les processus de transformation, etc.); les manières par lesquelles elle est produite ou préparée (industrialisée versus « fait maison », les pratiques de culture biologique ou non, les pratiques de transformation des aliments, etc.); les microorganismes qui participent de sa constitution (les « bonnes » bactéries, les « dangereuses », celles qui « aident » les microorganismes corporels humains versus ceux qui leur nuisent, etc.); sa fraîcheur (en termes de temps entre la culture ou la production et la consommation, de distance parcourue, de conditions sanitaires, etc.); la quantité consommée; sa production équitable (respectueuse de l'environnement, des individus chargés de sa production, des sols où elle est produite, etc.); sa provenance (traçabilité, connaissance de la provenance et de ce qui la constitue, etc.); sa capacité à sustenter et ainsi vaquer « adéquatement » à ses occupations quotidiennes. Ce sont là des modes d'être distincts de la saine alimentation qui ont émergé au cours de mes explorations.

L'alimentation saine est tout à la fois matière et vectrice de significations. Elle participe à mettre en place des pratiques particulières et est au cœur d'un ensemble de relations, humaines comme plus-qu'humaines, qui contribuent à lui donner forme et effectivité. Elle est autant humaine que végétale, animale ou microbienne et « alimente » tout autant qu'elle est « alimentée » par et à travers ces interactions. Elle occupe, voire produit et/ou organise l'espace physique, qui devient l'un des lieux par lesquels elle prend forme et, éventuellement, forme. Elle est et fait l'objet de savoirs, dont seul-e-s certain-e-s énonciateurs et énonciatrices sont autorisé-e-s à discourir. Elle participe de la constitution de dynamiques locales/internationales au moment même où elle convoque différents modes « d'éthiques » et concourt à produire et à mettre en place des pratiques particulières. De la consommation biologique, à la consommation locale en passant par la consommation équitable, et par la popularisation des diètes végétariennes ou véganes, ou pour les considérations pour l'Autre

(producteur/productrice locale/international; humain, victime des changements climatiques liés à des systèmes de production et de distribution à grande échelle; animal; végétal), les définitions variées et variables de ce qui constitue la saine alimentation engendrent des modes de consommation particuliers, aux effets parfois contradictoires des fins visées (d'équité, de développement durable, de santé, etc.).

Bref, il n'est pas simple de définir l'alimentation « saine », ni comment elle est rendue effective et affecte.

Bien que les discours constitutifs des différents modes de consommation « éthiques » le laissent présager, les choix ne sont pas simples et sont entremêlés dans des réseaux de relations hétérogènes, qui méritent d'être abordés dans toute leur complexité. L'alimentation devient ainsi vectrice de (in)justice sociale (et/ou environnementale?) alors même que sont discutés différents modes et lieux d'effectivité de la justice alimentaire. Le système alimentaire, dans son état actuel, est caractérisé par des déséquilibres, tant dans la distribution et l'accès aux ressources que dans la production de celles-ci. Ainsi, cette culture alimentaire reconfigure les modes de résistance et redéfinit, selon des définitions à géométrie et à effectivité variables ce qui est entendu par « justice alimentaire ». Ces idéaux de « justice alimentaire » ou de « résistance » prennent notamment forme face à l'industrie, critiquée pour ses processus de production de masse et pour l'incorporation d'ingrédients jugés « néfastes » à la conception de ses produits (du sucre en passant par le gras, à l'utilisation de pesticides); face au laxisme gouvernemental, qui laisse libre cours au marché et ne parvient pas à assurer un juste équilibre et accès aux ressources; face aux régimes d'exclusion et de stigmatisation qui opèrent dans les associations faites entre certaines conditions physiques (par exemple, des troubles de santé associés à des diètes « inappropriées » ou une apparence corporelle jugée problématique) et l'ingestion de nutriments particuliers; face aux déséquilibres des dynamiques locales/internationales selon lesquelles les pays défavorisés font office de « surfaces travaillables » où sont cultivées les ressources consommées ici comme ailleurs; etc. Des rapports inégalitaires sont produits et participent de l'instauration de dynamiques globales/locales, mais également de la constitution de temporalités et de spatialités à échelles variables et différenciées. Ce sont par ailleurs là tous des enjeux que j'explorerai plus en profondeur dans les deux prochaines parties de la thèse.

Je conçois que la pertinence de questionner comment est définie et pratiquée la saine alimentation contemporaine au Québec, depuis une perspective *cultural studies*, repose notamment sur le fait qu'il est nécessaire de comprendre ce qu'elle engendre afin de proposer des manières autres de l'appréhender et donc, de la pratiquer, de la produire, de la consommer, de l'encadrer et surtout, de la lier aux corps humains et, éventuellement, à la santé. Tout au long de mon année d'exploration, j'ai observé de nombreux problèmes qui étaient pointés du doigt, constitutifs de la saine alimentation. Ainsi, à travers les discours et pratiques associés aux problèmes de surplus de poids, aux troubles de santé associés à la diète, aux cultures agricoles marquées par l'usage de produits chimiques, aux débats quant à la nature des aliments, à la qualité et à la quantité des aliments ingérés, à la composition nutritionnelle (voire fonctionnelle) des aliments, aux espaces géographiques de production ou de consommation de ceux-ci, aux conditions socio-économiques qui modèleraient les pratiques alimentaires, des pistes de solutions simplificatrices et qui posent l'alimentation depuis des perspectives limitées sont proposées.

Des modes de consommation éthiques (locaux, biologiques équitables, etc.) à la mise en place d'espaces de jardinage urbains, de nouvelles réglementations/certifications visant à contrôler la qualité des aliments produits, au développements d'outils de plus en plus personnalisés permettant de produire de l'information constitutive des corps ou de la santé, à la création d'espaces de discussions et de débats pour tenter d'assurer l'accès à une « saine » alimentation à tous et à toutes en passant par la mise sur pied de pratiques communautaires visant à favoriser cet accès ou l'éducation quant aux aliments à consommer, les problèmes discutés et les solutions proposées procèdent de différenciation dans la manière de poser et de convoquer ce qui constitue la saine alimentation. Tout au long de mon exploration de la culture alimentaire et de ce qu'elle contribue à produire, j'ai critiqué comment les pratiques particulières qui sont mises en forme ne remettent pas en question ses définitions ou ses modes d'effectivité, pourtant contingents aux rapports de pouvoir qui s'y trouvent négociés.

Je conçois que bon nombre des problèmes émergeant sont liés aux façons par lesquelles l'alimentation est définie, pratiquée, appréhendée et mise en relation avec les corps et dans le fait qu'elle se retrouve trop peu réfléchi et problématisée en dehors de perspectives biologiques, à l'aulne d'enjeux de santé. Dans un argumentaire similaire, Probyn (2016) reprend les propos de Andrea Nightingale (2013) pour qualifier les manières par lesquelles les pêcheries sont réfléchies et administrées. Pour Nightingale

(2013), les relations problématiques entre les humains et les poissons reposent notamment sur le fait que ceux-ci sont appréhendés uniquement en termes biologiques et à titre d'entité autre, qui doit être administrée :

Nightingale argues that the continuing ways in which fish are constructed solely in biological terms is at the heart of the problem : 'Fisheries management remains firmly embedded in a logic that frames humans and fisheries as separate and distinct phenomena, relying upon scientific assessments of fish stocks and the mapping of sea beds to ascertain the impact of fishing activities on the biological communities of fish' (2013), 2363) (Nightingale, 2013, citée dans Probyn, 2016, p. 122).

C'est en ce sens que je conçois comme primordial de questionner la culture alimentaire contemporaine et ce qu'elle concourt à produire – les savoirs particuliers qu'elle met en forme et qui orientent, voire limitent le type de pratiques possibles et les manières d'appréhender et d'entrer en relation avec l'alimentation, et ce qui la constitue. Dans la même veine, je trouve particulièrement intéressante l'anecdote racontée par Stacy Alaimo (2012) qui, à titre de co-responsable du comité de durabilité de son université, University of Texas, à Arlington, a constaté que les membres du personnel enseignant de même que du personnel administratif percevaient comme nul l'apport des sciences humaines aux enjeux liés au développement durable, par opposition aux sciences pouvant y remédier comme les sciences de l'ingénierie, de l'architecture, etc. Faisant référence à un document produit par l'*Institute for Humanities Research* de l'Arizona State University, elle soutient que les sciences humaines sont cruciales pour comprendre et résoudre les crises environnementales « since "humanists and humanities research" "[c] hallenge reliance upon the authority of 'nature' or 'science' in order to address problems that in their origin and solution are primarily social and cultural" (Kitch, Adamson, et al.). » (Alaimo, 2012, p. 560)

Tout comme Alaimo (2012), je crois fermement qu'il est nécessaire d'incorporer à la réflexion des savoirs émanant de postures épistémologiques autres que celles dites de la science « objective » (je pense par exemple aux sciences nutritionnelles, biochimiques, etc.) dans l'investigation des problèmes liés à l'alimentation « saine ». Il importe que soit mise de l'avant une réflexion sociale, culturelle, sur ces enjeux qui sont eux-mêmes socialement, culturellement produits :

Even as the practices of sustainability foster the recognition that nearly everything one does has environmental effects, the epistemological stance of sustainability, as it is linked to systems management and technological fixes, presents a rather comforting, conventional sense that the problem is out there, distinct from one's self. Human agency and master plans will get things under control. [Elle fait la promotion d'une]

recognition that one's very self is substantially interconnected with the world. Since the material self cannot be disentangled from networks that are simultaneously economic, political, cultural, scientific, and substantial, what was once the ostensibly bounded human subject enters a swirling landscape of uncertainty where practices and actions that were once not even remotely ethical or political matters suddenly become the very stuff of the crises at hand. (Alaimo, 2012, p. 561)

Je conçois que la « saine » alimentation ne peut être comprise en dehors de la culture qui concourt à la produire. La prochaine partie de la thèse présente mon analyse de ce que je conçois être la culture alimentaire biomédicalisée, qui oriente et limite notamment les manières par lesquelles est comprise, produite et appréhendée l'alimentation, en relation avec les corps et la santé. J'y explore notamment comment les discours, savoirs et pratiques présentés au cours de cette première partie de la thèse peuvent être compris à l'aune d'une culture alimentaire biomédicalisée. La deuxième partie de la thèse me permettra ainsi de mettre la table à l'exploration des rapports de force inégalitaires et des régimes d'exclusion qui traversent la culture alimentaire québécoise contemporaine, et qui concourent notamment à produire des corps particuliers et des régimes de normalisation, de discrimination et d'exclusion. Ce seront là les enjeux qui seront discutés dans la troisième partie de la thèse.

Partie II. Culture alimentaire biomédicalisée⁹⁷

Dans cette seconde partie, inspirée des propositions de Clarke et de ses collègues (Clarke et al. 2010; Clarke et al., 2000; Clarke et al., 2003) sur la biomédicalisation du champ social, je propose une analyse de la culture alimentaire québécoise, que je qualifie de biomédicalisée. La culture alimentaire biomédicalisée québécoise participe non seulement à définir les manières par lesquelles la saine alimentation est aujourd'hui comprise et pratiquée, mais également à créer et à orienter des relations particulières entre l'alimentation et les corps. Je présenterai ce qui participe du déploiement d'une telle culture alimentaire et ce qu'elle concourt à engendrer (en lien avec la « saine » alimentation tout autant qu'avec les corps qui s'y retrouvent produits et associés). J'y propose notamment que, dans le contexte actuel traversé par des discours *healthists* (Crawford, 1980) et où la « [...] biomedicine has become a potent lens through which we culturally interpret, understand, and seek to transform bodies and lives » (Clarke et al., 2003, p. 163), l'alimentation saine est de plus en plus appréhendée comme outil permettant de transformer les corps depuis l'intérieur.

À partir de certains des éléments mobilisés dans la première partie de la thèse et des théories de Clarke et al. (2010), je discuterai ici de comment la biomédicalisation et ses processus constitutifs, que j'entends être entre autres ceux de la médiatisation, de la molécularisation et de la commercialisation, constituent les nouvelles lunettes par lesquelles sont appréhendés et pratiqués les corps humains contemporains en lien avec la « saine » alimentation. Je terminerai ce chapitre en tirant profit des écrits émergeant notamment du champ des études critiques sur l'alimentation pour mettre en évidence comment la culture alimentaire biomédicalisée participe à la (re)production de rapports d'exclusions de même que d'injonctions et de normativités liant l'alimentation et les corps.

De la biomédicalisation de la société à l'émergence d'une culture alimentaire biomédicalisée

Le paradigme nutritionnel contemporain

Scrinis (2008, 2013) présentait, il y a quelques années déjà, sa critique du nutritionnisme, un paradigme qui domine les sciences nutritionnelles depuis le 19^e siècle et qui promeut « [...] a pharmaceutical model

⁹⁷ Des éléments de ce chapitre ont fait l'objet de publications sous d'autres formes. Voir Durocher (À venir; 2019).

in which direct and precise effects on particular bodily functions are attributed to single, isolated nutrients and food components. » (Scrinis, 2013, p. 197)⁹⁸ Pour Scrinis (2013), le nutritionnisme fonctionnel en serait la configuration dominante contemporaine⁹⁹. Il serait caractérisé « not only [by] a more extensive understanding of the relationship between nutrients and biochemical processes but also [by] the attempt by scientists and food technologists to more directly target, control, and manipulate these internal bodily processes, functions, and biomarkers. » (Scrinis, 2013, p. 165) Ce paradigme participerait au développement de nouvelles connaissances biospécifiques (à l'intersection de la biochimie, de la nutrition et de la médecine, entre autres), rendues possibles grâce aux nouvelles avancées technoscientifiques.

Pour Scrinis (2013), l'ère fonctionnelle engendre ainsi une compréhension des corps comme pouvant être « nutritionally enhanced, since functional nutrients and foods are understood to target and optimize the functioning and performance of the body. » (Scrinis, 2013, p. 48) D'une part, ils y sont compris et mis en relation avec l'alimentation depuis les processus biochimiques qui participent des processus de digestion et d'intégration des nutriments aux matières corporelles. D'autre part, ils sont appréhendés par l'identification de biomarqueurs qui deviennent les indicateurs de ce qui constitue leur composition et leurs fonctionnements actuels, devenant par le fait même les indicateurs de l'état de santé, tant au présent qu'au futur. À travers l'ère nutritionnelle fonctionnelle, le diagnostic et la surveillance des facteurs de risque pour la santé (et associés avec l'alimentation) sont étendus à l'échelle microscopique (par exemple, aux niveaux cellulaires, moléculaires et génétiques).

⁹⁸ Voir la section « La "saine" alimentation et ses multiples formes » de la première partie de la thèse où j'ai présenté plus largement le paradigme du nutritionnisme, tel que défini par Scrinis (2013).

⁹⁹ Scrinis (2013) désigne trois paradigmes nutritionnels qui auraient été prédominants au cours des dernières décennies. Chacun de ces paradigmes serait le fruit des caractéristiques de son époque : à la suite du nutritionnisme quantifiable (*quantifying nutritionism*), et du *good-and-bad nutritionism*, le paradigme dominant actuel serait celui du nutritionnisme fonctionnel, qui aurait émergé dans les années 1990. Pour Scrinis (2013), ces changements de paradigmes engendrent de nouvelles manières d'appréhender l'alimentation et de la mettre en relation avec les corps et la santé. Du corps « machine » approvisionné par des aliments jugés appropriés produit au sein du « nutritionnisme quantifiable » au corps à risque de développer des maladies chroniques (surtout en lien avec la (sur)consommation des nutriments jugés néfastes) du paradigme *good-and-bad nutritionism*, des compréhensions différentes des corps émergent et engendrent différentes mobilisations et mises en relation de ceux-ci avec l'alimentation. L'ère fonctionnelle serait caractérisée par une attention plus grande accordée aux liens microbiologiques entre les nutriments aux fonctions corporelles internes, dans l'optique d'en maximiser la consommation et les effets supposés sur les corps et la santé.

Hannah Landecker (2011) s'est intéressée à ce qui traverse et unit les développements en nutriginomique, la production d'aliments génétiquement modifiés et le développement et l'usage de nanotechnologies alimentaires, des pratiques qui prennent forme au sein du contexte nutritionnel contemporain. Pour elle, les savoirs que ces pratiques concourent à mettre en forme caractérisent l'alimentation depuis des vertus thérapeutiques, voire médicales, à une échelle moléculaire :

Consumers eat 'for my wellness, not just my illness', in the reach for enhancement and imagined protection of the body from toxins or stress, and they try to consume the biological power perceived to reside in some molecules and not others (Nichter and Thompson, 2006). (Landecker, 2011, p. 185)

Elle soutient également que ces savoirs et pratiques s'inscrivent dans le contexte d'une société où la prévention est intimement liée à l'amélioration des fonctions et composantes corporelles, et de l'état de santé, présent ou futur. Ces propositions de même que celles de Scrinis (2013) peuvent être lues à l'aune de la biomédicalisation du champ social, telle que décrite par Clarke et al. (2010). Je conçois par ailleurs que ces chercheurs proposent des outils théoriques pertinents pour réfléchir au déploiement de ces savoirs et pratiques tels qu'ils concourent à produire des savoirs particuliers sur les corps et l'alimentation, et les manières de les mettre en relation.

Le concept de biomédicalisation

L'une des manifestations caractéristiques de l'ère nutritionnelle contemporaine est l'alimentation fonctionnelle. Pour Hyomin Kim (2013), la production des connaissances alimentaires constitutives de l'alimentation fonctionnelle est informée par le contexte biopolitique actuel, caractérisé par l'individualisation des stratégies de gouvernance orientant le type et les possibilités d'interventions faites sur le vivant, au nom de la vie et de la santé (Rabinow et Rose, 2006). Ce contexte, traversé par les discours *healthists* décrits par Crawford (1980) et présentés auparavant, participe d'un changement dans la responsabilisation des individus face à leur santé et la constitution de nouveaux espaces de régulation de la population à travers l'alimentation, notamment par l'expansion des savoirs et des techniques biomédicaux, que la chercheuse attribue à la biomédicalisation de la société.

La biomédicalisation de la société est par ailleurs entendue par Clarke et al. (2010) comme référant à la transformation complexe et multi-située des processus de la médicalisation, liée entre autres aux avancées technoscientifiques qui informent les manières contemporaines par lesquelles sont appréhendés les corps et la santé. Alors que les processus inhérents à la médicalisation du champ social

ont favorisé le développement de pratiques et de savoirs visant à contrôler les phénomènes médicaux (comme les maladies ou les blessures), la biomédicalisation « emphasize[s] transformations of such medical phenomena and of bodies, largely through sooner-than-later technoscientific interventions not only for treatment but also increasingly for enhancement. » (Clarke et al., 2010, p. 2) L'ajout du préfixe « bio » au terme « médicalisation » réfère d'ailleurs à ces possibilités nouvelles de transformer le vivant (humain comme plus-qu'humain) par l'entremise d'interventions technoscientifiques « such as molecular biology, biotechnologies, genomization, transplant medicine, and new medical technologies. » (Clarke et al., 2003, p. 162)

Les processus interreliés constitutifs de la biomédicalisation rendent comptent de changements dans la distribution du savoir biomédical, de sa circulation à son appropriation par les individus. Les rapports aux corps, à la santé et à la vie en elle-même s'y trouvent reconfigurés alors qu'émergent de nouvelles potentialités biotechniques et biomédicales d'interventions, dans une optique d'amélioration, voire d'optimisation des corps et/ou de leur santé future. Ces transformations dans les manières d'appréhender, d'analyser et de surveiller les corps sont caractéristiques de changements épistémiques, détournant le « clinical gaze initiated in the eighteenth century (Foucault 1973) to the emergent molecular gaze of today (Rose 2007). » (Clarke et al., 2010, p. 4) Ces nouvelles manières, technoscientifiques et biospécifiques, d'évaluer et de caractériser les corps entraînent la catégorisation de nouveaux corps « à risque », avant même l'apparition d'un signe ou symptôme lié à une quelconque maladie¹⁰⁰. Ces nouvelles manières de constituer des populations « à risque » ont d'ailleurs été critiquées par Scrinis : « This expansion of at-risk biomarkers, and of people's susceptibilities to diseases, may transform yet more healthy people into patients requiring monitoring, testing, and proactive treatment. » (Scrinis, 2013, p. 164)

¹⁰⁰ À titre d'exemple, Sara Shostak (2010) propose une analyse intéressante de la constitution de populations « à risque » grâce et à travers l'utilisation des avancements technoscientifiques. Ceux-ci permettent la constitution de nouveaux groupes d'individus « à risque » avant même que ne se manifestent de quelconques symptômes, et l'obligation pour ces individus d'entreprendre des actions préventives en vue de maintenir leur santé : « The molecularization of disease phenotypes has profound implications for our understanding of health and illness, as such molecular disease phenotypes may exist in individuals who believe themselves to be healthy. Thus, in a process characteristic of biomedicalization, individuals with no experiential symptoms of illness are seen as "marked" at the molecular level as "becoming ill" or "at high risk" for adverse health outcomes. » (Shostak, 2010, p. 254)

Les individus ne sont pas posés comme passifs face à leur santé, mais sont plutôt enjoins à agir sur celle-ci « avant qu'il ne soit trop tard », par l'adoption de mesures et de pratiques jugées appropriées (Clarke et al., 2000). Ainsi, la biomédicalisation, en accord avec le contexte néolibéral actuel et les discours *healthists* qui le traverse (Crawford, 1980; Lupton, 1997), participe à faire de la santé une responsabilité individuelle à assumer par l'action préventive et par l'acquisition des connaissances nécessaires pour la prise en charge de sa santé :

That is, health itself and the proper management of chronic illnesses are becoming individual moral responsibilities to be fulfilled through improved access to knowledge, self-surveillance, prevention, risk assessment, the treatment of risk, and the consumption of appropriate self-help/biomedical goods and services. (Clarke et al., 2010, p. 48; Clarke et al., 2003, p. 162)

Autrement dit, la biomédicalisation contribue à faire de la santé quelque chose qui peut être atteint par l'adoption d'actions appropriées, préventives, et par l'acquisition des savoirs, biens et services conçus comme nécessaires à l'atteinte de cet objectif¹⁰¹. Au cœur de ces savoirs et pratiques, l'alimentation devient l'un des « outils » permettant de transformer les corps depuis l'intérieur, à partir des éléments qui sont ingérés et qui entrent de ce fait en interaction avec leurs matières et processus biochimiques corporels. C'est outillée de ces éléments théoriques que je propose ici une analyse du développement et du déploiement de la culture alimentaire biomédicalisée québécoise contemporaine.

La culture alimentaire biomédicalisée

Pour présenter mon analyse de la culture alimentaire biomédicalisée contemporaine telle qu'elle est actuellement en plein déploiement au Québec, je m'inspire des manières par lesquelles Clarke et al. (2010) présentent la biomédicalisation à l'aulne de ses processus constitutifs plutôt que d'en poser une liste exhaustive de caractéristiques fixes et stables. Autrement dit, je présente ici la culture alimentaire biomédicalisée à travers trois des processus qui émergent de manière particulièrement saillante de mon analyse. Il s'agit des processus de la médiatisation, de la molécularisation et de la commercialisation. Par l'exploration de ces processus à l'œuvre, je mets en évidence et questionne ce qui informe le déploiement de cette culture et donc, ce qui participe à la création de savoirs et pratiques

¹⁰¹ D'ailleurs, la commodification de la santé est partie prenante des processus de biomédicalisation, selon Clarke et al. (2010).

particuliers liant l'alimentation et les corps. Le fait de procéder ainsi est également cohérent avec la perspective *cultural studies* au sein de laquelle j'ancre ce travail de recherche, alors que je conçois que la culture est constamment appelée à se (re)faire et qu'une multiplicité de forces et de processus à l'œuvre participent de sa constitution et de la production de certains savoirs et de relations spécifiques et singulières, notamment à l'intersection des corps et de l'alimentation.

Ainsi, tel que je l'ai abordé dans le dernier nœud constitutif de la partie 1, « L'alimentation saine, technologisée », les connaissances constitutives de l'alimentation saine de même que celles, biospécifiques (entre autres constitutives de l'alimentation fonctionnelle), produites à l'intersection des sciences nutritionnelles, biochimiques et médicales pour ne nommer que celles-ci, ne sont plus limitées à ces champs de production et d'application des savoirs, mais font désormais partie prenante de la culture populaire québécoise contemporaine. Des nutritionnistes aux scientifiques en passant par les chefs cuisiniers et les cheffes cuisinières célèbres au Québec, les figures rendues visibles et autorisées à discourir sur les « vérités » de l'alimentation se multiplient. Je conçois que la constitution de ce paysage alimentaire médié tel que le proposent Goodman et al. (2017) ou de ce que Deborah Lupton et Zeena Feldman (À venir) qualifient de cultures alimentaires numériques est rendu possible grâce aux processus de médiatisation, l'un des processus clés du développement de la culture alimentaire biomédicalisée.

Alors que j'ai discuté des relations technologisées qui participent à constituer l'alimentation saine contemporaine au Québec dans le chapitre « L'alimentation saine, technologisée », je souhaite ici proposer que les processus de médiatisation, en tant qu'ils sont produits et soutenus dans leurs développements mêmes par toute une série de technologies hétérogènes (par ailleurs explorées dans le chapitre précédent), informent non seulement la production et la circulation de connaissances constitutives de la saine alimentation et le développement et l'utilisation de dispositifs technologiques permettant la production de données organisantes (Durham Peters, 2015) sur l'alimentation et les corps, mais également l'alimentation et les corps dans leurs matières constitutives mêmes. Dans la foulée des théories contemporaines de Andreas Hepp (2012), Hepp, Stig Hjarvard et Knut Lundby (2015), Hepp et Keith Tribe (2013) et Lundby (2014), j'entends par médiatisation la pénétration intensive des technologies et des médias dans la société transforment les rapports culturels et sociaux (Hjarvard, 2008) tout autant que les pratiques locales, contingentes (Hjarvard, 2008; Reestorff, 2014;

Sawchuk, 2013). Les théoricien-ne-s qui participant au développement de ce champ d'études questionnent l'interrelation « between the change of media and communication, on the one hand, and the change of (fields of) culture and society, on the other hand » (Hepp et al., 2015, p. 7). Pour Hepp (2012), les cultures médiatisées, fruits de ces processus de médiatisation, sont caractérisées par le fait que leurs ressources premières « are mediated by technological means of communications » (p. 22), qui participent tout autant des transformations culturelles plus larges que des micro-pratiques (voir par exemple Sawchuk (2013) et Reestorff (2014)) situées et contingentes.

Ces théories m'aident à réfléchir, depuis une perspective non techno-déterministe, à comment le développement, l'utilisation et la commercialisation de technologies diverses, multiples et variées sont partie prenante de processus plus larges de médiatisation, qui informent les manières particulières de comprendre et de pratiquer la « saine » alimentation contemporaine - tant dans ses significations, symboles, définitions que dans ce qui en compose la matière. Ces processus informent également la mise en place d'un lot de pratiques, liées et liant alimentation et corps. Par exemple, les processus de médiatisation favorisent la production et la circulation de connaissances personnalisées et biospécifiques; participent de sa production et du contrôle de ses matières constituantes, tout autant que de celles des corps humains avec lesquels elle est mise en relation; sont le fait du développement de nouvelles technologies et de nouvelles fonctionnalités permettant d'assurer un suivi constant et personnalisé sur les matières organiques corporelles, lesquelles sont mises en relation avec les aliments ingérés ou à ingérés; etc. Inspirée des théories de la médiatisation, je conçois que ces technologies variées et multiples, de natures diverses, sont cohérentes avec les injonctions normatives culturelles qui font de la santé un impératif moral à atteindre, et l'alimentation l'un des outils pour y parvenir. Les processus de médiatisation participent à redéfinir la santé et les manières entendues de l'atteindre entre autres par l'entremise de processus de quantification biospécifiques des corps et de l'alimentation, qui orientent les manières de les comprendre et de les pratiquer¹⁰².

¹⁰² D'ailleurs, selon Clarke et al. (2000), l'omniprésence des technologies informatiques et informationnelles comme des pratiques technoscientifiques est fondamentale au développement des processus de biomédicalisation, en ce qu'elle participe à individualiser et à démocratiser l'accès à des outils permettant de traiter, monitorer et/ou diagnostiquer les corps de façon personnalisée. Je conçois que cette omniprésence est caractéristique des processus de médiatisation, qui doivent être compris comme participant au déploiement de la culture alimentaire biomédicalisée.

Néanmoins, je conçois que ces processus de médiatisation ne doivent pas être appréhendés comment agissant seuls ou comme étant les seuls à l'œuvre dans le déploiement de la culture alimentaire biomédicalisée. Je soutiens qu'ils doivent être réfléchis avec les processus de molécularisation, qui informent les possibilités nouvelles d'intervenir sur le vivant à un niveau moléculaire (Rose, 2007). J'identifie à l'œuvre actuellement des processus de molécularisation tels que définis par Rose (2007), dans le déploiement de la culture alimentaire biomédicalisée :

[...] contemporary biomedicine envisages life at the molecular level, as a set of intelligible vital mechanisms among molecular entities that can be identified, isolated, manipulated, mobilized, recombined, in new practices of intervention, which are no longer constrained by the apparent normativity of a natural vital order. (p. 5)

Pour Jeanette Edwards et al. (2010) (inspiré-e-s par Rabinow, 1996), les développements en génétique et ceux issus de la science biomédicale participent des manières nouvelles par lesquelles les corps, et la vie en elle-même, sont rendus « appréhendables » et « travaillables ». Le fait d'évaluer et de caractériser les corps à partir de technologies permettant d'en analyser les composantes inobservables à l'œil nu (parce que microscopiques ou internes, par exemple) n'est pas nouveau. Toutefois, pour Edwards et al. (2010), la multiplication des technologies permettant de visualiser les corps provoquent de nouvelles manières de les appréhender en produisant : « new awareness of the body and of the self, new regimes of power and knowledge, new possibilities for the enhancement of human life, and new fears for its degradation and destruction. » (Edwards et al., 2010, p. 2) Alors que ce type de pratiques technoscientifiques se déploie initialement dans les environnements contrôlés que sont les laboratoires (comme ceux liés à des champs de pratiques spécialisés comme les sciences médicales, biochimiques, en nutriginomique par exemple), les savoirs qu'elles concourent à produire se retrouvent de plus en plus décloisonnés de ces espaces au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée.

Ces processus refaçonnent eux aussi les manières par lesquelles les corps et le vivant sont appréhendés. C'est par exemple ce que j'observe dans les avancées scientifiques en nutriginomique qui visent à établir des rapports de causalité et de corrélation entre les gènes d'un individu et les aliments ingérés ou à ingérer; dans les développements liés à la production d'aliments artificiels où leur conception en laboratoire est réfléchi entre autres en termes de modifications ou de reproductions génétiques et où les débats associés à ces pratiques s'inquiètent de l'intégration de ces aliments aux matières corporelles humaines; et dans la commercialisation et la distribution d'aliments biologiques, où la

nature de ce qui compose les aliments est mise en relation avec les composantes et fonctions corporelles, à l'échelle des processus microbiologiques. Ce ne sont là que quelques exemples des considérations nouvelles pour les composantes moléculaires des aliments, des corps et des interactions biochimiques qui prennent forme en eux¹⁰³. À l'intersection des processus de médiatisation et de molécularisation, les composantes et fonctions corporelles font l'objet de savoirs et de pratiques qui rendent prétendument appréhendables les matières alimentaires et corporelles de façon biospécifique, personnalisée et à une échelle micro. Comme Scrinis (2013) le relevait dans sa critique de l'ère nutritionnelle contemporaine, le regard nutritionniste contemporain est dorénavant tourné vers l'intérieur du corps :

Nutrition experts have focused their nutritional gaze on the food consumption practices of individuals and populations. They have also directed the nutritional gaze at – and increasingly within – the body, which is encountered and measured in terms of a number of internal and external biomarkers, such as blood cholesterol levels, blood pressure, blood sugar, insulin, and body mass index (BMI). (Scrinis, 2013, p. 14)

L'alimentation et les corps sont rendus « visibles » et réfléchis comme objets de connaissances à un niveau moléculaire, dans l'optique d'en améliorer les composantes et fonctions ou de prévenir les « risques » inhérents au développement de maladies ou de conditions chroniques (comme l'obésité, le cholestérol, etc.). Conséquemment, tout un éventail de pratiques destinées à intervenir sur les corps et sur le cours d'un futur appréhendé est mis en place (par ex., dans l'établissement de diagnostics caractérisant l'état de santé présent et/ou futur d'un individu, dans la formulation de recommandations ou de diètes spécialisées liant les nutriments à ingérer (ou pas) à la composition spécifique d'un individu, dans l'établissement de pratiques de suivi de soi, médicales, etc.).

Des mises en relations (bio)spécifiques entre l'alimentation et les corps émergent, contribuant à la caractérisation de ces liens en vue de les optimiser et participant à faire de l'alimentation un « outil » à mobiliser pour l'atteinte de la « bonne » santé, réfléchi à l'échelle micro des composantes et processus corporelles. Autrement dit, ces manières de réfléchir les relations entre les corps et l'alimentation sont caractérisées par une volonté de contrôle, tant sur ce qui compose les matières alimentaires que celles corporelles, humaines, dans une optique d'optimisation de la santé humaine.

¹⁰³ Par exemple, comment ces éléments sont intégrés aux matières corporelles, quels processus biochimiques sont créés à travers les interactions entre les molécules corporelles et celles nouvellement intégrées (ingérées), etc.

Je vois également à l'œuvre ces processus de molécularisation dans la popularisation des connaissances et des pratiques constitutives des microorganismes (en lien avec le microbiome, les bactéries, etc.), que j'ai abordées dans la première partie de la thèse, dans la section « "Travailler avec" les microorganismes ». L'intérêt accru pour les microorganismes (constitutifs des aliments ou du microbiome humain et/ou des interactions entre les deux) s'inscrit également dans le même contexte d'émergence que celui laissant place à de nouveaux champs de recherche visant l'élaboration de diètes personnalisées, basées sur la compréhension de la composition biologique particulière d'un individu et des processus biochimiques à l'œuvre dans les processus de digestion des aliments (comme ceux de la nutriginomique ou des études sur le microbiome).

Ces quelques exemples illustrent également comment la culture alimentaire biomédicalisée doit être réfléchi à l'aune des processus de marchandisation qui participent de son déploiement et de son effectivité. Les savoirs et pratiques constitutives de la saine alimentation contemporaine et des manières de la réfléchir à l'intersection des corps et de la santé s'inscrivent dans des processus de marchandisation qui font de la santé quelque chose de consommable (tel que décrit par Clarke et al., 2010, par ailleurs) et des corps, des matières « travaillables » et « améliorables », par l'adoption de pratiques (entre autres alimentaires) jugées appropriées. Scrinis (2013) a déjà critiqué d'ailleurs comment l'industrie tire profit des connaissances biospécifiques produites sur l'alimentation et/ou les corps, alors que des produits alimentaires sont commercialisés en tirant profit des connaissances alimentaires associées à la santé. Pour Scrinis (2013), alors que les fonctions et composantes corporelles sont conçues comme pouvant être modulées par les nutriments ingérés (comme le fait d'interventions thérapeutiques),

[m]any food and pharmaceutical companies have rushed in to colonize, commodify, and control the body's inner geography, offering products that claim to target and directly manipulate blood sugar levels, blood cholesterol, insulin, and satiety. These products include cholesterol-lowering margarine, low-GI breakfast cereals, and high-protein appetite-quenching shakes. (Scrinis, 2013, p. 167)

Ces processus de commercialisation informent tout autant qu'ils sont informés par une multiplicité de pratiques technologisées qui visent à accroître les connaissances sur les corps et sur l'alimentation (ingérée ou à ingérer). Des entreprises commercialisent des tests offrant d'évaluer les composantes biologiques d'un individu (par exemple, VIAMEDEX (<http://viamedex.com/>), citée plus haut), afin de lui offrir une diète personnalisée, jugée appropriée, ou encore une sélection de produits personnalisée

(par ex., « Your DNA Guide to Wines You'll Love » (<https://vinome.com/>)). Cette marchandisation informe également le développement de secteurs et de champs d'activité économique, qui font de l'alimentation un bien ayant une valeur commerciale et économique¹⁰⁴. Elle traverse aussi la multiplication de pratiques commerciales en lien avec l'agriculture biologique (« bio-business », ICI.Radio-Canada, 2018) ou la marchandisation d'aliments particuliers, encensés pour leurs propriétés nutritionnelles¹⁰⁵.

Bref, cette analyse vise à identifier certains des processus à l'œuvre au sein de la culture alimentaire québécoise contemporaine, que je qualifie de biomédicalisée, sans déployer un regard aplatissant et homogénéisant sur ceux-ci. J'ai présenté, au cours de cette section, certaines des traces de ces processus, afin de mettre en évidence leur participation dans la création de savoirs et de pratiques spécifiques et situés, sur et liant de manières particulières les corps, l'alimentation et la santé. Ce type d'analyse est nécessaire afin de mettre en lumière comment les savoirs participant à produire la saine alimentation contemporaine articulent du même coup des savoirs sur les corps et la santé tout autant que sur les manières de les appréhender et de les mettre en relation. Dans la dernière section de cette partie, je mettrai en évidence comment la culture alimentaire biomédicalisée et ses processus constitutifs concourent à produire et à rendre effectifs des rapports de pouvoir inégaux qui affectent (différemment) les corps qui s'y retrouvent produits et appréhendés.

Une culture qui participe à la reproduction de rapports de pouvoir inégaux

Dans cette dernière section, je propose des pistes de réflexions critiques quant à comment cette culture alimentaire biomédicalisée concourt à la (re)production de rapports de pouvoir inégaux entre les corps (humains comme plus-qu'humains). Ces rapports de pouvoir prennent des formes variées allant de rapports d'exclusion à l'établissement de normativités et d'injonctions liant les corps, l'alimentation et

¹⁰⁴ Revoir par exemple le nœud « L'alimentation, politique? » de la première partie de la thèse où j'aborde les orientations économiques de la nouvelle Politique bioalimentaire québécoise qui font de l'alimentation un secteur à soutenir, dans l'optique d'assurer la santé de la population québécoise entre autres grâce à une agriculture de proximité

¹⁰⁵ Voir, par exemple, l'hyperconsommation des avocats en Amérique du Nord, critiquée pour les effets engendrés dans les pays producteurs (par ex., Rothman, 2018) ou l'engouement pour l'Oméga-3 (critiqué notamment par Abrahamsson et al. (2015)).

la santé – une triade qui sera au cœur de ce que j’explorerai au cours des prochaines lignes¹⁰⁶. Je mettrai en évidence comment ils doivent être réfléchis à l’aulne des processus décrits plus haut qui les informent.

Tel que mentionné auparavant, la culture alimentaire biomédicalisée prend forme et participe des discours *healthists* qui font de la santé un impératif moral à atteindre. Elle contribue à renforcer les pressions existantes sur l’individu quant à la prise en charge de sa santé par l’entremise de l’alimentation. Face à la multiplication de la production et de la circulation des connaissances constitutives de la saine alimentation due notamment aux processus de médiatisation, l’individu se voit tenu-e de s’informer, de façon à adopter les mesures jugées appropriées pour « bien » s’alimenter. Des injonctions normatives prennent forme alors que les individus sont enjoint-e-s à adopter les « bonnes » pratiques en vue d’assurer l’atteinte ou le maintien de leur bonne santé étant donné l’accessibilité des connaissances biospécifiques nécessaires et des outils, produits et services développés pour en faciliter l’acquisition et l’adoption. Ainsi, les processus de médiatisation et de commercialisation permettent la production et la circulation de ces connaissances (en des lieux et sur des plateformes médiatisées multiples, et sous des formes et des modes diversifiés) et l’acquisition d’outils permettant de s’en enquérir et d’assurer un suivi continu et personnalisé sur les corps et l’alimentation (comme les applications de suivi en continu ou les tests génétiques ou sur le microbiome, par exemple) accentuent la responsabilité de l’individu face à la prise en charge de sa santé, alors qu’il/elle se voit tenu-e de se saisir des « opportunités » offertes par les avancées technoscientifiques et le développement de connaissances nouvelles pour « mieux s’alimenter ».

Par exemple, Emily Yates-Doerr (2011) s’est intéressée notamment aux transformations des manières par lesquelles les corps et la santé sont mis en relation avec l’alimentation dans un contexte marqué par les récents développements en sciences de la santé et de la nutrition (par exemple, en

¹⁰⁶ La partie 3 de la thèse s’intéressera plus spécifiquement aux corps qui se retrouvent produits, d’une multitude de façons différentes, au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée, et aux rapports de pouvoir qui sont négociés à travers ces productions de corps multiples et hétérogènes.

épigénétique¹⁰⁷)¹⁰⁸. Dans le contexte de ses recherches au Guatemala, elle critique comment les savoirs qui sont produits au sein de ces champs de pratique participent à réorienter les manières par lesquelles le « bien-être » est défini. Ainsi, elle relève comment, d'une définition qui était traditionnellement associée au goût et à la création de relations intimes à travers la confection de repas, le « bien-être » est dorénavant réfléchi en termes d'enjeux et de considérations pour la santé. Pour Yates-Doerr (2011), les technologies utilisées pour caractériser et évaluer ce « bien-être » réfèrent à un vaste éventail d'outils (non pas nécessairement numériques uniquement) servant à mesurer, à calculer et à comparer à des normes les corps, l'alimentation, et les composantes de l'un et l'autre : « These technologies situate dietary well being not through tastes and intimacies, but through quantitative measures such as weight, blood sugar, caloric energy, centimeters of abdominal fat, and grams of carbohydrates or proteins. » (Yates-Doerr, 2011, p. 301) Yates-Doerr (2011) critique entre autres comment le développement de ces savoirs et technologies change les manières d'appréhender, de préparer, de consommer l'alimentation, et engendre un déplacement des connaissances initialement réservées aux sphères médicales vers la cuisine : « And then there was a range of technologies derived from equipment in far-away laboratories: the calorie, the serving size or portion, the recommended daily allowance of vitamins, minerals, fats, and carbohydrates. » (Yates-Doerr, 2011, p. 301) Ainsi, la chercheuse m'inspire à critiquer les nouvelles injonctions qui prennent forme au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée, et qui renforcent certaines des pressions déjà existantes reposant sur les épaules des individus (dans le cas qui l'intéresse, les femmes et, tout particulièrement, les mères¹⁰⁹) face au maintien de leur santé.

Tel que je l'ai discuté au cours de la section précédente, la gestion des risques associés à une mauvaise santé se retrouve commercialisée, notamment grâce aux processus de commercialisation qui

¹⁰⁷ L'épigénétique s'intéresse aux manières par lesquelles des facteurs environnementaux (au sein desquels figure l'alimentation) viennent modifier les structures et fonctionnements éventuels de l'expression des gènes d'un individu et potentiellement mener aux développements de maladies (voir sur le sujet Landecker, 2011). Je discuterai plus longuement ces travaux dans la partie 3 de la thèse.

¹⁰⁸ Yates-Doerr (2011) s'intéresse tout particulièrement à ces changements dans ce qu'ils participent de la redéfinition des responsabilités des femmes, et plus particulièrement des mères, alors qu'elles sont appelées à adopter des méthodes de préparation des repas modernes de même que les technologies disponibles pour évaluer la qualité desdits repas de même que la bonne santé des membres de la famille. Pour Yates-Doerr (2011), ces changements socio-technologiques prennent des configurations particulières en fonction des enjeux de genre qui les informent.

¹⁰⁹ Les enjeux de genre qui traversent la culture alimentaire analysée seront par ailleurs abordés dans la troisième partie de la thèse.

contribuent au développement et à la commercialisation d'une multitude de produits (alimentaires, technologiques, médicaux) offerts aux consommateurs et aux consommatrices en vue d'optimiser leur santé, présente et future. En cohérence avec les processus de biomédicalisation qui font de la santé un bien/objet consommable, « that it demands of patients, consumers, and patient groups that we become more knowledgeable and responsible— essentially more “scientized”—vis-à-vis biomedicine » (Clarke et al., 2010, p. 16), j'ai observé des récurrences marquées d'offres de produits et services liant l'alimentation à la santé au sein de la culture alimentaire québécoise analysée. Non seulement, comme le critiquent Davide Galesi (2014) et Alison Harvey (2009, 2010, 2011) en lien avec les développements en nutriginomique, ces pratiques participent d'une individualisation et d'une commercialisation (inégaie) de la santé, mais elles contribuent à renforcer la conception selon laquelle cette dernière serait quelque chose de « travaillable », par et à travers l'alimentation (quasi exclusivement).

L'accessibilité toujours accrue à des informations constitutives de l'alimentation saine et des corps rendue possible grâce aux processus de médiatisation et les possibilités perçues de s'en saisir et d'agir sur ces derniers prennent forme non seulement à l'intersection des processus de médiatisation et de commercialisation, mais également à l'aune des processus de molécularisation. Ceux-ci favorisent la production et la circulation de connaissances biospécifiques (sur la composition des aliments, sur les processus biochimiques associés à leur ingestion et à leur traitement par les corps, sur les composantes et fonctions biospécifiques des corps humains) qui visent la personnalisation des recommandations formulées à l'individu dans l'adoption de pratiques alimentaires et la constitution de nouveaux « risques » à prévenir. Ces risques prennent forme, par exemple, à travers les processus de molécularisation et de médiatisation qui participent à rendre les corps visibles, sujets à de nouvelles formes de contrôle et de surveillance des matières biologiques. Scrinis (2013) a d'ailleurs critiqué ce qu'il qualifie de « biomarker reductionism » (Scrinis, 2013, p. 41), soit une forme de réductionnisme qui rend compte de l'interprétation des biomarqueurs comme indicateurs de l'état de santé d'un individu, réfléchis en corrélation avec l'alimentation ingérée ou à ingérer. Cette forme de réductionnisme participe d'un

reductive focus on single biomarkers, the claims to a precise understanding of the way foods and nutrients affect biochemical processes, the decontextualization and simplification of the understanding of these biomarkers and their relationship to bodily health, and the differentiation of biomarkers into 'good' and 'bad' types. (Scrinis, 2013, p. 41)

Ces biomarqueurs sont interprétés par les expert-e-s (médecins ou nutritionnistes, par exemple) comme indicateurs « not just as risk factors or indicators of possible problems with one's diet or state of health, but are instead taken as definitive representations of one's health, and even as determining one's health (i.e., biomarker determinism). » (Scrinis, 2013, p. 41) Ce faisant, des individus peuvent être associé-e-s à des risques plus élevés de développer des troubles de santé (comme les maladies chroniques, l'obésité, le diabète, etc.) sur la base de leurs composantes corporelles, engendrant ce faisant l'identification de nouvelles populations « à risque », et de nouveaux processus d'exclusion et de discrimination.

Je m'inspire ici des nombreux travaux issus des champs critiques des études sur l'alimentation et sur les corps gros/obèses qui ont critiqué les processus de stigmatisation et d'exclusion des corps qui opèrent dans l'identification de ces populations dites à risque et le déploiement de mesures visant à les surveiller et à les « soigner » (voir, par exemple, les travaux de Evans et Colls, 2009; Rich et Evans, 2005; Rich et al., 2011 pour n'en nommer que quelques-uns)¹¹⁰. Des processus de normalisation sont rendus effectifs à travers l'établissement de mesures corporelles standardisées participant à définir ce qu'est un corps « en santé ». C'est le cas des biomarqueurs indiquant les taux de sucre et de gras appropriés dans le sang, de l'identification des gènes « à risque » conçus comme pouvant mener au développement de troubles de santé, des analyses sur les microbiomes, etc. Certains corps sont « problématisés » sur la base de comparaisons à des normes et standards qui définissent, biologiquement, ce que constitue « la santé » :

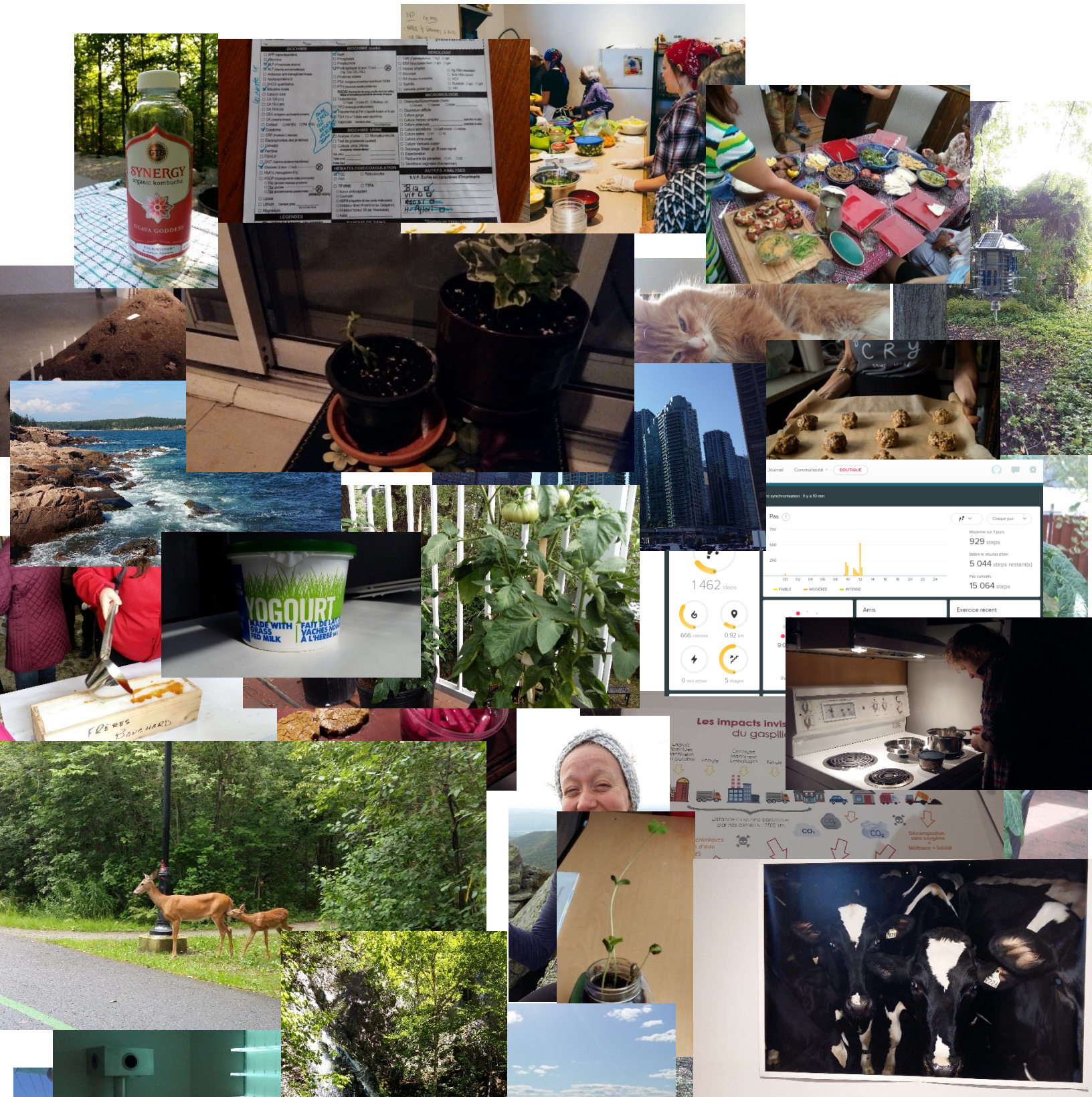
Biomarkers to assess ill health, such as blood glucose levels in the case of diabetes and the body mass index (BMI) in the case of obesity, are examples of the technologies of normalization to which Foucault refers (Evans and Colls 2009). Not only are these norms often based on white bodies, they lead to the twin assumptions that what is statistically abnormal is pathological and that pathology is absent in the statistically normal (Fendler and Muzaffar 2008; Lockand Nguyen 2010). (Guthman, 2014, p. 1154–1155)

¹¹⁰ Pour Clarke et al. (2010; 2003), la biomédicalisation contribue d'ailleurs à la création et à la légitimation de pratiques différenciées envers les corps nouvellement produits comme « à risque » : « Through emergent "dividing practices," some individuals, bodies, and populations are perceived to need the more disciplinary and invasive technologies of biomedicalization, as defined by their "risky" genetics, demographics, and behaviors; others are seen as especially deserving of the customizable benefits of biomedicine provided through innovative assemblages, as defined by their "good" genetics, valued demographics (e.g., insurance and income status), and "compliant" behaviors. » (Clarke et al., 2010, p. 83–84)

Guthman (2014) critique d'ailleurs certains des rapports de pouvoir inégaux (liés, par exemple, au genre, à la race, à l'âge, à la forme corporelle) opérant entre l'alimentation, les corps et la santé, et participant tant à l'établissement des mesures visant à évaluer les corps dans leur rapport à l'alimentation qu'à la mise en place de pratiques de diagnostic, de suivi, de contrôle afférentes. Dans ce contexte, les corps gros (ou ceux déviant d'une façon ou d'une autre des normes et standards biospécifiques reconnus), les corps catégorisés comme « à risque » ou les corps malades (et dont le trouble est associé d'une quelconque façon à la diète alimentaire) sont problématisés et incriminés. L'individu est conçu-e comme n'ayant pas « adéquatement » pris en charge sa santé par, entre autres choses, l'adoption d'une diète jugée appropriée.

À travers ces savoirs et pratiques, des associations causales et décontextualisées (Scrinis, 2013) sont produites, entre l'alimentation, les corps et la santé. L'alimentation y devient l'un des outils permettant d'*agir* sur les matières et fonctions corporelles, dans l'optique d'optimiser ou, à tout le moins, d'*influencer* l'état de santé de l'individu. En d'autres mots, l'alimentation n'est pas comprise depuis ses fonctions nutritionnelles génériques (Galesi, 2014), mais plutôt comme performant des fonctions biospécifiques agissant sur des composantes et des fonctions corporelles précises dans l'optique d'améliorer ces dernières ou, plus largement, de prévenir les risques de maladies ou de développement de conditions médicales.

Ce faisant, le type de relations qui est établi entre l'alimentation, les corps et la santé est limité et unidimensionnel. Il ne permet pas de considérer l'éventail des relations qui participent entre autres du traitement et de l'intégration des aliments par les corps, des processus autres que ceux liés à la diète qui constituent l'état de santé de l'individu, ou des processus et pratiques alimentaires qui ne se réduisent pas, non plus, aux seules finalités sanitaires. Je terminerai cette partie en insistant sur l'importance d'observer, d'analyser et de critiquer le lot des relations (inégaux) de même que les rapports de pouvoir que la culture alimentaire biomédicalisée concourt à mettre en forme, à de multiples échelles et sous des modes d'effectivité variés, afin de questionner comment des corps différenciés y prennent forme et y sont affectés. La prochaine et dernière partie de la thèse s'y intéresse.



« Bodies in the making, indeed. » (Haraway, 2008, *When species meet*, p. 162)



Partie III – Faire corps

J'ai exploré et mis en évidence, dans la première partie de la thèse, comment l'alimentation saine est produite et rendue effective au sein de la culture alimentaire contemporaine québécoise. Mon analyse a permis de relever certains des acteurs et des actrices, des dynamiques, des points de tension et de récurrence qui participent des manières par lesquelles l'alimentation saine y est définie et pratiquée. J'ai également mis en évidence certains des rapports de pouvoir qui en affectent les modes de déploiement et d'effectivité. Nous consommons, digérons et incorporons littéralement notre culture alimentaire. Celle-ci informe les manières par lesquelles l'alimentation dite saine est cultivée, produite, consommée, digérée et mise en relation (réfléchie, interprétée, analysée) avec les corps humains. J'ai défendu dans la partie 2 que les manières de la comprendre, de la pratiquer et de la mettre en relation avec les corps sont actuellement trop limitées et limitatives, contraignant ainsi les types de savoirs et de corps qui prennent forme au sein de la culture alimentaire biomédicalisée.

J'ai également discuté, dans la deuxième partie, comment la culture alimentaire analysée participe de l'établissement de rapports biomédicalisés (et biomédicalisant) entre l'alimentation et les corps, surtout humains. À l'aulne du contexte néolibéral traversé par des discours *healthists* (Crawford, 1980), des relations instrumentalisées sont produites entre les humains et les ressources alimentaires alors que sont attribués à ces dernières de prétendus bénéfices en lien avec « la » santé humaine. L'alimentation saine se retrouve produite, appréhendée et pratiquée largement en vue de favoriser le maintien ou l'amélioration des corps humains et, ultimement, de leur santé.

Pourtant, en réfléchissant (et en problématisant) les relations entre alimentation et corps uniquement du point de vue de ce qui participe de leur ingestion, de leur digestion et de leur intégration aux corps humains, dans un mouvement largement associatif à la santé, tout un ensemble de relations et de modes de matérialisation n'est pas considéré. Alors que le travail d'analyse présenté jusqu'à maintenant aura permis de mettre en évidence certains des rapports de pouvoir négociés dans les manières par lesquelles l'alimentation saine est définie et pratiquée, cette partie de la thèse s'intéresse plus spécifiquement aux corps, humains comme plus-qu'humains, qui se retrouvent affectés, modulés, produits au cœur de la culture alimentaire contemporaine québécoise.

La visée est ici d'élargir la réflexion de façon à comprendre comment la production de ces corps n'est pas que l'effet de l'ingestion et de la digestion des aliments, mais plutôt le résultat de l'enchevêtrement de relations hétérogènes et de rapports de pouvoir inégaux qui se trouvent matérialisés en des corps différents et différenciés dans la culture alimentaire actuelle.

Description des chapitres

Le premier chapitre, « Des corps [toujours en train d'être] différenciés », permet d'explorer différents processus de production et de différenciation des corps à l'œuvre dans la culture alimentaire biomédicalisée. Chacune des sections de ce chapitre s'intéresse plus spécifiquement à différents types de corps qui s'y retrouvent produits – et différenciés. Ainsi, par l'exploration des corps vieillissants, des corps genrés et des corps racisés produits, je mets en évidence les rapports de pouvoir qui sont négociés et rendus effectifs, et qui participent entre autres de l'établissement de rapports d'exclusion, de normalisation et de stigmatisation.

Le deuxième chapitre, « Espaces et temporalités », adopte une approche critique du temps telle que mobilisée par Sarah Sharma (2013) afin d'explorer les temporalités à l'œuvre dans le déploiement de la culture alimentaire contemporaine. J'y questionne ainsi comment des temporalités limitées participent à la production de corps particuliers tout autant qu'elles orientent les manières par lesquelles ils seront appréhendés et mis en relation avec l'alimentation dite saine. Ce chapitre donne également lieu à l'exploration de temporalités exclues et, ce faisant, des corps, humains comme plus-qu'humains, qui sont négligés ou discriminés au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée québécoise contemporaine.

Finalement, le dernier chapitre, « Corps et alimentation – des environnements aux « worlds-making » », consiste en une réflexion théorique visant à penser autrement les relations unissant et traversant l'alimentation et les corps que ce qui est généralement admis dans la culture alimentaire biomédicalisée analysée. Mobilisant notamment les travaux émergents en sciences sociales sur l'épigénétique, de même que les littératures féministes issues des nouveaux matérialistes et des travaux posthumanistes (environnementaux, en particulier), j'y propose de revoir les manières par lesquelles les corps contemporains de même que la notion d'« environnement » sont compris et appréhendés en lien avec l'alimentation. Je termine en proposant une ouverture à la réflexion avec le

concept de *media* tel que défini par John Durham Peters (2015) qui me semble présenter des avenues intéressantes pour réfléchir autrement ce qui participe de/lie les corps, l'alimentation et, éventuellement, la santé.

Il est à noter que les chapitres qui composent cette partie de la thèse ne sont pas tous du même ordre, n'ont pas les mêmes objectifs analytiques et ne revêtent conséquemment pas les mêmes modes de présentation. Avant d'entamer la présentation de l'analyse constitutive de cette troisième et dernière partie de la thèse, il m'importe de fournir quelques éléments théoriques et conceptuels clés qui sous-tendent ce que je développerai tout au long des prochains chapitres.

Penser la matière en relation, penser les matérialités

Pour l'analyse qui suit, je me suis inspirée du travail de chercheur-e-s qui se sont intéressé-e-s aux matérialités qui sont produites et affectées lorsque les corps entrent en relation avec l'alimentation. Abbots (2017), par exemple, soutient que l'acte de manger et d'intégrer des éléments provenant de « l'extérieur » des frontières du corps est une expérience unique et incorporée de transformation des matières alimentaires¹¹¹. Pour la chercheuse, l'agentivité des aliments ingérés est médiée par des acteurs et des actrices et des processus sociaux qui en infléchissent les modes de matérialisation et d'effectivité dans les corps humains. Bien que je sois d'accord avec Abbots (2017) quant au fait que les processus de matérialisation affectant notamment les corps humains doivent être questionnés à l'aune

¹¹¹ Abbots (2017) réfléchit au fait qu'il s'agit d'une expérience incorporée unique de transformation des matières alimentaires qui n'équivaut à aucune autre (par exemple, cuire les aliments, les mélanger, les transformer et créer, ce faisant, des réactions biochimiques qui en transforment la composition ou l'état) en tant qu'elle se fait à l'« intérieur » des frontières du corps et participe de leur intégration auxdits corps. Abbots (2017) s'intéresse donc non pas uniquement aux relations sociales et culturelles qui donnent forme et signification à l'alimentation, mais également à comment l'acte de « manger », soit d'incorporer et de digérer des aliments, a des affects et des effets sur les corps humains et l'expérience vécue de cette incorporation : « Eating is the act in which the affects and effects of food on the body are fully realized. It is through eating that the body engages with both the materiality and the meaning of food. » (Abbots, 2017, p. 14) Pour la chercheuse, l'agentivité des aliments ingérés prend effet lors de ces processus d'ingestion/transformation, qui sont médiés par des processus sociaux. Abbots (2017) s'inscrit dans le « tournant viscéral » des études critiques sur l'alimentation (au cœur duquel se retrouvent notamment les travaux de Hayes-Conroy et Hayes-Conroy (2008, 2013) et Carolan (2016)) qui questionnent les affects et les expériences vécues, incorporées, des différentes relations (inégaux) tracées entre l'alimentation et les corps. Ces travaux questionnent les rapports de pouvoir qui prennent forme entre l'alimentation et les corps et se matérialisent par et à travers des expériences vécues et incorporées, comme les goûts ou les pratiques de consommation, par exemple. Bien que ces travaux soient fort intéressants, ce n'est pas l'objet de la présente analyse : il m'importe moins de questionner l'expérience vécue, incorporée de ces rapports de pouvoir que les matérialités qui sont créées à travers leur effectivité.

de rapports de pouvoir qui sont tout à la fois politiques, sociaux, économiques, et autres, je conçois que ces processus et les matières qu'ils mettent en cause et produisent s'étendent au-delà de l'acte d'ingérer ou de digérer. Je m'inspire ainsi davantage des propositions de Mol (2013; Abrahamsson et al., 2015) et de Probyn (2016) qui m'outillent pour réfléchir lesdites matérialités comme étant produites au cœur d'une multiplicité de relations hétérogènes, contingentes, situées, traversées par des rapports de pouvoir qui en informent les multiples modes d'effectivité et de matérialisation. Dans cette partie de la thèse, je questionne les matérialités – tant celles constitutives des aliments que des corps, humains comme plus-qu'humains –, et ce qui participe à les produire, à les lier et à les rendre effectives, dans ce qu'elles sont produites au cœur de relations et de rapports de pouvoir contingents qui infléchissent leurs devenir, relationnels et processuels. Je réfléchis ces processus et modes de matérialisation comme s'étendant au-delà de la seule ingestion d'aliments, de leur intégration aux corps humains à travers l'acte de manger. Je reviendrai plus spécifiquement dans la section « Faire corps – Quels corps? » sur ce que j'entends par l'investigation des « corps » produits au sein de la culture alimentaire analysée et comment j'y procède. D'abord, il m'importe d'explicitier davantage comment je réfléchis et mobilise les « matières » - ou plutôt, les matérialités (alimentaires, notamment) – et comment je conçois que cette conceptualisation est clé pour réfléchir à ce qui survient entre l'alimentation et les corps tout autant qu'auxdits corps en-mêmes et à leur production.

Mon travail d'analyse s'inscrit en cohérence avec les travaux issus des nouveaux matérialismes (Coole et Frost, 2010), des matérialismes féministes (Alaimo et Hekman, 2008) et des travaux posthumanistes (Barad, 2003; Braidotti, 2018; Braidotti et Hlavajova, 2018) qui, chacun à leur manière, insistent sur l'importance de s'intéresser à la matière ou, comme bon nombre de ces travaux le posent, aux matérialités. Ces travaux m'invitent à réfléchir les matières autrement que comme quelque chose de pré-déterminé et de déterministe, de passif, une sorte de surface inerte sur laquelle le « social » viendrait s'inscrire. Comme Diana Coole et Samantha Frost (2010) le proposent, je confère aux matérialités un statut davantage dynamique, non figé, dont les modes d'émergence sont productifs et imprévisibles : « materiality is always something more than 'mere' matter : an excess, force, vitality, relationality, or difference that renders matter active, self-creative, productive, unpredictable. » (Coole et Frost, 2010, p. 9) La notion de « matérialités » évoque pour moi à la fois la matière, constitutive des aliments ou des corps notamment, mais également les processus et les relations qui la font être et lui donnent une effectivité, des processus qui sont constamment appelés à être refaits, renégociés. C'est

d'ailleurs pour cette raison que je ferai usage de cette notion qui rend compte de ces processus, dynamiques et itératifs, de matérialisation des rapports de pouvoir par et à travers la matière, afin de réfléchir aux corps, à l'alimentation de même qu'à ce qui les traversent et les lie au sein de la culture alimentaire québécoise contemporaine. Tout au long de cette partie de la thèse, je questionne les matérialités (alimentaires ou celles constitutives des corps, par exemple) de même que leurs modes d'effectivité tels que ces éléments varient en fonction de leur « complex, contingent modes of appearing » (Coole and Frost, 2010, p. 27).

Le fait d'appréhender ainsi les matérialités organiques, qu'elles soient corporelles ou alimentaires, comme en constant état d'émergence, depuis des processus qui sont complexes, pluriels, contingents et traversés par des rapports de pouvoir qui en configurent les formes, les devenirs et l'effectivité, me permet d'éviter de réfléchir les corps comme des systèmes clos dont les matérialités, les fonctionnements et la santé éventuelle dépendraient uniquement de comportements individuels (par exemple, alimentaires). Cet appareillage conceptuel me permet de les réfléchir comme des environnements changeants, en interrelation avec d'autres environnements ayant une effectivité sur leurs devenirs et leurs processus et fonctions : « (...) in such models the body is understood as an open system and one whose interactions with its environment significantly shape its neurochemical functioning and the trajectory of disease and health. » (Coole et Frost, 2010, p. 18) De même, je conçois que les matérialités des aliments ne peuvent être appréhendées hors-tout, mais doivent plutôt être réfléchies dans la contingence des relations, multi-espèces, qui leur donnent forme et effectivité – j'y reviendrai sous peu.

Ma manière de réfléchir ce qui participe des modes d'émergence et d'effectivité de ces matérialités est inspirée des propositions de Sebastian Abrahamsson, Filippo Bertoni, Annemarie Mol et Rebeca Ibáñez Martín (2015) pour qui ceux-ci doivent être réfléchis en relation. Tout comme ces chercheur-e-s, je conçois qu'il est nécessaire de questionner à la fois les matérialités et les processus de matérialisation qui leur sont associés en contexte, comme étant produits au cœur de relations multiples et différenciées.

En ce sens, je m'inscris dans la foulée d'Abrahamsson et al. (2015). Bien qu'ils et elles soient d'accord avec les chercheur-e-s issu-e-s des nouveaux matérialismes quant au fait qu'il est nécessaire de

s'attarder davantage aux matérialités produites à travers les interactions qui surviennent lorsque corps et alimentation se rencontrent physiquement, biochimiquement, ils et elles ne s'entendent pas sur les manières d'interroger ces matérialités et les processus qui les informent. Abrahamsson et al. (2015) ont critiqué un exemple proposé par Jane Bennett (2007) qui propose un matérialisme vitaliste¹¹² qui attribue une vitalité, une agentivité inhérente à la matière. Dans son chapitre *Edible Matter*, régulièrement cité au sein des travaux sur l'alimentation issus des nouveaux matérialismes, Bennett (2007) rapporte une expérience réalisée par Gesch et al. (2002) qui aurait démontré, selon elle, que l'ingestion d'oméga-3 par des prisonniers aurait permis d'apporter des changements dans leurs humeurs et leurs dispositions cognitives. Elle mobilise cette expérience pour attribuer une agentivité (ou vitalité, pour reprendre ses termes) à la matière – dans ce cas-ci, par exemple, l'agentivité attribuée aux oméga-3 consommés aurait informé les changements d'humeurs et de comportements des prisonniers étudiés. Autrement dit, pour Bennett, il est fondamental de s'intéresser aux matérialités de l'alimentation¹¹³ en vertu de leur agentivité, laquelle leur permettrait d'agir sur les corps – notamment humains.

Bien que je supporte l'idée de Bennett (et des chercheur-e-s s'inscrivant au sein des nouveaux matérialistes) selon laquelle la matière (alimentaire, notamment) n'est pas inerte, qu'elle a le potentiel d'affecter et de produire des effets sur les corps humains comme plus-qu'humains, je conçois, comme Abrahamsson et al. (2015), Mol (2013), Probyn (2016) et Abbots (2017) avant moi le proposent, que cette vitalité n'est pas inhérente à la matière en elle-même, mais davantage co-produite à travers tout un lot de relations - qu'elle est partagée. Pour Mol (2013), toute matière est, existe et agit en relation :

What they [les chercheur-e-s issu-e-s des nouveaux matérialistes qui s'intéressent à l'ontologie de la matière, à son essence et à son effectivité] lightly skip over, though, is that matter never is 'itself' all by itself. Even when it is not being interpreted, matter is never alone. For it may well be that matter acts, but what it is able to do inevitably depends on adjacent matter that it may do something with. Action is always

¹¹² Voir *Edible matter* (2007) et *Vibrant Matter : A Political Ecology of Things* (2010).

¹¹³ Bennett (2007) insiste d'ailleurs sur le fait que bon nombre de chercheur-e-s en sciences sociales s'intéressent ou se sont intéressé-e-s à l'alimentation, mais pour interroger des dimensions qui ne concernent pas directement sa matérialité ou les matérialités des corps humains avec lesquelles elle est mise en relation. Ces chercheur-e-s, soutient-elle, « [...] mainly focus on human acts in, for example, the rhetoric of culinary self-expression or the socio-cultural rituals and practices through which meaningful food objects are produced, or the aesthetic-commercial techniques through which desire for a new food product is induced. With the exception of the cookbook author or restaurant reviewer who describes the colour, texture and aroma of ingredients, food writing seldom attends to the force of materiality » (p. 138). Elle revendique ce faisant que davantage d'attention soit accordée aux matérialités alimentaires et à leur agentivité.

interaction. And it is only in interactions, or intra-actions if you please (Barad, 2007)¹¹⁴, that objects relationally afford each other their (always local, often fluid) 'essence'. (Mol, 2013, p. 3)

Pour Abrahamsson et al. (2015), ce qui est problématique dans ces manières d'interroger les liens de causalité entre des matières qui auraient une agentivité propre est que l'aliment (dans l'exemple retravaillé, l'oméga-3), en tant que matérialité qui aurait une agentivité, est pris et questionné isolément. Les chercheur-e-s soutiennent que la population à l'étude dans le cas présenté par Bennett (2007) (des prisonniers) était déjà à risque d'avoir des déficits d'oméga-3. Abrahamsson et al. (2015) élargissent le spectre des relations qui doivent être prises en compte pour réfléchir l'effectivité des matérialités en questionnant, d'une part, comment les déficits alimentaires globaux dont peuvent souffrir les participants témoignent de conditions sociales, contextuelles, qui contribuent elles aussi aux comportements problématiques ciblés. D'autre part, les chercheur-e-s évoquent les réseaux de relations beaucoup plus larges qui sont également affectés, et qui affectent conséquemment et inégalement d'autres corps :

Things, so we seek to stress, neither 'cause' effects nor 'act' all by themselves. Materialities work in concert; they are relational. Omega-3 does not decrease aggression in humans all by itself. It may contribute to such a decrease, but if it does, it does so [...] in combination with vitamins and minerals, and in people who start out with a micronutrient deficiency. And as long as fish caught in the South are used as the main source of the omega-3 pills sold in the North, any potential improvement of the moods of *some* human beings comes at the cost of *other* human beings who come to lack in proteins or even outright starve. The fish are killed one way or the other. In the long term, the problem here is that of the stock or the ecosystem: if *too many* fish are killed, fish stocks dwindle and ecosystems impoverish or collapse. Neither *causality* nor *agency* seems very well suited to describe what is going on here. (Leur accentuation, Abrahamsson et al., 2015, p. 14)

¹¹⁴ Karen Barad (2003) est particulièrement citée à titre de référence par les nouveaux matérialistes pour son texte « Posthumanist performativity: toward an understanding of how matter comes to matter ». Elle y soutient que la matière, dans le tournant culturel des études en sciences sociales, a été délaissée au profit de l'analyse des discours, du langage ou des éléments culturels. Elle élabore ainsi une conception matérialiste de la performativité, proposant ce faisant une nouvelle réflexion sur l'interrelation entre discours et matière, des entités qu'elle conçoit non pas comme étant opposées, mais plutôt comme des forces mutuellement constituées : « I propose a specifically posthumanist notion of performativity—one that incorporates important material and discursive, social and scientific, human and nonhuman, and natural and cultural factors. » (Barad, 2003, p. 126-127) Je reviendrai sur certaines de ses propositions dans la section « Des corps générés – Des corps de femmes sous tension... encore » d'un prochain chapitre.

Autrement dit, tout comme Abrahamsson et al. (2015), je conçois que l'agentivité associée aux matérialités est multiple, partagée, relationnelle¹¹⁵, et doit être interrogée comme tel :

As Bennett notes, eating engenders and indexes mutability. Metabolic processes turn one figure into another. For instance, if you were to eat food containing omega-3, this particular fatty acid might enter your bloodstream, if your bowels indeed accepted it. In the process of chewing, digesting, and absorbing, the omega-3 loses its entanglement with fish (or walnuts!) and becomes a part of you. But if subsequently your mood were to improve, to what or whom might you give credit? To you, yourself, as you were the actor eating? Or to the omega-3, as its metabolic products found a way of binding to some crucial receptor? Perhaps, in the latter case, you are still the relevant actor after all, since the omega-3 that you ate has become a part of 'you'. Which suggests that, all in all, omega-3, absorbed and transformed into a part of a human body, is a very peculiar example of nonhuman agency. For, as a mode of doing, eating crucially includes transforming: food into eater and eater into a well-fed rather than an undernourished creature. But, as it is through eating and feeding that diverse beings or substances fuse, in the end you never quite know who or what has done it. Has omega-3 acted, or, since you absorbed it, have you? Eating interferes with 'doing' in a fascinating way not just by relating the creatures and substances that 'do', but also, crucially, irreversibly, by transforming them—and their agential abilities. (Abrahamsson et al., 2015, p. 15)

Tout comme ces chercheur-e-s, je conçois qu'il n'est pas suffisant d'attribuer et de questionner l'agentivité supposée des matérialités hors-tout, comme si elle leur était inhérente

De plus, comme le soulignaient Slocum et Saldanha (2016), l'alimentation n'est pas qu'une affaire d'humain-e-s. Elle implique et affecte une multiplicité d'autres espèces, ou matérialités organiques ou non organiques, en ces interactions :

Food therefore encompasses all the socio-ecological and affective processes that make the mineral, vegetal, and animal into things edible for the human species. It actively shapes life's spatiality and temporality, bringing humans together and keeping them apart, imbricating them fully and irrevocably in a profusion of nonhuman worlds (Probyn 2000, Whatmore 2002). (Slocum et Saldanha, 2016, p. 1)

¹¹⁵ Abrahamsson et al. (2015) posent par ailleurs que le « faire » (que j'associe à leur effectivité) des matérialités est un « distributed achievement » et non pas le fait d'une agentivité propre, singulière : « Situating omega-3 in its contexts brings to the fore that 'doing' is a distributed achievement. Ironically, the first provocative uses of the term 'agency' for 'things' were intended to bring out the distributed character of all doings. Early actor-network theory argued that no actor ever acts alone, as all actors depend on the network of which they are a part and that they help to form. » (Abrahamsson et al., 2015, p. 13)

À travers l'analyse des corps produits au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée, je m'inspire donc de ces propositions de même que de celles de Probyn (2016) pour réfléchir aux multiples relations, tant humaines que plus-qu'humaines, qui participent de leurs matérialités constitutives et des manières par lesquelles celles-ci seront produites. Probyn (2016) s'inspire elle-même des travaux de Mol et de ses collègues pour réfléchir les relations entre les humains et les poissons qui surviennent et sont rendues effectives au cœur de réseaux inter-espèces complexes, interconnectées :

For them [Mol et son équipe de recherche « Eating body », Amsterdam], matter is always 'enmeshed in a variety of relations'. Some of the entities to which or in which fish are related are the environment, climate change, things that eat fish and fish that eat things, laws and regulations, technologies, and markets. These relations make for complex interactions. 'All of which suggests that, rather than getting enthusiastic about the liveliness of 'matter itself', it might be more relevant to face the complexities, frictions, intractabilities, and conundrums of 'matter in relation''. (Probyn, 2016, revenant sur les travaux de Abrahamsson et al., 2015, p. 11)

Pour Probyn (2016), nous mangeons le poisson, qui a lui-même évolué dans des eaux polluées, elles-mêmes polluées par les humains et les bateaux qui les parcourent. Ces poissons sont aussi mangés par d'autres espèces que nous mangeons également : nous, les humains, sommes au cœur de relations qui sont affectées et qui affectent. Ces différentes espèces et leurs matérialités sont interreliées, coproduites dans un lot de relations hétérogènes et inter-espèces qui va bien au-delà de la simple ingestion et digestion d'un aliment particulier.

Faire corps – Quels corps?

Ainsi, tout au long de la troisième partie de la thèse, j'explore différents modes d'effectivité de la culture alimentaire analysée, différents rapports de pouvoir qui y prennent forme et qui participent à la production de l'alimentation et des corps, de matérialités organiques particulières, contingentes. Je veille donc à faire éclater les conceptions communément acceptées dans la culture alimentaire biomédicalisée de ce qui constituerait et composerait « les corps », avec des matérialités déterminées par l'alimentation. Autrement dit, je m'inscris dans la même mouvance que les théoricien-ne-s qui relèvent comment l'effectivité des aliments, et dans le cas de ma thèse, de l'alimentation « saine » sur/en lien avec les matérialités corporelles, ne réside pas uniquement dans le fait d'ingérer ces matérialités, mais également dans le lot des relations qui participent à produire l'un et l'autre et les relations entre les deux.

Au cours de l'analyse, je retrace à la fois les corps produits et leurs modes de production tel qu'ils prennent place et forme à l'intersection des savoirs et des pratiques constitutifs de la saine alimentation et, plus largement, de la culture alimentaire biomédicalisée. Je m'inspire notamment de Mol (2003) alors que je comprends les corps produits au sein de cette culture alimentaire biomédicalisée comme étant « multiples » - non pas uniquement en termes de formes ou de compositions, mais également en tant qu'ils sont produits depuis une myriade de façons différentes et doivent conséquemment être questionnés depuis des modes analytiques, voire des épistémologies différentes. De même, comme les processus et rapports de pouvoir relevés ne sont pas tous du même ordre et ne convoquent pas tous les matérialités corporelles de la même façon, je mobilise des littératures aux épistémologies diverses, qui me permettent à la fois d'explorer les différentes manières de convoquer ou de produire des corps particuliers au cœur de la culture alimentaire contemporaine tout autant que les matérialités, humaines comme plus-qu'humaines, qui y sont impliquées, produites et mises en relation. Avant d'entamer la présentation de l'analyse de cette troisième partie, il m'importe de procéder à un bref survol de certains des modes de production des corps qui y seront explorés.

Ainsi, j'explore notamment comment des corps sont produits à travers la culture alimentaire biomédicalisée alors qu'elle met en place certaines façons de les appréhender, de les cadrer, de les contrôler. Je mobilise entre autres des travaux issus des littératures féministes de même que des études critiques sur les corps gros, obèses (*critical fat studies*) ou handicapés (*critical disability studies*), pour ne nommer que celles-là, qui m'amènent à analyser comment des corps particuliers sont produits (et vécus, bien que ce ne soit pas au cœur de l'argument que je développe) à travers l'établissement de pratiques particulières, ciblées et normalisantes¹¹⁶ tout autant qu'à travers les réponses physiques et physiologiques à ces pratiques ou à ces pressions et tensions vécues par ces corps, différenciés (par exemple, sous forme de stress se matérialisant en gras, de changements structuraux ou biochimiques dans les manières de traiter les nouveaux éléments ingérés/incorporés, etc.).

¹¹⁶ D'ailleurs, Braidotti et Hlavajova (2018) m'amènent à réfléchir aux corps de ceux et celles qui n'ont pas le privilège d'être considéré-e-s comme pleinement « humains », et qui sont confinés à une caractérisation/appréhension depuis leur seule « bio ». Je questionne comment des corps sont scrutés, analysés depuis leurs composantes (matérialités) organiques, de manière à infléchir le devenir subséquent de celles-ci. J'analyse et critique comment les matérialités de ces corps font l'objet de traitements particuliers, sans que ne soient nécessairement considérées les injustices systématiques, historiques, qui se trouvent matérialisées dans ces corps, ni les rapports de pouvoir qui informent les mesures de catégorisation (et de normalisation) qui sont appliquées sur ceux-ci.

Je questionne également comment des corps sont produits dans leurs dimensions physiques, biochimiques : de l'ingestion de nutriments particuliers en fonction des savoirs culturels en vigueur¹¹⁷ à l'interaction de ces aliments ingérés avec les fonctions et composantes corporelles mises en cause, je questionne les relations et rapports de pouvoir qui participent de ces processus physiques, biochimiques, qui produisent des corps différenciés. Je mobilise largement les littératures issues des sciences sociales qui s'intéressent aux développements en épigénétique, des nouveaux matérialismes (surtout féministes et environnementaux) et des études des sciences et des technologies pour insister sur le fait que ces processus et ces corps ou matérialités organiques doivent être réfléchis à l'aune de la multiplicité des relations impliquées (et contingentes) qui participent des formes et processus de matérialisations possibles. Ces littératures me sont également utiles pour réfléchir les corps et leurs productions à des échelles multiples et différenciées.

Je questionne aussi les productions des corps qui surviennent au sein de la culture alimentaire contemporaine tels qu'ils émergent au cœur de systèmes alimentaires globaux, déséquilibrés, traversés par des rapports de pouvoir inégalitaires. Éclairée notamment par des travaux critiques à l'intersection des enjeux raciaux et de l'alimentation et des travaux en géographie critique, j'investigue ces relations qui participent à la formation de corps et d'environnements différenciés et inéquitables, des conditions et des environnements qui pénètrent et modulent les corps qui y travaillent, tant selon des modes performatifs (l'incorporation des mouvements associés à la culture d'aliments, par exemple) que dans des modes biochimiques (la pénétration de pesticides dans les corps, qui en affectent les composantes et fonctions, au présent comme au futur, par ex.)¹¹⁸.

Plusieurs de ces travaux m'amènent également à analyser les corps produits au sein de la culture alimentaire biomédicalisée comme le fruit de relations multi-espèces, des humains aux humains, des humains aux sols, aux microorganismes qui le composent, aux végétaux, grains, animaux ingérés, à ce

¹¹⁷ Ces savoirs culturels informent par exemple les pratiques de consommation alimentaires, ou même l'accès à des aliments particuliers (Qui y a accès? À quelles conditions? Qui peut manger quoi?).

¹¹⁸ Par exemple, Alaimo (2008) réfléchit les corps toxiques comme le résultat de rapports de pouvoir matérialisés de façon inégale dans les matérialités, dans les corps : « To turn back to feminist theory, thinking through toxic bodies allows us to reimagine human corporeality, and materiality itself, not as a utopian or romantic substance existing prior to social inscription, but as something that always bears the trace of history, social position, region, and the uneven distribution of risk. » (Alaimo, 2008, p. 261)

qu'eux-mêmes auront ingéré, aux bactéries déjà présentes dans l'organisme humain à celles avec lesquelles elles entreront en contact, etc. Je m'inspire ainsi des littératures sur les relations entre les espèces, sur les nouveaux matérialismes environnementaux (par exemple, Alaimo, 2010) de même que les littératures posthumanistes pour réfléchir comment « the human is always partially constituted by the non-human and that their interaction is too complex to be reduced to a mere dialectical opposition » (Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 2). Christina Fredengren (2013), Stefanie R. Fishel (2017) et Stacy Alaimo (2010), pour ne nommer que celles-ci, sont autant de chercheuses posthumanistes féministes influencées par Haraway (1991; 2003; 2008) qui m'ont amenée à réfléchir les corps comme produits de relations entre des espèces différentes (ou différenciées) qui permettent des « becoming with » et « within » incertains¹¹⁹. Ainsi, je mobilise ces travaux pour réfléchir les corps comme « multiples » et poreux, comme (re)produits au cœur de relations inter-espèces qui participent de leurs matérialités, des relations qui s'étendent au-delà de ce qui est strictement ingéré, par exemple.

Je « fais corps » aussi, par ce travail d'analyse, qui s'inscrit toujours dans une posture située. Tout au long de cette partie de la thèse, je présenterai des processus à l'œuvre, des corps produits et des rapports de pouvoir négociés que j'ai moi-même croisés et relevés, et qui m'ont semblé prédominants/saillants pour différentes raisons que je tâcherai constamment de mettre en évidence en cours de route, par souci de situer la production de savoir qui en découle. Tout comme dans la première partie de l'analyse, je tâcherai de mettre en évidence le cheminement analytique des réflexions que je propose, de manière à situer mes réflexions dans les littératures qui la sous-tendent tout autant qu'au cœur des épistémologies qui m'amènent à réfléchir différemment les multiples

¹¹⁹ Elles s'inspirent grandement des écrits d'Haraway (2008), pour qui les corps humains ne peuvent être limités aux frontières de la peau (Haraway, 1991), ni même confinés ou limités à une seule espèce (Haraway, 2003) : « The corpse is not the body. Rather, the body is always in-the-making; it is always a vital entanglement of heterogeneous scales, times, and kinds of beings webbed into fleshly presence, always a becoming, always constituted in relating. » (Haraway, 2008, p. 163) Fredengren (2013), par exemple, reprenait les propos d'Haraway (2008) pour insister sur l'importance de considérer la multiplicité des relations, inter-espèces, qui participent des matérialités des « corps humains » - et critiquer ce faisant une conception du corps comme une entité distincte, autonome, singulière et unifiée : « Haraway (2008:3-4, 31- 32) describes the human body as consisting to 90% of other genomes than the human, such as those of microorganisms, bacteria and fungi, important for our existence. In writing "To be one is always to become with many" (2008:4) Haraway links to Deleuze and Guattari who argued that "Since each of us was several, there was already quite a crowd" (1988:3). In the human body, for example in the intestines, there are also traces of other animals, parasites and diseases, some of which may work in a beneficial way for the body and others with malevolent effects on health and life. » (Fredengren, 2013, p. 61)

processus de production des corps, de même que les corps hétérogènes qui s'y retrouvent produits, et qui émergent au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée.

Des corps [toujours en train d'être] différenciés

À travers ce qui participe à constituer l'alimentation saine et les pratiques qui y sont liées, des corps sont différenciés dans les manières par lesquelles ils sont définis, problématisés, cadrés, traités, nourris, « travaillés », etc. Ils sont différenciés non seulement à travers les manières par lesquelles ils sont appréhendés, mais également dans leurs matérialités constitutives mêmes. Ce chapitre vise à mettre en lumière certains des processus qui participent de la production de corps différenciés, des processus informés par des rapports de pouvoir engendrant des rapports inégaux à l'alimentation (tant dans sa production, que sa distribution, sa consommation, etc.) et aux/entre les corps (tant dans ce qui se retrouve matérialisé dans ceux-ci, que dans les manières par lesquelles ils sont appréhendés, mis en relation avec l'alimentation, etc.). J'intégrerai également à la discussion des éléments qui permettront de poser une réflexion sur comment, à travers ces processus de production de corps différenciés, opèrent des régimes de normativité qui informent les corps (présents et futurs) autorisés.

Pour chacune des sections composant ce chapitre (au nombre de trois : des corps vieillissants, des corps genrés et des corps racisés), je mobiliserai des outils et champs conceptuels et théoriques différents qui m'amèneront à explorer non seulement différents processus de différenciation à l'œuvre et différents corps produits à travers ceux-ci mais qui me permettront également de questionner le lot des relations hétérogènes qui participent de la production de ces corps, différenciés. Ainsi, l'objectif est double : intégrer davantage de complexité dans les manières par lesquelles les relations entre l'alimentation et les corps sont réfléchies dans la culture alimentaire biomédicalisée et relever certains des processus qui participent de la différenciation, de la normalisation, de la stigmatisation et de l'exclusion de corps particuliers.

Suivant des procédés méthodologiques inspirés de Probyn (2016) et de Abbots (2017), je m'inspire ici de mon expérience située afin de relever certains des processus à l'œuvre. Ainsi, mes travaux de recherche au sein du réseau de recherche international Ageing, Communication, Technologies (ACT); mes propres sensibilités (et frustrations!) liées aux enjeux de genre et, plus spécifiquement, à ceux liés aux corps des femmes; la lecture de l'œuvre de Slocum et Saldanha (2016), *Geographies of race and food: fields, bodies, markets* dénonçant les enjeux de race qui traversent l'alimentation sont là tout autant d'éléments qui ont marqué et guidé mon parcours, informant le choix des corps et des processus que je discute ici.

Des corps vieillissants... ou pas?¹²⁰

Pendant mon année d'exploration, j'ai participé à différents projets de recherche au sein du réseau de recherche international Ageing+Communication+Technologies (ACT), basé à Concordia, à Montréal¹²¹. Mes diverses activités à titre d'auxiliaire de recherche et de chercheure m'ont notamment amenée à me familiariser avec la littérature en gérontologie critique, dont je mobiliserai certains des travaux dans ce chapitre. J'y ai entre autres été coordonnatrice d'un projet de veille médiatique faisant en sorte que j'ai pu récolter, pendant plus de deux années, des documents journalistiques (surtout publiés par les institutions médiatiques québécoises) abordant de près ou de loin des enjeux liés au vieillissement ou aux

¹²⁰ Des éléments de ce chapitre ont fait l'objet de publications sous d'autres formes. Voir Durocher, À venir; Durocher et Gauthier, 2018b, 2018a.

¹²¹ J'ai joint le groupe de recherche ACT par l'entremise de ma directrice de thèse, Line Grenier, dès le début de mon parcours doctoral. ACT est dirigé par Kim Sawchuk et bénéficie d'une subvention du Conseil de recherches en sciences humaines du Canada (CRSH). Ainsi, l'ensemble de mon doctorat a été traversé de considérations pour les enjeux liés aux personnes âgées et au vieillissement. Mes diverses activités au sein du groupe de recherche ont orienté et enrichi mes réflexions sur les corps et sur l'alimentation suivant des tangentes que je n'avais pas nécessairement appréhendées en début de parcours et qui n'auraient probablement pas émergé (du moins, pas ainsi et pas aussi fortement) si ce n'eût été de mes activités au sein de ACT. Plusieurs des éléments présentés ici ont été récoltés pendant mon année de compilation des matériaux d'analyse, mais d'autres encore s'étendent au-delà de cette période délimitée – je conçois que ces éléments sont autant de pièces qui ont participé au développement de mes réflexions, même si ayant été récoltées avant le début « officiel » de la collecte des matériaux aux fins de l'analyse pour la thèse.

personnes âgées. Je mettrai d'ailleurs à profit plusieurs des matériaux d'analyse récoltés au cours de ces activités dans cette section.

J'ai également été coordonnatrice d'un projet de blogue mis sur pied par Ressources ethnoculturelles contre l'abus envers les aîné(e)s (RECAA), un groupe communautaire activiste partenaire de ACT. RECAA a décidé de mettre sur pied le blogue alimentaire *Food Talks, À table with RECAA and friends* (<http://foodtalks.recaa.ca/>) après avoir remarqué que les personnes âgées semblaient être exclues de ce que ses membres appellent une « culture alimentaire médiatisée ». Pour les membres de RECAA, cette expression réfère au développement d'une culture alimentaire caractérisée par la circulation massive d'informations et de recettes en ligne, entre autres sur les réseaux sociaux, la création de blogues alimentaires, la célébritisation de vedettes culinaires en ligne, etc. Mon rôle à titre de coordonnatrice fut d'agir à titre d'intermédiaire entre RECAA et ACT, et d'assurer que le groupe communautaire ait les connaissances et outils techniques permettant le développement du projet. J'ai également activement participé aux rencontres du groupe. Ces rencontres étaient parfois le lieu de discussions sur la planification plus large du projet et de ses activités associées; d'autres fois, il s'agissait d'activités de formation (*workshops*) que nous (moi et d'autres étudiantes associées à ACT et participant au projet de blogue) offrions à RECAA afin d'appuyer les membres dans leur utilisation des outils technologiques et dans leur publication en ligne. D'autres fois encore, ces rencontres avaient pour but de cuisiner en groupe, et de photographier ou filmer les étapes de conception des recettes que nous cuisinions et dégustions ensuite ensemble afin de les partager sur le blogue. Finalement, d'autres rencontres se sont déroulées avec des partenaires ou des membres de la communauté externe afin de promouvoir les activités du blogue et, plus largement, les revendications portées par RECAA¹²². Ainsi, à travers le développement du projet de blogue tout autant qu'à travers mon rôle à titre de responsable de la veille médiatique, mes intérêts de recherche se sont orientés vers les types de corps qui prennent forme à l'intersection de l'alimentation saine et du vieillissement.

¹²² Le groupe ne s'est pas contenté de la publication de billets de blogue. Il a également organisé des espaces de rencontres avec des partenaires communautaires ou des gens du public en général. Ainsi, nous avons organisé, en novembre 2016, un repas partagé avec des partenaires de RECAA et de ACT. Nous avons également organisé un repas en février 2017 avec la communauté de la Union United Church dans le cadre du mois de « l'Histoire des noirs » (voir fig. 38). Finalement, en mars 2017, RECAA s'est installé dans les cuisines du café communautaire Place commune à Montréal afin d'y servir le brunch au grand public (voir fig. 41).

Dans cette section, je discute comment sont produites différentes manières de concevoir et d'appréhender les corps vieillissants, au sein des savoirs constitutifs de l'alimentation saine. À l'aide de la littérature issue de la gérontologie critique, je mets en évidence comment les discours constitutifs du « vieillissement réussi » intersectent avec la production des savoirs constitutifs de l'alimentation saine, et ont une effectivité sur les manières d'appréhender les corps vieillissants. Je présente l'analyse comme elle s'est développée à travers les deux projets évoqués plus haut : partant des connaissances sur l'alimentation à l'intersection des corps, vieillissants, qu'il m'a été donné de croiser¹²³, je discute des injonctions et des normativités qui prennent forme à l'intersection des discours sur le vieillissement réussi, l'alimentation et les corps - vieillissants, et qui contribuent à l'établissement de régimes d'exclusion.

Alimentation saine et vieillissement

Comme on le verra, l'alimentation est produite à la fois comme outil permettant de retarder les processus de vieillissement et comme ressource permettant d'améliorer l'expérience de ce qui est conçu comme un déclin inévitable. Mon analyse montre comment l'alimentation saine est d'abord produite comme outil permettant de prévenir ou de ralentir les processus biologiques liés au vieillissement. C'est ce qui informe notamment l'article « 9 trucs pour prévenir le pire » (Turenne, 2016) où l'auteur offre des conseils pour prévenir les maladies affectant les corps et entravant leur fonctionnement « naturel ». Le ton pour aborder les enjeux liant l'alimentation et le vieillissement est posé d'entrée de jeu alors qu'il y est précisé que l'Alzheimer, un mot qui « fait frémir » (Turenne, 2016), est une maladie liée au vieillissement qui « guette la génération des baby-boomers » (Turenne, 2016). Cette manière de cadrer de façon péjorative et génératrice d'anxiété la dégénérescence des fonctions corporelles et cognitives est aussitôt suivie de recommandations visant à « prévenir le pire » (Turenne, 2016) : « Il en est pour l'Alzheimer comme pour les maladies cardio-vasculaires, certains cancers, le diabète, ou l'hypertension: pour les prévenir, mieux vaut bien manger, ne pas fumer, faire de l'exercice, éviter l'embonpoint » (Turenne, 2016). Plus loin, il est possible de lire ce qui est défini comme étant « avoir de saines habitudes alimentaires », suggérant que l'ingestion d'aliments spécifiques tels que les produits riches en grains entiers, les légumes, les produits

¹²³ Par exemple, produites et circulant par et à travers les médias dits d'information, à l'occasion des rencontres avec les membres du groupe, des discussions tenues, des documents rencontrés en cours de route, etc.

laitiers, etc. pourrait être associée à des transformations (espérées) des parties ou des fonctions du corps. De tels énoncés sont multiples. Ainsi, dans « Le régime méditerranéen est bon pour le cerveau vieillissant » (Labelle, 2016), il est précisé qu'une diète composée notamment « de nombreux fruits et légumes, de l'huile d'olive, des noix, des céréales, un peu de poisson, de vin et de volaille, et de la viande rouge en petite quantité » (Labelle, 2016) améliorerait les fonctions cognitives; ailleurs, le public est informé du fait que les fruits de mer protégeraient les aîné-e-s du déclin de leurs fonctions cognitives (La Presse Canadienne, 2016a, 2016b). Dans un autre énoncé, les produits alimentaires transformés sont montrés du doigt parce que tenus responsables de processus de vieillissement prématurés des fonctions et



Figure 38 Photographie de dépliant faisant la promotion d'une « saine » alimentation et informant le public (celui visé ici étant aîné) des bénéfices de la consommation de certains aliments en particuliers. Ces dépliant étaient disposés sur la table d'un des partenaires présents lors de l'événement organisé en février 2017 par RECAA, en collaboration avec la communauté de la Union United Church dans le contexte des activités du blogue alimentaire.

composantes corporelles (Béliveau, 2016a). Ailleurs encore, dans l'article « Pour vivre longtemps et en bonne santé », il est préconisé d'ingérer des grains entiers à sa diète afin de prévenir les risques de mortalité prématurée (Béliveau, 2016b). Ainsi, à travers ces énoncés, la saine alimentation est produite comme arme préventive freinant le

vieillesse, entendu depuis des perspectives physiologique et biologique, soit celle de la dégradation et de la dégénérescence des fonctions et processus cognitifs et corporels.

L'alimentation est également produite comme ressource permettant de rendre plus agréable l'expérience des processus de vieillissement, généralement associés à quelque chose de négatif et/ou de déplaisant. Par exemple, le témoignage d'une femme qui soutient que le changement de ses habitudes, notamment alimentaires, aura contribué à diminuer les symptômes liés à la ménopause : « J'ai commencé par [adopter les recommandations alimentaires suggérées par le médecin]... et ça a réglé le problème! Ma dernière bouffée de chaleur remonte à octobre dernier », ajoutant plus loin que ce « nouveau régime alimentaire lui [aura] fait traverser cette période comme un charme » (Turenne, 2016). Ce témoignage fait également

écho aux propos tenus par une diététiste citée dans ce même article, qui promeut son nouvel ouvrage intitulé « Au menu des 65 ans et plus » : « Pour la diététiste, la ménopause est quelque chose d'ultra naturelle. "La femme traverse cette période depuis la nuit des temps. C'est un moment pour mieux penser à soi. La nature nous dit de faire plus attention à notre alimentation" » (Louise Lambert-Lagacée citée dans Turenne, 2016). Il est également possible de lire que l'ingestion d'aliments oléagineux ou de céréales fournirait des nutriments comblant le manque d'estrogène lié aux symptômes vécus de la ménopause :

Des changements dans notre assiette peuvent aider les femmes à mieux vivre cette période turbulente qu'est la ménopause. [...] On sait que le manque d'estrogène contribue à la grande majorité des symptômes désagréables de la ménopause, dont les bouffées de chaleur. Or, il y a des sources de phytoestrogènes dans l'alimentation, explique Louise Lambert-Lagacée. (Louise Lambert-Lagacée citée dans Turenne, 2016)

Sous différents modes d'énonciation, un lien de causalité est tracé entre l'ingestion d'aliments particuliers et l'expérience physique des processus associés au vieillissement. Je vois à travers ces énoncés des traces du nutritionnisme (voir le nœud « L'alimentation, politique? » de la partie 1) qui concourt à la simplification et à l'individualisation des « facteurs » affectant la santé tel qu'ils passeraient, par exemple ici, par la seule adoption de « saines » habitudes de vie, entre autres alimentaires. Avec le nutritionnisme fonctionnel (voir partie 2), les pressions liées à la prise en charge de la santé par l'adoption d'une « saine » alimentation sont accentuées alors que les corps sont appréhendés comme pouvant être améliorés grâce à l'ingestion des nutriments appropriés, « [...] since functional nutrients and foods are understood to target and optimize the functioning and performance of the body » (Scrinis, 2013, p. 48).

Le nutritionnisme fonctionnel ne traverse pas uniquement les discours et savoirs constitutifs de l'alimentation saine à l'intersection du vieillissement – il traverse l'ensemble des savoirs et pratiques constitutifs de l'alimentation saine contemporaine indépendamment de l'âge des publics concernés. Néanmoins, il m'importe ici de questionner comment il concourt à produire des savoirs et pratiques particuliers en lien avec les corps vieillissants, dans le contexte où ce sont des éléments qui ont largement traversé mes recherches doctorales et dans le contexte où le vieillissement de la population (et sa

santé) est abondamment discuté, réfléchi et problématisé dans l'espace public contemporain. Dans les énoncés précédemment présentés, l'alimentation est liée aux corps vieillissants dans un mouvement qui en fait un « outil » permettant de moduler les processus de vieillissement et les composantes et fonctions corporelles. Ce faisant, elle devient l'un des moyens favorisant le développement et le maintien d'un vieillissement « en santé » ou, à tout le moins, comme pouvant en infléchir les processus. Qu'est-ce que ces savoirs et pratiques constitutifs de l'alimentation saine concourent à produire à l'intersection du vieillissement et des corps vieillissants, dans un contexte caractérisé par des manières normatives et limitées de comprendre ce qu'est un vieillissement dit réussi (Katz, 2013)?

L'alimentation « saine » à l'aune des discours constitutifs du vieillissement réussi

En me familiarisant avec la littérature en gérontologie critique, j'ai notamment réalisé comment le vieillissement est le fait de construits sociaux (voir les travaux de Margaret Gullette (2004) et de Kathleen Woodward (1999)) qui orientent entre autres les manières par lesquelles nous concevons le vieillissement et les personnes âgées, et les thèmes et enjeux, à prédominance biologique et économique (Powell, Biggs

Preventing illness with food, not prescriptions

By Blair Anthony Robertson The Sacramento Bee
Sat., Sept. 3, 2016



Figure 39 Capture d'écran de l'un des articles identifiés en cours de vigie médiatique qui illustre, à mon sens, l'alimentation dite fonctionnelle. On peut notamment y lire : « Fresh vegetables, fruits, whole grains and clean cooking without lots of added oils and salt can lower blood pressure and cholesterol, prevent or even reverse heart disease, combat diabetes, curb cancer risks, reduce inflammation and, in doing all that, trim your waistline and give you more energy. » (Robertson, 2016)

et Wahidin, 2006), qui y sont liés. J'ai pu comprendre l'importance de demeurer critique face au caractère éminemment normatif du « vieillissement réussi », paradigme largement dominant en gérontologie contemporaine. Inspiré par les travaux de John W. Rowe et Robert L. Kahn (1997), ce paradigme conçoit qu'un « bien » vieillir requiert entre autres un engagement actif de la personne âgée. Celui-ci peut prendre forme tant dans la participation à des activités jugées productives que dans l'implication dans et le maintien de relations interpersonnelles, faisant de la personne âgée une personne dite socialement active et incluse dans la société. Un « bien vieillir » est également caractérisé par le maintien d'une bonne santé, celle-ci conçue comme pouvant être atteinte par l'adoption d'habitudes de vie jugées adéquates.

Pour des chercheur-e-s en gérontologie critique inspiré-e-s par les travaux de Stephen Katz (2013), le concept du « vieillissement réussi » est intimement lié à des injonctions normatives obligeant les personnes âgées à s'auto-responsabiliser et à prendre en charge leur « bien vieillir ». Comme Line Grenier et Fannie Valois-Nadeau le soutiennent, les discours constitutifs du « vieillissement réussi » « revêtent un caractère disciplinaire dans la mesure où ils contribuent à réguler, orienter, sinon même contrôler, les conduites des personnes âgées (Katz, 1996) » (Grenier et Valois-Nadeau, 2013, p. 141). Dans le contexte néolibéral actuel, le vieillissement est conçu comme le résultat d'une suite de choix raisonnés, effectués par l'individu tout au long de sa vie. Ainsi, un vieillissement dit « réussi » est conçu comme résultant d'une suite de « bons » choix faits par l'individu et ce, depuis son plus jeune âge. Parmi ces choix « appropriés » figure l'adoption d'habitudes alimentaires jugées saines ou de mesures de préventives (par exemple, les prises de sang pour évaluer la qualité des constituants corporels, le suivi du poids, l'évolution de la mesure du tour de taille, etc.), dans l'optique de favoriser ce « bien vieillir ». Pour les chercheur-e-s en gérontologie critique, ces idéaux normatifs sont problématiques entre autres parce qu'ils participent à faire de l'individu vieillissant-e le/la principal-e responsable de la réussite (ou de l'échec) de son vieillissement, sans que ne soit pris en considération le fait que « de prendre les “bonnes” décisions ou faire des choix “appropriés” n'est possible qu'en vertu de la possession (restreinte) ou de l'accès (limité) à certaines ressources (Biggs, 2001) et à certains savoirs (Katz, 1996) » (Grenier et Valois-Nadeau, 2013, p. 142).

C'est avec en tête ces notions critiques du « bien vieillir » et celles inhérentes au paradigme nutritionnel fonctionnel dominant à l'heure actuelle que j'ai notamment analysé le débat qui s'est déployé sur la scène publique québécoise en 2016-2017 concernant la qualité nutritionnelle des repas fournis en Centres d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD). Le débat s'est articulé autour de la répartition inéquitable des ressources nécessaires au maintien d'une bonne santé, alors que nombre d'intervenant-

e-s de tous horizons (des « expert-e-s » nutritionnistes, des professionnel-le-s du milieu de la santé, des responsables de résidences, des politicien-ne-s, des résidant-e-s, des membres du public, etc.) ont dénoncé le fait que les personnes âgées y étaient nourries avec des pommes de terre en poudre plutôt qu'avec le « vrai » légume, « naturel » (Archambault, 2016; P. Huot, 2016; Johanne Roy, 2016; TVA Nouvelles, 2016). La polémique qui en résulta mit de l'avant le soi-disant échec de la société à offrir des soins de qualité aux personnes âgées, caractérisant ladite « qualité » de ceux-ci par l'accessibilité à de « vraies » pommes de terre en raison de leurs propriétés nutritionnelles : « La valeur nutritionnelle d'un vrai légume comme la pomme de terre ne pourra jamais être égalée par un produit transformé, affirme une diététiste. "On ne sera jamais aussi bien nourris avec des flocons de pommes de terre qu'avec une vraie patate", assure Louise Lambert-Lagacé, spécialisée dans l'alimentation des personnes âgées » (Archambault, 2016). Ce débat participe à sa manière à définir ce qui est entendu par la saine alimentation. Il en ressort l'importance de considérer les composantes nutritionnelles de l'aliment (la pomme de terre), mises en relation avec les corps (vieillissants) dans l'optique d'en améliorer ou d'en optimiser les processus de vieillissement. Il participe également à la (re)production d'un lien particulier unissant alimentation et corps vieillissants, issu du rapport de causalité entre l'ingestion de certains nutriments (ceux du « vrai » légume par opposition à des nutriments artificiels) et la santé ou, à tout le moins, le « bon » fonctionnement et le maintien des composantes et fonctions des corps (vieillissants).

Cette polémique se développe sur un mode d'énonciation différent que ceux présentés précédemment. Elle s'articule autour d'enjeux de justice sociale, alors que les exemples présentés auparavant prenaient davantage la forme de conseils ou de recommandations nutritionnelles destinés aux personnes âgées, par exemple. Les personnes âgées, et surtout leurs corps vieillissants, y sont produits comme « vulnérables » ou « à risque », comme devant être outillés pour en éviter le déclin corporel. L'alimentation « saine » y prend des couleurs apparentées à des idéaux de justice sociale, alors qu'est revendiquée son accessibilité à tous et à toutes, surtout à une population aînée jugée vulnérable.

Les écrits de John Coveney (2006) sont utiles ici pour réfléchir comment, à travers la façon dont l'alimentation saine est produite et mobilisée dans le contexte de ces exemples et énoncés, des manières particulières d'aborder les corps vieillissants sont également constituées. Pour le chercheur, dans le contexte d'une société où les processus de vieillissement sont conçus comme « patho-problématiques », il en va d'une société juste et équitable d'être en mesure de fournir les ressources nécessaires aux individus qui permettront le maintien ou l'atteinte d'une « bonne » santé, à travers le vieillissement :

Recognition that the increasing population of older people will inevitably require some degree of support of maintenance has given rise to a number of initiatives concerning food and health. [...] The priority is to design and develop food products to arrest the normal but now considered to be the patho-problematic processes of aging. In this context wellness is regarded not as the absence of disease or the opposite of sickness, but as the accumulation of the plethora of resources, physical and mental, that are required for living. (Coveney, 2006, p. 70)

Le débat sur l'utilisation des pommes de terre en poudre dans les CHSLD permet de voir à l'œuvre l'effectivité des discours constitutifs du « vieillissement réussi », alors qu'ils intersectent avec la production de savoirs constitutifs de la saine alimentation contemporaine, dans un contexte de vieillissement. L'alimentation « saine » est ici investie de considérations pour (voire même est produite comme vectrice de) la justice sociale, un « outil » pouvant agir sur les corps des personnes âgées, dans l'optique de favoriser leur « bon vieillissement ». Dans ce contexte, le type de débat qui peut prendre forme, et qui articule les corps vieillissants à l'alimentation, est modulé par ces discours constitutifs du « vieillissement réussi » qui en font non seulement un idéal normatif à atteindre pour tous et toutes, mais également un idéal qui est orienté par la quête d'un vieillissement « en santé », défini depuis des modalités limitées et biomédicalement centrées et reconnues, et dont l'alimentation « saine » serait la clé du succès.

C'est également dans ce contexte que des pratiques particulières peuvent prendre forme. Par exemple, c'est dans l'optique de favoriser l'accessibilité aux connaissances constitutives de l'alimentation tout autant que de gagner une visibilité dans la culture alimentaire qu'ils et elles jugent médiatisée¹²⁴ que les membres de RECAA ont mis sur pied leur projet de blogue *Food Talks*, dont j'ai été coordonnatrice.



Figure 40 Repas préparé dans le contexte de l'une des rencontres avec RECAA, pour le blogue alimentaire. Lors de certaines de ces rencontres, nous cuisinions des repas que nous partageons ensuite. Leur préparation était filmée et photographiée, de façon à pouvoir en présenter les étapes en ligne, dans un billet de blogue associé à chaque met préparé. J'ai pris cette photographie lors d'une rencontre qui avait lieu chez l'une des participantes, au cours de l'été 2016.

¹²⁴ J'ai également analysé avec ma collègue Maude Gauthier la médiatisation des pratiques de RECAA à travers la création du blogue dans deux articles (voir Durocher et Gauthier, 2018a, 2018b). Ces éléments ne seront pas abordés ici, puisque s'étendant au-delà de l'argument que je souhaite développer dans le présent chapitre.



Figure 41 Photographie prise le 25 mars 2017, lors de la préparation du brunch servi à des gens du public. L'événement servait à la fois à promouvoir le blogue et les activités de RECAA auprès de la communauté en général, mais également à préparer et à faire goûter certaines des recettes publiées sur le blogue. L'événement avait lieu au café Place commune dans le quartier Parc-Extension de Montréal (photo accessible en ligne : <http://foodtalks.recaa.ca/cross-cultural-brunch-thanks-for-coming/>). Crédit photo : Magdalena Olszanowski.



Figure 42 Photographie utilisée sur l'une des cartes postales développées pour promouvoir le projet de blogue. Il s'agit d'une photo prise lors de l'une de nos séances de cuisine collective. Crédit photo : Magdalena Olszanowski.

Le projet de blogue avait plusieurs visées pour le groupe activiste. Il s'agissait d'une manière d'acquérir des compétences numériques, dans une société médiatisée qui, conçoivent-ils/elles, tend à exclure les personnes âgées. Il s'agissait également d'ajouter leur voix à la culture alimentaire médiatisée qui tend à exclure les aîné-e-s qui n'ont pas nécessairement les connaissances nécessaires pour y revendiquer une place et une visibilité. Il s'agissait également d'une façon de générer une visibilité pour RECAA et pour les enjeux défendus par le groupe, tout autant que de favoriser des espaces de discussion et d'échanges, tant à l'interne qu'avec des membres de la communauté montréalaise plus largement. Au départ, le projet de blogue s'est articulé autour d'enjeux de justice sociale alors que le groupe concevait qu'il y avait une iniquité dans la répartition des connaissances constitutives de la saine alimentation :

(Elles) soutiennent l'importance de manger sainement et diffuser l'info pour improve food intake auprès de ceux qui n'ont pas accès à cette connaissance (...) Discussion sur la manière dont on cuisine qui change, sur la manière dont on devient de plus en plus conscient des propriétés des aliments (...) Against sugar + salt : comment adapter les recettes pour qu'elles soient plus « santé »? (Notes du journal de bord, citées dans Durocher et Gauthier, 2018b, p. 141)

Pour le groupe, le blogue représentait une opportunité de partager ces connaissances (que les membres jugeaient être en mesure de maîtriser et de diffuser) et de présenter des recettes adaptées, pour des gens provenant de tous horizons culturels et donc aussi de cultures gastronomiques distinctes. Finalement, ce focus sur les enjeux de santé ne s'est pas avéré être la ligne conductrice qui a informé le développement du projet : les billets de blogue qui ont été publiés se sont davantage articulés autour du partage d'histoires vécues, personnelles, d'expériences de repas ou de mets partagés agréables pour les auteur-e-s des textes. Bien que les considérations pour la saine alimentation, la justice sociale et la santé des personnes âgées, qui faisaient partie des considérations initiales formulées par les membres du groupe dans l'élaboration du projet, n'aient pas trouvé place sous cette forme dans le déploiement du blogue, il n'en demeure pas moins que RECAA avait identifié à travers cette culture alimentaire dite médiatisée une opportunité pour le groupe de faire entendre sa voix et ses considérations pour la justice envers les personnes âgées. Ces considérations s'étendent bien au-delà de l'alimentation, et se retrouvaient, dans ce contexte, articulées à la santé, dans un espace médiatique, lié à la culture populaire, voire même politique, qu'ils et elles concevaient comme non traversé par les discours des personnes âgées elles-mêmes.

Autrement dit, c'est dans un contexte où l'alimentation (entre autres saine) fait l'objet d'une attention médiatique, sociale et politique aussi grande, et qu'elle se retrouve articulée à la santé et à des idéaux de justice sociale que peuvent prendre forme des pratiques ou des considérations telles que celles qui ont mené au développement de *Food Talks*. C'est également à l'intersection des discours et pratiques constitutifs du vieillissement réussi et de la saine alimentation que prennent forme des manières particulières d'orienter, de comprendre, de mobiliser et d'appréhender les corps vieillissants.

De la « saine » alimentation aux corps vieillissants

Je m'inspire des travaux de Myers (2015) pour questionner la production de savoirs constitutifs de la saine alimentation de même que leur effectivité à l'intersection des corps vieillissants. Myers (2015) s'est intéressée à la production discursive de l'activité cellulaire et des cellules par les scientifiques puisque, pour la chercheuse, ces représentations offrent des pistes intéressantes pour interroger les considérations culturelles, politiques, économiques sur lesquelles elles reposent. Elle s'est entre autres intéressée aux expressions, vocabulaires et métaphores socio-culturellement ancrés qui participent des représentations de ces phénomènes biologiques. Les modèles animés représentant l'activité cellulaire produits par les scientifiques qu'elle a observé-e-s sont informés par le contexte socio-culturel néolibéral actuel, également caractérisé par des rapports de force économiques. Ainsi, elle suggère que les cellules au cœur

de ces modèles sont dépeintes comme des travailleur-e-s œuvrant au sein d'un système aux allures de système économique :

Bolinsky [un animateur médical] animates kinesin as a self-actualizing « little guy » labouring hard inside a bustling cell-cum-city, working for a corporation that positions itself as a vital economic service. Here his machine analogy gets tangled up in a knot of twenty-first-century economic desires and subjectivities. He remodels the Mo molecular practices of cells on the imperatives of properly aligned subjects bent on keeping the economy in motion. (Myers, 2015, p. 183)

Les propos de Myers (2015) m'incitent à interroger le contexte qui participe de la création des savoirs constitutifs de l'alimentation saine, de manière à questionner comment ces derniers sont produits et rendus effectifs à l'intersection des enjeux liés aux corps vieillissants. Je conçois que ces savoirs peuvent être questionnés à la lumière de ce que Jason L. Powell (2011) critique en affirmant que la médicalisation de la société et les savoirs qu'elle participe à produire ont constitué le « problème » du vieillissement et engendré le développement de techniques tentant de le prévenir. L'idée qu'un « mauvais » processus de vieillissement entraînerait systématiquement des coûts liés à des soins de santé ou à une prise en charge de l'individu par l'État est sous-jacente à cette médicalisation de la vieillesse et aux processus de gouvernance qui sont mis en place. La responsabilité de la prise en charge de la santé incombe aux individus et les conséquences d'un « mauvais vieillissement » sont conçues comme devant être amoindries, voire prévenues. Dans ce contexte, le déploiement de politiques ou de programmes de services, d'information et de sensibilisation, notamment visant à soutenir les personnes âgées dans la prise en charge de leur santé par l'adoption de saines habitudes alimentaires, est reconnu tant par les instances politiques que par les individus visé-e-s par ces mesures comme l'une des manières d'aspirer à un futur en santé, lui-même entendu comme un objectif à atteindre, un devoir à accomplir : « The duty to be healthy, a duty outlined and endorsed by expertise, becomes an ethical fulfilment of individuals. The need to strive for health in older years – not to 'let one's self go' – is a common goal recognised by both health authorities and aging subjects » (Coveney, 2006, p. 71). Pour Coveney (2006), ces pratiques de gouvernance participent à produire l'alimentation comme l'un des lieux par lesquels la population vieillissante peut, voire même doit, être régulée.

C'est d'ailleurs ce qui traversait le débat sur les pommes de terre en poudre présenté plus tôt alors que différent-e-s intervenant-e-s ont critiqué publiquement les services fournis aux personnes âgées, soutenant qu'une meilleure offre alimentaire permettrait des économies à long terme, dans une optique préventive : « Le gouvernement prétend faire des économies, mais les conséquences de la dénutrition ont un impact financier majeur, sans parler de la mobilisation des ressources du système de santé en raison d'hospitalisation précoce notamment », souligne Catherine Bouchard, porte-parole de la FADOQ » (Biron, 2016). C'est également ce qui traverse cet autre article où les conséquences sociales et économiques de la prise en charge des personnes atteintes de maladies dégénératives sont mises en relation avec les coûts sociaux et économiques associés aux services de santé :

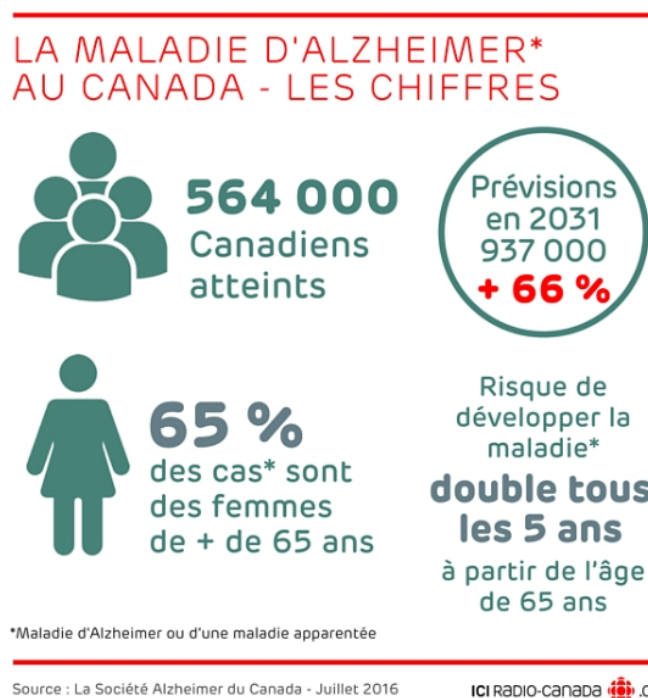


Figure 43 Capture d'écran d'une infographie tirée d'un article archivé en cours de vigie médiatique pour ACT, et présentant des statistiques liées au développement de la maladie d'Alzheimer (ICI.Radio-Canada.ca, 2016).

L'adoption de « saines » habitudes, notamment alimentaires, permettrait d'éviter la dégénérescence des corps, de leurs fonctions physiques et cognitives :

Des scientifiques canadiens ont par ailleurs établi un lien entre la malbouffe et la progression de la maladie. [...] Plus de 350 personnes âgées y ont été suivies durant trois ans. Celles qui avaient une alimentation riche en viandes, en gras, en sucre et des aliments transformés étaient plus susceptibles de présenter des symptômes d'Alzheimer que celles qui avaient suivi un régime composé de fruits et légumes, de produits laitiers et de légumineuses. (ICI.Radio-Canada.ca, 2016)

Ainsi, à travers la production et la circulation des savoirs constitutifs de la saine alimentation contemporaine (que ce soit sous le mode de recommandations tentant d'orienter les personnes âgées dans l'adoption d'habitudes jugées saines, ou par la mise en place de mesures favorisant son accessibilité, dans le déploiement de débats liés à celle-ci, pour ne nommer que deux exemples), l'alimentation devient l'un des lieux de production et de circulation des discours encourageant la prise en charge de sa santé par l'individu. Dans ce contexte, l'alimentation devient l'un des « outils » permettant d'arrêter ou de ralentir les processus de vieillissement ou, à tout le moins, d'en atténuer l'expérience vécue, négativement connotée. Les individus sont par ailleurs enjoint-e-s à s'en saisir afin d'assurer leur « bon vieillissement », celui-ci largement entendu en termes associés à la santé.

Les fruits de mer protégeraient les aînés du déclin cognitif

PUBLIÉ LE MERCREDI 11 MAI 2016



Figure 44 Capture d'écran d'un article rencontré en tout début de doctorat, alors que je commençais à réfléchir aux enjeux liant alimentation et corps vieillissants. On peut y lire entre autres qu'« Un repas de fruits de mer ou d'autres aliments riches en acides gras oméga-3 au moins une fois par semaine semble protéger les aînés des pertes de mémoire associées à l'âge et des troubles de la pensée, selon une étude réalisée par des chercheurs néerlandais. » (La Presse canadienne, 11 mai 2016).

C'est également dans ce contexte qu'émergent des énoncés qui, en accord avec le paradigme nutritionnel contemporain, informent de façon biospécifique les individus quant à ce qu'ils/elles devraient (ou ne devraient pas) consommer, dans l'optique d'*agir* sur leur corps. C'est par exemple le cas de cet énoncé où il est recommandé de consommer des aliments riches en oméga-3 au moins une fois par semaine, lesquels seraient responsables de la protection des « aîné[-e]-s des pertes de mémoire associées à l'âge et des troubles de la pensée » (La Presse Canadienne, 2016a), les

fruits de mer étant qualifiés de « source alimentaire directe d'un type d'acide gras oméga-3 (l'acide docosahexanoïque) qui est la principale composante structurale du cerveau » (La Presse Canadienne, 2016a). À travers ces connaissances constitutives de l'alimentation saine à l'intersection des corps vieillissants, des associations causales sont créées entre l'ingestion de composantes bioactives spécifiques et des effets conçus comme positifs sur la santé.

Des savoirs s’y retrouvent produits non seulement en lien avec la saine alimentation, mais également en lien avec les corps vieillissants (comment ils peuvent, voire devraient, être modulés par l’alimentation; comment ils devraient aspirer à certaines manières d’être « en santé »; quels sont les processus de vieillissement désirables versus ceux qui sont à prévenir, etc.). Les travaux de Myers (2015) sur la production d’analogies mécaniques pour décrire l’activité cellulaire sont pertinents ici pour réfléchir à l’effectivité de ces savoirs. Pour Myers (2015), l’imaginaire mécanique produit par les scientifiques ne fait pas que « dévoiler » le travail de la cellule : il participe à le produire, à constituer la manière dont il sera compris et rendu « tangible » - mobilisable et « travaillable »¹²⁵. Je retiens cette idée de « tangibilité » car, à la suite de l’analyse du contexte socio-culturel contemporain qui fait du vieillissement un processus à ralentir, voire à enrayer, je conçois que les savoirs constitutifs de l’alimentation concourent à produire les corps vieillissants comme des matières organiques « tangibles », « travaillables », « modulables » par l’entremise de l’alimentation. Cela contribue à créer l’impression que l’individu peut contrôler sa santé, les matérialités de son corps, et est capable de les transformer ou de les maximiser par l’entremise de l’alimentation et ce, indépendamment d’enjeux autres qui informeraient l’état et la composition desdits corps et de leur santé, ou du fait que ce qui est ingéré n’est pas traité et matérialisé de la même façon par tous les corps, entre autres. À l’aulne des discours normatifs du « vieillissement réussi » qui orientent et restreignent les formes de vieillissement possibles (autorisées ou valorisées), il importe de s’intéresser, d’une part, à ce que la compréhension des corps comme pouvant (voire devant) être « travaillés » par l’ingestion d’aliments ou de nutriments spécifiques implique en termes de normativités et injonctions affectant les corps vieillissants et, d’autre part, à comment ces normes et pressions participent de nouveaux régimes d’exclusion ou de discrimination envers les corps qui n’auraient pas « bien vieilli ».

De la « saine » alimentation à la (re)production d’injonctions et de normativités caractéristiques du « bien vieillir »

Tel que présenté dans les deux premières parties de la thèse, Scrinis (2013) fut l’un des chercheurs qui a largement critiqué comment le paradigme nutritionnel contemporain engendre la décontextualisation des processus d’ingestion et de traitement des nutriments par les corps, et la simplification et l’exagération de

¹²⁵ Pour la chercheuse, la production d’analogies mécaniques pour décrire l’activité cellulaire engendre des effets et des affects particuliers, orientant les manières par lesquelles les cellules seront comprises et appréhendées par les scientifiques : « They [les analogies machiniques] are, in this sense, "material-semiotic," achieving a materiality that can often be more tangible than the things to which they refer » (Myers, 2015, p. 162). C’est par l’analyse des analogies utilisées pour décrire le « travail » des cellules qu’elle retrace comment sont rendus tangibles, matérialisés, voire même créés différents corps et les manières de les appréhender.

leur rôle dans l'atteinte et le maintien de la santé¹²⁶. Pour Scrinis (2013) tout comme pour une multiplicité d'autres chercheur-e-s au sein des études critiques sur l'alimentation, ces associations réductrices entre l'alimentation, les corps et la santé concourent non seulement à renforcer les injonctions liées à la prise en charge individuelle de sa santé, mais également l'omission de facteurs autres, non liés à la diète alimentaire, qui informent cet état de santé. Il m'importe de réfléchir à ces critiques à l'aulne d'enjeux liés au vieillissement, une avenue qui n'a pas été explorée par Scrinis (2013) et les chercheur-e-s critiques s'inscrivant dans sa suite, mais qui s'avère néanmoins d'autant plus pertinente dans le contexte où le vieillissement est quasi strictement appréhendé en des termes biologiques et biomédicaux.

Ainsi, l'obsession envers les aliments ou nutriments ingérés et leurs prétendus effets directs sur la santé ne permet pas de réfléchir aux injustices systémiques qui informent l'accès aux ressources appropriées à l'échelle d'une vie entière, pas plus que le stress qui se retrouve matérialisé dans ces corps vieillissants. Je pense notamment au(x) stress qui peut(peuvent) notamment être causé(s) par des rapports sociaux et socio-économiques différenciés, eux-mêmes informés par des enjeux de race, de genre, de classe, pour ne nommer que ceux-là. Ces stress, comme je l'explorerai encore davantage dans les prochaines sections, se retrouvent matérialisés dans les corps (Guthman, 2014; McEwen, 2012 - j'y reviendrai). La décontextualisation des processus d'ingestion n'amène pas non plus à penser aux conditions environnementales dans lesquelles ces corps vieillissants vivent et ont vécu, et qui se retrouvent pourtant elles aussi matérialisées dans leurs composantes et fonctions (voir par exemple les travaux en épigénétique environnementale; Guthman et Mansfield, 2013), ni à comment l'ingestion accumulée au cours d'une vie de pesticides, ces agents chimiques qui se retrouvent également présents dans les aliments jugés sains tels que les fruits et légumes, se matérialise et affecte aussi les corps vieillissants.

Ce ne sont là que quelques exemples qui démontrent l'importance, à mon sens, de réfléchir ces remises en question émergeant du champ des études critiques sur l'alimentation à l'aulne de celles formulées au sein des études en gérontologie critique. Ces dernières ont par ailleurs dénoncé la compréhension universalisante du « bien vieillir » qui prend forme au sein des discours normatifs du « vieillissement réussi », et qui détourne l'attention des systèmes d'oppression historiques et des régimes d'exclusions systémiques qui informent les processus de vieillissement. En cadrant le maintien d'une bonne santé et donc l'atteinte d'un vieillissement « réussi » comme l'accumulation de « bons » choix personnels faits

¹²⁶ Voir la section « Le paradigme nutritionnel contemporain » du chapitre « Culture alimentaire biomédicalisée » où je développe davantage sur ce que ces critiques impliquent et mettent en évidence.

entre autres en matière d'alimentation, et donc non tributaires des différents régimes d'oppression, des relations économiques, sociales, matérielles, etc. qui informent l'état ou le devenir de ces corps ou de leur santé¹²⁷, des processus de discrimination, voire d'exclusion sont produits. Les personnes âgées en mauvaise santé sont tenues seules responsables de la dégradation de leur condition, puisqu'il est présumé qu'elles auraient négligé de prendre soin du maintien de leur corps en vue de maintenir une santé jugée adéquate :

A 'healthy old age' no longer represents good fortune, but is seen to be the result of prudent self-care currently, and in the past. A healthy old age signifies that one has lived a 'moral life' that not only has its own rewards, but relieves others of any obligation, financial or otherwise, to care. By comparison, becoming unhealthy approximates being undeserving. One is unwell because one is unhealthy and one is unhealthy because the proper steps of self-care had not been taken in the past. (Powell, 2011, p. 145)

Ce type de discrimination prend régulièrement forme dans la manière dont les corps ne présentant présumément pas une bonne santé sont abordés, stigmatisés ou contrôlés. Bon nombre d'études relevant entre autres des *fat studies* ont d'ailleurs tenté de déconstruire l'association systématique erronée faite entre le poids (surtout en référence aux cas dits d'obésité) et la mauvaise santé¹²⁸. Ces critiques insistent sur le fait que les processus d'exclusion qui en résultent participent à produire autant, sinon davantage, de troubles de santé autres. Par exemple, la discrimination basée sur l'apparence corporelle peut éventuellement mener au développement de troubles d'ordre psychiques ou émotionnels, voire même à l'apparition d'autres troubles physiques (Rachel Colls et Evans, 2010; Lupton, 2018; Saguy, 2014), susceptibles de s'accumuler au cours de la vie. D'autres chercheur-e-s (Colls et Evans, 2009; Guthman, 2014) ont critiqué les unités de mesure utilisées pour évaluer et caractériser les corps (comme l'indice de masse corporelle), soulignant qu'elles sont basées sur des conceptions discriminatoires du « corps en santé »¹²⁹. Ces critiques distinctes mais interreliées remettent en question l'articulation alimentation,

¹²⁷ Des chercheur-e-s y ont par exemple critiqué le fait que ces discours s'actualisent sous la forme d'injonctions morales, formulées par et pour des groupes restreints d'individus (blancs, de classe moyenne, par ex.) (Leedham et Hendrics, 2006) engendrant ce faisant l'exclusion des perspectives de groupes minorisés telles que celles des femmes, des individus d'origines ethniques diverses, des moins nanti-e-s, etc.

¹²⁸ Plusieurs féministes se sont évertuées à déconstruire et à critiquer les associations problématiques des corps gros à la mauvaise santé et, dans un mouvement similaire, de la mauvaise santé au surplus de poids (voir notamment les travaux de Jacqui Gingras à cet effet, de même que ceux de Brady, Gingras et Aphramor, 2013; Lupton, 2018; Rich et Evans, 2005; Rich, Monaghan et Aphramor, 2011 pour ne nommer que ceux-ci). Ces travaux critiques défendent l'idée selon laquelle le poids et/ou l'état d'un corps ne sont pas directement déterminés par l'alimentation d'un individu et revendiquent que soit accueillie une diversité de corps. Je reviendrai sur ces littératures et les enjeux qu'elles soulèvent à plusieurs reprises tout au long de cette partie de la thèse.

¹²⁹ Je reviendrai prochainement sur ces enjeux, notamment dans la section abordant les corps racisés produits au sein de la culture alimentaire biomédicalisée.

corps, santé comme si elle était un donné, et permettent de s'intéresser plus en avant aux corps vieillissants qui s'en trouvent affectés. Quelles formes prennent les processus de discrimination ou d'exclusion des personnes âgées n'ayant « pas bien vieilles » puisque n'étant pas en « bonne santé »? Comment leurs corps sont-ils soumis à des mesures d'évaluation, de contrôle, voire de traitement dans l'optique de « corriger » ce « mal vieillir » à partir de l'alimentation? Comment réfléchir ces processus dans un contexte où les inégalités systémiques et culturelles (qu'elles soient de genre, de race, de classe ou en lien avec l'âge) s'accumulent et intersectent d'une multitude de façons, informant la possibilité d'être (ou non) en bonne santé et conséquemment, d'atteindre et de « réussir » son vieillissement?

À travers mes observations et grâce à la loupe théorique critique qui informe mon analyse, je constate que les injustices qui prennent forme au sein de la culture alimentaire biomédicalisée et qui produisent et affectent les corps âgés contemporains se matérialisent sous plusieurs formes. Comme je l'ai déjà souligné, elles participent par exemple à responsabiliser l'individu face à sa santé et à l'incriminer si celle-ci n'est pas atteinte, indépendamment des multiples raisons, facteurs, relations qui l'informent; elles participent à la reproduction de relations causales entre la diète et l'état de santé du corps, faisant de l'alimentation l'un des nouveaux modes de médicalisation du corps vieillissant. Le débat présenté sur les pommes de terre en poudre illustre bien, à mon sens, la préoccupation formulée quant à la qualité des aliments entendus selon leurs composantes nutritionnelles, et non pas en fonction des attachements socio-affectifs ou des goûts et plaisirs qui pourraient y être liés. Il n'est pas question non plus de considérer des conceptions culturelles autres que celles nord-occidentales de ce qui constituerait la saine alimentation. L'alimentation saine, lorsque réfléchie et posée à l'aulne d'enjeux de vieillissement, devient un outil dont il faut se saisir, individuellement (mais pour le bien commun tout autant que pour le bien de l'individu), afin d'*agir* sur son corps et ainsi remédier à des erreurs passées (par exemple, « réparer » une mauvaise santé associée à une mauvaise alimentation passée) ou prévenir la possible dégradation future¹³⁰.

À travers les discours à l'intersection de l'alimentation « saine » et des corps vieillissants qui participent à produire des corps « travaillables » dont les processus de vieillissement pourraient être infléchis par l'ingestion des aliments « appropriés », une volonté de contrôler (et moduler) les matérialités organiques prend forme. Non seulement ces conceptions participent-elles à responsabiliser et à incriminer les individus « qui n'y parviendraient pas », mais elles favorisent également un usage des ressources

¹³⁰ J'aborderai par ailleurs ces enjeux de temporalités dans le chapitre « Espaces et temporalités ».

alimentaires à des fins de santé appréhendées¹³¹ et le développement et la commercialisation de nouveaux produits et services permettant de commercialiser « la santé ». Les savoirs constitutifs de l'alimentation saine bénéficient aux industries de commercialisation des aliments et/ou des suppléments alimentaires, pour ne nommer que ces exemples¹³², alors que les corps et leurs matérialités, rendus tangibles, sont entendues comme pouvant être travaillés et améliorés par les produits consommés/à consommer.



Figure 45 Photographie d'une publicité affichée chez Bio Terre, une épicerie santé et certifiée biologique à Montréal, prise au printemps 2019. La publicité fait la promotion de suppléments alimentaires dont les vertus sont supposées, mais non explicitement identifiées. Le magasin offre une large sélection de produits « santé », biologiques, de même que des huiles essentielles et des suppléments alimentaires de toutes sortes.

Comment réfléchir à un rapport à l'alimentation qui ne procéderait pas d'envies de contrôle sur les corps et leurs fonctions dans l'optique d'infléchir les processus de vieillissement? Comment concevoir des formes de « bien vieillir » qui ne passeraient pas par cette normalisation des corps autorisés à « bien vieillir » et par des injonctions à s'y conformer? Je m'inspire ici de Linn J. Sandberg et Barbara L. Marshall (2017) qui questionnent « how some ageing bodies and subjectivities are understood as desirable and taken-for-granted while others are constructed as unwanted and problematic » (Sandberg et Marshall, 2017, p. 2) pour interroger : comment inclure une plus grande diversité de corps, soient-ils gros, faibles, malades, handicapés par exemple, qui ne correspondraient pas à ces idéaux normatifs associés à un corps

¹³¹ Au détriment, par exemple, des dites ressources ou, posé autrement, des plus-qu'humains impliqués – voir les prochains chapitres où j'élabore sur ces enjeux.

¹³² J'ai abordé ces critiques dans la première partie de la thèse, mais il est probablement pertinent de rappeler ici que des chercheurs comme Scrinis (2013) ont dénoncé le fait que le nutritionnisme et les savoirs nutritionnels qu'il concourt à produire et à légitimer favorise le développement et la commercialisation de nouveaux produits et services qui offrent, en quelque sorte, « la santé » par l'entremise des aliments, nutriments ingérés. Scrinis (2013) a par ailleurs relevé comment ces savoirs ont favorisé le développement de toute une industrie des suppléments alimentaires, par exemple.

qui aurait « bien vieilli »? Comment s'intéresser non pas uniquement à ce qui est ingéré, mais plus largement aux conditions (environnementales, sociales, culturelles, liées à des pressions et stress de différents ordres, etc.) qui finissent par s'inscrire dans ces corps qui, inévitablement, vieillissent? Quelle place reste-t-il pour l'alimentation, les corps vieillissants et le plaisir? Je pense par exemple au débat sur les pommes de terre en poudre présenté précédemment : où est considéré le plaisir d'une alimentation satisfaisante, plaisante pour ces individus, d'une alimentation caractérisée par ses dimensions sensorielles ou affectives, plutôt qu'uniquement sur la base de ses composantes nutritionnelles? Quels espaces de liberté demeurent pour les aîné-e-s dans leur rapport à l'alimentation, des aîné-e-s dont les corps sont déjà amplement surveillés et médicalisés, dans l'optique d'assurer leur « bien vieillir »?

Grâce à RECAA et à ma participation au blogue alimentaire *Food Talks*, j'ai pleinement réalisé l'importance de l'alimentation comme espace de socialisation, de mobilisation, d'échanges culturels et alimentaires, alors que ces activités ont pris place dans le contexte de revendications par et pour des aîné-e-s qui vont au-delà de la médicalisation des corps vieillissants. Ne serait-ce pas là une manière autre d'envisager ce « bien vieillir », par et à travers l'alimentation?



Figure 46 Photographie prise d'une des membres de RECAA le 25 mars 2017, à l'occasion du brunch préparé au café Place commune pour les gens de la communauté, aux fins de promotion du blogue et des activités de RECAA (photo accessible en ligne : <http://foodtalks.recaa.ca/cross-cultural-brunch-thanks-for-coming/>).
Crédit photo : Magdalena Olszanowski.

Des corps genrés – Des corps de femmes sous tension... encore

Au cours de mes études doctorales, j'ai enseigné à plusieurs reprises un cours de méthodologies en recherches qualitatives à l'Université de Montréal. À chaque répétition du cours, je présente à mes étudiant-e-s certaines des sources d'inspiration qui peuvent orienter le développement de leurs recherches. Je leur précise alors que l'une de ces sources consiste en l'observation des détails de leur quotidien, de ces éléments qui les dérangent, qui les font se questionner ou, au contraire, passent généralement comme de l'ordre du « sens commun » et qu'un jour, ils ou elles s'attardent à re-questionner. Depuis maintenant 3 ans, je leur présente cette reconstitution d'une scène qui s'est déroulée juste avant que j'entreprenne mes recherches doctorales, une scène parmi tant d'autres qui ont orienté le choix du thème de ma thèse.

Souper de Noël avec des ami-e-s, à la maison. À la table, 4 femmes, 4 hommes, siégeant autour d'une dinde cuite au four.

Camille¹³³ veut changer d'assiette avec son copain parce que, dit-elle, il en a moins qu'elle – sous-entendant ainsi que cela va à l'encontre de la logique ou des conventions. Sophie, alors qu'elle remplit à nouveau son assiette, se justifie : « Pourquoi j'en prends encore? C'est juste de la gourmandise... De toute façon, je n'ai pas de fond! ». Isabelle, s'excuse de se resservir en ajoutant « mais c'est Noël! ».

Nicolas, chef 5 étoiles de la soirée, précise que pour faire d'aussi bonnes pommes de terre « ça a pris du beurre, des patates, encore du beurre, pis quand tu penses que t'as mis assez de beurre, t'en remets! »

Il s'agit d'un événement banal, mais qui m'a alors à la fois troublée, fâchée et rendue perplexe en raison des enjeux de genre qui semblaient s'y négocier. J'étais déjà sensible aux pressions exercées sur les corps des femmes et révoltée face aux enjeux de genre qui les informent, et qui informent le rapport que bon nombre d'entre elles entretiennent avec l'alimentation. Assise parmi mes ami-e-s, j'étais sensible aux manières différenciées par lesquelles les femmes entraient en relation avec les aliments. J'entendais l'expression de sentiments de culpabilité, des rapports restreints et complexés face à la nourriture servie et consommée, et exprimés par les femmes qui m'entouraient, par opposition à mes amis masculins qui partageaient alors la table et pour qui ces sentiments face à l'alimentation semblaient étrangers ou, à tout le moins, non partagés. Ce type de scène et les réflexions qui en émergent ne sont pas singuliers, voire même originaux. Il m'est commun d'entendre ou d'observer ces rapports différenciés en lien avec l'alimentation. Néanmoins, cet événement, parmi tant d'autres du même type, fut l'un de ceux qui ont initié mes réflexions sur l'alimentation et sur les rapports de pouvoir genrés l'informant.

¹³³ Les noms sont fictifs.

Cette anecdote me permet de mettre en évidence comment des rapports de pouvoir genrés traversent la manière dont les femmes et les hommes interagissent avec l'alimentation¹³⁴. L'impression de Camille qu'il est anormal qu'elle ait plus à manger que son partenaire reflète des conceptions normatives genrées de ce qui constitue une portion « normale » pour une femme, par exemple. Dans le même ordre d'idées, j'entendais, dans le contexte de la Conférence annuelle 2018 de l'Association canadienne des études sur l'alimentation la présentation d'une femme sur le même panel que moi qui affirmait qu'il était « bien connu » que les femmes préfèrent la consommation de végétaux et que les hommes, tout *naturellement*, étaient davantage tournés vers la consommation de viande. Ce type d'affirmation rend compte de conceptions normatives genrées de ce qui constitue la consommation alimentaire appropriée pour les femmes et pour les hommes. Comme Brenda Beagan et Gwen E. Chapman (2012) le soulignent, ce qui est entendu comme alimentation saine varie en fonction du genre : « [...] women and men think and talk about healthy eating differently, largely because social definitions of masculinity and femininity construct certain ways of being in relationship to food. » (Beagan et Chapman, 2012, p. 137; voir aussi Beardsworth et al., 2002) Je m'interroge : comment ces savoirs différenciés, genrés, sont-ils matérialisés dans des corps? Autrement dit, comment concourent-ils à produire des corps différenciés, des corps genrés?

Sans réduire l'argument de la matérialisation des rapports de pouvoir genrés à des relations de causalité strictes selon lesquelles ce qui est ingéré se matérialise directement dans les corps, il est difficile de ne pas tenir compte du fait qu'une consommation d'aliments différenciée (en raison des savoirs culturels genrés qui orientent ce qui est compris comme une alimentation adéquate pour un homme versus pour une femme), engendrera nécessairement des processus de matérialisation dans les corps différents – puisque

¹³⁴ Il m'importe de préciser d'entrée de jeu que je ne souhaite pas uniformiser le vécu « des femmes », comme s'il s'agissait d'une expérience homogène et universelle. De plus, les réflexions que je propose ici mériteraient d'être étendues et posées depuis un cadre d'analyse inspiré des théories intersectionnelles, qui permettraient de réfléchir à comment ces rapports de pouvoir se matérialisent de façons différentes à la croisée de rapports sociaux inégaux. Je pense notamment à comment les pressions ne seront pas les mêmes à l'intersection d'enjeux liés à la race ou à l'âge, à comment ce qui se retrouve matérialisé dans les corps et la santé doit être analysé à la lumière de multiples rapports de pouvoir inégaux qui prennent forme et affectent, différemment, des corps de femmes. C'est pour cette raison que les théories intersectionnelles s'avèreraient être des outils analytiques pertinents pour réfléchir à ces enjeux, pour cerner des différences qui, tout en mettant en cause le genre, permettraient de les situer et de les questionner à l'aune de la complexité des identités et des inégalités sociales (Bilge, 2009), comme à l'intersection d'enjeux liés notamment à la classe sociale, à l'âge, etc. Je ne développerai pas davantage à partir de cette posture dans le contexte de la présente thèse, mais ce sont là des réflexions qui mériteraient d'être poursuivies dans le contexte de recherches ultérieures. Tout au long de cette section, je relève certains des discours, des injonctions et des pressions qui sont orientées vers ou ciblent des femmes – il est toutefois primordial de conserver en tête que toutes ne les expérimentent pas de la même façon.

des aliments et des quantités différenciées seront ingérées et, par conséquent, traitées, absorbées par les corps selon des processus eux aussi différenciés. Ainsi, les savoirs culturels genrés qui informent les manières par lesquelles les hommes et les femmes comprendront quels types ou quantités d'aliments particuliers sont appropriés de consommer orienteront la consommation alimentaire de l'un et de l'autre. C'est par exemple le cas de Camille qui, dans le contexte de l'anecdote présentée plus haut, exprimait des sentiments (honte? culpabilité?) informant sa volonté de changer d'assiette avec son copain et, par le fait même, d'orienter sa consommation alimentaire conformément à ces pressions ressenties. Qu'engendreront les tensions vécues dans les cas où ces exigences socialement produites ne seraient pas respectées? Comment les pressions liées au fait de ne pas répondre aux standards culturellement imposés se matérialisent-elles dans les corps?

Les lectures de travaux féministes et/ou de travaux en études critiques sur l'alimentation m'auront amenée à réaliser comment les pressions normatives liant les corps des femmes à l'alimentation affectent d'autant plus celles dont le corps ne correspond pas aux standards en place (par exemple, les corps gros), alors que leur féminité est remise en question face à l'incapacité perçue de se contrôler. Depuis les années 1960, des féministes soulignent comment des rapports de pouvoir genrés contribuent à la production de féminités normatives en lien avec l'apparence physique et, de ce fait, comment des pressions genrées sont tout particulièrement exercées sur les corps des femmes alors que la minceur corporelle est encore à ce jour associée à des idéaux de féminité (voir par exemple les travaux de Susan Bordo, 2004, aussi cités dans Irmgard Tischner et Helen Malson, 2012).

Les commentaires de Sophie et d'Isabelle, dans l'anecdote présentée ici-haut, expriment cette volonté de contrôle. Le manque de contrôle qu'elles dénotent est justifié par Isabelle par le fait qu'il s'agit d'une occasion spéciale (un souper de Noël) ou par Sophie, par le fait qu'elle se juge, en quelque sorte, incontrôlable, de toute façon. L'énonciation d'éléments justifiant leur consommation alimentaire exprime des incertitudes, sinon des tensions face à une consommation d'aliments qu'elles jugent excessive, voire incontrôlée. Il m'importe de souligner que ces femmes partagent ces justifications que j'analyse comme étant le fait de tensions ou de pressions ressenties. Les travaux qui ont alimenté mon regard analytique ont relevé comment les idéaux de féminité sont intimement liés à l'apparence physique et à cette capacité d'exercer un contrôle sur le corps :

Whilst we cannot treat women as one homogeneous group, with women's subjectivities being inflected by class, ethnicity, age and other cultural forces (Butler, 1999; Probyn, 2009), in Western cultures these Cartesian discourses add to the ways in which

femininities are produced and constituted in terms of bodily appearance and consequently the intense production and regulation of women through their bodies. The constructions of body fat' and of female bodies' converge on fat' women's bodies in as much as both fat' and women's bodies are construed as uncontained, uncontrolled and dangerous to a Western patriarchal order (Grosz, 1994). (Tischner et Malson, 2012)

À travers ces discours constitutifs de la féminité et des idéaux corporels associés, les corps des femmes sont soumis à des régimes de surveillance et de régulation, d'auto-régulation (Malson et Burns, 2009; Rysst, 2010; Tischner et Malson, 2012).

À un certain moment durant l'été 2018, alors que je parlais de mes intérêts de recherche et de l'importance pour moi de dénoncer les enjeux qui les traversent avec une amie, celle-ci me partagea le fait qu'elle avait commencé, quelques semaines auparavant, à calculer les calories ingérées de même que les activités physiques réalisées au cours de ses journées grâce à une application de suivi en continu. Cette amie partageait alors comment elle le faisait afin d'avoir une meilleure conscience de ce qu'elle ingérait, et non pas dans l'optique de « tout contrôler ». Elle avait commencé à suivre ainsi ses activités de consommation alimentaire à la suite d'un gain de poids, des kilos additionnels qu'elle souhaitait reperdre. Je trouvais particulièrement intéressant de constater comment, pour cette amie, il était important de perdre le poids acquis dans les derniers mois (gain qu'elle attribuait d'ailleurs à un surplus de charge de travail la rendant plus sédentaire, entre autres), mais sans tomber dans l'excès de contrôle de ce qu'elle consommerait. Pour elle, il était important de toujours ressentir du plaisir dans sa consommation alimentaire.

Ma lecture d'un texte de Kate Cairns et Josée Johnston (2015) m'aura permis de jeter un éclairage particulier sur les tensions que je voyais à l'œuvre dans cette interaction. Pour les chercheuses, la féminité est (re)produite à travers les pratiques alimentaires, par la négociation des tensions entre la restriction et la surveillance des choix alimentaires effectués d'une part, et le rejet du sur-contrôle de l'autre, qui se trouve à son tour pathologisé :

While previous feminist scholarship has shown how women actively negotiate gendered discourses (e.g., Carlson 2011; Press 2011), our research demonstrates how women distance themselves not only from the abject but also from an overly perfect performance of femininity. Even as neoliberal discourse promotes the acquisition of expert health knowledge to control one's diet, the feminine subject who is too informed, and too controlling in her eating habits is pathologized as health obsessed. The need to avoid the penalty of the positive extreme was striking, and a theme we believe should be

incorporated into theoretical understandings of femininity. (Cairns et Johnston, 2015, p. 157)

Cairns et Johnston (2015) démontrent d'ailleurs comment les femmes se retrouvent au cœur de négociations complexes entre la nécessité ressentie de contrôler leur alimentation (est-elle « appropriée »? « saine »?), leur apparence corporelle et leur féminité, le tout à l'aulne d'enjeux de santé (que j'aborderai dans la prochaine section). L'alimentation est encore à ce jour l'un des pivots par lesquels sont négociées ces tensions, et l'un des lieux de reproduction de rapports genrés. Il semble d'ailleurs difficile de s'en sortir : qu'ils soient jugés comme trop gros ou trop minces, les corps des femmes se retrouvent observés, catégorisés et/ou problématisés, généralement dans l'objectif de les traiter (et de les gouverner)¹³⁵.

Par exemple, pendant ma collecte de matériaux, j'ai entendu parler à de nombreuses reprises de l'orthorexie, un nouveau trouble alimentaire qui serait associé à des comportements restrictifs et tendus en lien avec ce qui constitue la saine alimentation (Dell'Osso et al., 2018). Ce nouveau « trouble » se manifeste lorsque l'individu restreint ce qu'il ou elle ingère en fonction de ce qui est considéré comme « sain ». Ces comportements s'apparentent à ceux de l'anorexie, un trouble largement associé aux femmes. Dans la même veine, j'ai aussi entendu parler au cours de cette même année de la bigorexie (aussi appelée dysmorphie musculaire) qui, cette fois, est davantage associée aux hommes :

Muscle dysmorphia is an emerging condition that primarily affects male bodybuilders. Such individuals obsess about being inadequately muscular. Compulsions include spending hours in the gym, squandering excessive amounts of money on ineffectual sports supplements, abnormal eating patterns or even substance abuse. In this essay, I illustrate the features of muscle dysmorphia by employing the first-person account of a male bodybuilder afflicted by this condition. I briefly outline the history of bodybuilding and examine whether the growth of this sport is linked to a growing concern with body image amongst males. I suggest that muscle dysmorphia may be a new expression of a common pathology shared with the eating disorders. (Mosley, 2009)

Ces diagnostics et l'existence « clinique » de telles pathologies sont toujours matière à débat. L'idée ici n'est pas de défendre ou de faire valoir l'importance, voire même l'existence de tels diagnostics pathologisants. Mon intention ici n'est pas d'entrer dans les débats qui critiquent ces modes de catégorisations des corps selon leur caractère « normal » ou « pathologique » (voir par exemple l'ouvrage

¹³⁵ Plusieurs travaux émergeant du champ des *fat studies* rendent compte d'ailleurs des rapports hiérarchisants et des régimes d'exclusion qui affectent les corps qui ne répondent pas aux normes et standards définis par les savoirs culturels prédominants (voir par exemple les travaux de L. Welsh, 2011; Murray, 2008; Tischner et Malson, 2012).

Critical Feminist Approaches to Eating Dis/Orders d'Helen Malson et Maree Burns (2009))¹³⁶, mais plutôt de souligner comment des savoirs culturels différenciés entraînent des comportements (alimentaires) distincts, genrés de même que des processus de contrôle différents exercés sur les corps, qui résultent en des matérialisations corporelles elles aussi différentes. Autrement dit, à travers les savoirs genrés constitutifs de ce qui constitue la saine alimentation émergent des comportements alimentaires différenciés qui se retrouveront matérialisés différemment dans les corps humains – que ce soit par l'ingestion différenciée d'aliments ou par l'expérience de pressions et de tensions différenciées dans le rapport à la consommation alimentaire, qui se matérialiseront elles aussi différemment dans les corps qui ingèrent. Je reviendrai sur ces processus au cours des prochaines sections.

Corps de femmes sous tension dans le contexte de discours sur la santé

Mon sujet de recherche suscite des réactions. Chaque fois que j'énonce mon intérêt pour l'alimentation et pour les rapports de pouvoir qui l'informent et que j'annonce ma posture critique face aux enjeux liant alimentation « saine », corps et santé, j'ai droit à une multiplicité de réactions, chaque fois liées à un moment ou un autre d'une trajectoire de vie personnelle. Les gens se sentent interpellés par le sujet et ont chacun-e une expérience à partager.

Un jour, alors que je marchais dans la rue, j'ai croisé une femme que je côtoie régulièrement dans le contexte d'activités de loisir. En partageant avec elle mes intérêts de recherche, j'ai eu l'impression d'ouvrir une boîte de pandore :

Hier, méga discussion avec une fille qui a eu une opération bariatrique. Elle a fait l'opération parce qu'elle était considérée à haut risque de faire une crise cardiaque – elle fait du cholestérol héréditaire, son père était mort d'une crise cardiaque et était en surplus de poids. Me raconte comment son surplus de poids l'affecte, comment elle se sent jugée, a de la difficulté à s'habiller, comment c'est difficile, en tant que femme, de ne pas pouvoir s'habiller dans les magasins conventionnels. Me raconte comment elle trouvait difficile que les gens se permettent de lui faire des recommandations du type « t'as pensé à arrêter le gluten? ». Me raconte comment elle a honte d'avoir fait la chirurgie, comment il y a stigmatisation des personnes en surpoids et [comment c'est associé] avec de mauvaises habitudes de vie – c'est de ta faute, c'est toi qui manges mal. Me précise qu'elle mange bien, qu'elle bouge en fou, que c'est justement devenu un problème parce qu'elle peut moins manger qu'avant (à cause de la chirurgie), mais qu'elle dépense toujours autant d'énergie. Elle est sûre que c'est un « problème » de métabolisme. Elle aurait voulu d'ailleurs faire

¹³⁶ D'ailleurs, au cœur de cet ouvrage, Malson et Burns (2009) explorent comment ces types de catégorisation et de problématisation des corps sont discursivement produits. Elles insistent également sur le fait que cette problématisation des corps (qu'elles critiquent par ailleurs) ne devrait pas être réfléchi à l'échelle de l'individu, mais bien plutôt à l'échelle sociale, culturelle (Malson et Burns, 2009).

partie d'une étude menée par un quelconque groupe de recherche en nutrition de l'UdeM qui se propose d'investiguer [ces enjeux liés au métabolisme], mais elle a reçu l'invitation trop tard (fallait avoir fait une entrevue pré-chirurgie). Dit qu'elle a pris du poids depuis [la chirurgie], que pour elle c'est la preuve que c'est pas juste ce qu'elle mange – elle mange moins, bouge autant, mais a repris du poids. En ce moment, suivie par une trêlée de professionnel-le-s de la santé. Son médecin lui a prescrit déjà des pilules pour le cholestérol parce que c'est héréditaire. Au début, elle ne voulait pas, mais son médecin lui a fait réaliser que peu importe ce qu'elle ferait, elle ferait du cholestérol. Était fâchée que ça semblait être la seule option possible, comme si systématiquement, ça revient à 'tu manges pas bien/tu manges trop'. C'est la première chose qu'a vérifié le médecin qu'elle a vu en consultation + si elle avait une nutritionniste. À un moment donné, avant ou après la chirurgie, elle a eu peur de faire de la bigorexie parce qu'elle sentait qu'elle devait tjrs bouger pour ne pas reprendre du poids ou bien pour en perdre. Elle m'a dit qu'elle avait honte d'en parler, de parler du fait qu'elle a eu ce type d'opération. Ça l'enrage quand le monde lui dit que c'est la solution facile. Elle a parlé des tests génétiques, elle se demande si elle devrait faire ça...

(Extrait de mon journal de bord, Durocher, 24 mars 2018)

Cet échange illustre comment l'articulation entre le corps (son état, présent et futur), la santé et l'alimentation donne lieu à des pratiques particulières (de diagnostic, de traitement, de chirurgie, de suivi, par exemple), qu'il est pertinent d'observer avec la loupe des enjeux de genre qui y sont négociés. Il m'importe ici de mettre en évidence comment pour cette amie, la notion de surplus de poids est intimement liée à l'apparence corporelle (à sa forme, à sa capacité de s'habiller, par exemple), qui est elle-même liée à la notion de féminité, voire d'« être femme ». En posant ces enjeux liés à l'apparence corporelle, elle réarticule des tensions qui reposent sur les corps des femmes qui ne correspondraient pas aux idéaux normatifs associant la féminité et la minceur (tels qu'abordés dans la section précédente). Pour Tischner et Malson (2012) par exemple, les corps gros sont des corps genrés, qui font l'objet de tensions multiples, parfois contradictoires : ils sont tout à la fois invisibilisés (et problématisés)¹³⁷ ou mis de l'avant (comme dans les discours activistes qui revendiquent leur réappropriation, par exemple). Dans un cas comme dans l'autre, l'accent demeure sur le poids et sur l'apparence physique (dont il faut avoir honte ou qu'il faut exposer fièrement). Pour Cairns et Johnston (2015), les idéaux genrés associés à la féminité et à l'apparence physique se déploient aujourd'hui à l'aulne des discours *healthists* qui les articulent à la santé :

¹³⁷ Julia Twigg (2004) rapporte d'ailleurs comment les corps des femmes âgées, dans le cas qui l'intéresse, sont soumis à des pressions encore plus grandes que ceux des hommes, puisque faisant l'objet d'un double standard. Elle reprend les propos de Woodward qui, il y a 20 ans déjà, avait reconnu que les corps des femmes sont à la fois invisibilisés et objets d'une mise en visibilité scrutatrice : « As Woodward (1999) comments, the older female body is both invisible—in that it is no longer seen—and hypervisible—in that it is all that is seen. » (Twigg, 2004, p. 62) Ces propos soulèvent des enjeux importants dans le contexte de réflexions sur les corps des femmes et la minceur corporelle : comment ces pressions évoluent-elles ou sont-elles différentes lorsque les corps vieillissent? Comment s'articulent ces enjeux dans un contexte où les corps vieillissants sont réfléchis, voire problématisés en termes d'enjeux de santé? Comment émergent, si elles émergent, des pressions distinctes à l'intersection des corps des femmes, des enjeux liés à l'âge, et de l'alimentation?

[...] we have shown how gendered body ideals associating femininity with thinness persist but are re-framed as a matter of choosing health. Our research demonstrates how women articulate healthy eating as an empowering act of informed choice; yet, these same women negotiate food choices in the context of a do-diet discourse that valorizes expert knowledge, risk-management, and an ethos of perpetual improvement. (Cairns et Johnston, 2015, p. 170)

Dans le cas de l'anecdote présentée ici-haut, l'articulation entre la féminité, l'apparence corporelle et la santé se déploie entre autres à travers la pression ressentie par cette amie face à son corps qui ne correspondrait pas aux standards imposés et qui participe à moduler son expérience de celui-ci et de sa féminité. Cette anecdote est particulièrement intéressante également lorsque revue à la lumière des propos de Cairns et Johnston (2015) qui rendent compte du fait que les idéaux associés à la féminité sont recadrés lorsqu'ils sont réfléchis sous la loupe de la santé, faisant des actions envers la consommation alimentaire et/ou le corps le fait d'actes engagés envers soi, pour soi (pour sa santé). Cette amie, parce que conseillée par des spécialistes médicaux et nutritionnistes, a conçu comme nécessaires à la fois la chirurgie (radicalement intrusive et transformatrice de l'organisme et des processus d'ingestion) et la prise de médicaments dans l'optique de prévenir des risques liés au développement du cholestérol. À l'intersection d'enjeux liant les corps des femmes à l'alimentation et à la santé, je m'interroge : est-ce que ces pressions auraient été aussi fortes/les mêmes s'il avait été question de corps d'homme? Comment les pressions auxquelles sont soumis les corps des femmes prennent-elles forme lorsqu'associées à (ou passées sous le couvert) des enjeux de santé? Et comment ne pas questionner comment sont scrutés, contrôlés, les corps des femmes lorsqu'ils sont soumis à ces tests qui les caractérisent comme « hors normes » ou comme étant « à risque », alors que ces outils de caractérisation sont traversés par des rapports de pouvoir genrés?

Cet exemple illustre également comment les corps gros sont régulièrement associés à des enjeux de santé. Plusieurs travaux critiquent d'ailleurs la forme insidieuse que revêtent dorénavant ces processus discriminatoires alors qu'ils s'ancrent dans les discours *healthists* critiqués par Crawford (1980), et qui font de la santé un impératif moral à accomplir. Ces discours ne concernent pas que des femmes. Cette hypervalorisation de la santé et les injonctions liées à son atteinte et à son maintien touchent également des hommes¹³⁸. Néanmoins, les pressions caractéristiques de ces discours se conjuguent à celles déjà

¹³⁸ Des études critiquent d'ailleurs comment des rapports genrés à l'alimentation affectent des hommes victimes de manque d'information et de pratiques destinées à les aider dans la gestion des troubles alimentaires les affectant

présentes qui affectent les corps de femmes, et qui participent de ce par quoi est définie la féminité, en lien avec les corps et l'alimentation.

Les pressions qui sont déjà exercées sur les corps et vécues par certaines femmes prennent des formes encore plus pernicieuses alors qu'elles sont dorénavant réfléchies à l'aulne d'enjeux de santé, détournant ainsi l'attention face aux enjeux de genre qui s'y retrouvent négociés. C'est d'ailleurs ce que soutient Talia L. Welsh, qui insiste sur l'importance de questionner les enjeux liés au genre et aux corps des femmes qui prennent forme dans ce contexte : « I consider the effects on female embodiment of theories that encourage behavior modification designed to improve health. I examine how attention toward health, instead of appearance, has shifted attention away from feminist concerns about the objectification of women toward seemingly gender-neutral concerns of proper nutrition and adequate exercise. » (L. Welsh, 2011, p. 33) Je ne sous-entends pas ici que le corps de mon amie n'était pas à risque de développer des troubles de cholestérol. Mais ces littératures m'amènent à m'interroger : est-ce que son corps de femme est davantage sous observation que ne le serait un corps d'homme? Est-ce qu'elle-même n'est pas davantage tentée d'opter pour des mesures visant à changer son corps, face aux pressions ressenties quant aux idéaux normatifs corporels genrés à atteindre?

Je pose ces questions alors que j'ai éprouvé de la difficulté, tout au long de ma collecte de matériaux, à cerner ces enjeux de genre, lorsque ceux-ci se posaient à l'intersection d'enjeux de santé. Une discussion avec une collègue lors du processus d'élaboration de mon projet de thèse illustre bien les manières par lesquelles ces enjeux se retrouvent noyés dans des considérations uniformisantes pour la santé. Cette collègue soutenait alors comment il est dorénavant accepté de croire que les pressions qui affectent les individus face à leur corps et en lien avec leur santé sont également étendues aux hommes, et ne sont pas (ou plus) limitées aux femmes. Néanmoins, je persistais (et persiste) à croire que des différences subsistent. Je les perçois dans les manières par lesquelles plusieurs des femmes que je côtoie au quotidien interagissent avec l'alimentation, qui me semblent régulièrement détonner par rapport à celles de la plupart des hommes de mon entourage. Que ce soit dans l'expression de sentiments de culpabilité face à la consommation de certains aliments ou dans la volonté d'agir sur son corps afin de répondre à certains idéaux corporels genrés, je vois, j'entends, je sens ces rapports inégalitaires alors qu'ils se manifestent de différentes manières et en différents lieux et moments, à travers mon quotidien.

(Strother, Lemberg, Stanford et Turberville, 2012), ceux-ci étant largement entendus comme n'affectant que des femmes.

Le fait que certains de ces enjeux se déploient et soient rendus effectifs à travers des considérations pour la santé complexifiait le travail de discernement, d'analyse et de critique. L'ouvrage *Against Health* de Jonathan Metzl et Anna Kirkland (2010) est iconique dans les études critiques de la santé. Il y est notamment soutenu que la santé est entendue (et non requestionnée) comme étant « l'affaire de tous et de toutes » et comme étant définie de façon monolithique, comme un bien universel devant être pratiqué, vécu, expérimenté de la même façon (Metzl et Kirkland, 2010). Les études critiques relèvent d'ailleurs comment la santé est élevée au statut d'accomplissement à réussir tout autant qu'elle est individualisée. Les fondements sur lesquels reposent les argumentaires « pro-santé » ou les discours, pratiques, savoirs produits participant à sa « défense » omettent de problématiser les enjeux de pouvoir qui en sous-tendent la définition et la mise en application. Ces enjeux rendent pourtant compte des configurations sociales et culturelles particulières qui participent de sa définition, de ses modes de déploiement et d'effectivité, de même que des processus d'exclusion, de discrimination ou de stigmatisation, par exemple, qui s'y trouvent négociés. Pour L. Welsh (2011), l'accent ainsi porté sur la santé, dans un mouvement qui évacue notamment la considération pour les enjeux de genre qui y sont négociés, renforce l'autorité médicale et le contrôle exercé entre autres sur les corps de femmes pourtant soumises à des pressions et tensions multiples qui se retrouvent elles aussi matérialisées dans leurs corps :

The exclusive focus on health turns our attention away from the economic and social situation of poor women toward the shape of their bodies and those of their children, and it reinforces the unquestionable authority of the medical field. Promoting good health appears to be a politically neutral and universally valued goal, and this claim alone should call for greater scrutiny from feminists. (L. Welsh, 2011, p. 45)

La production de corps genrés est d'autant plus insidieuse que la culture alimentaire, tel que je l'ai établi dans la deuxième partie de la thèse, est caractérisée par une production massive d'informations constitutives du « bien se nourrir » tout autant que par l'accessibilité à des outils qui orientent ensuite les pratiques (alimentaires et corporelles). Ce faisant, les connaissances et les moyens disponibles pour exercer davantage de contrôle sont encore plus accessibles, voire valorisés. Comment l'intensification des informations biospécifiques constitutives de l'alimentation saine et de l'accessibilité de pratiques et d'outils de contrôle technologisés informent-elle le rapport de certaines femmes à l'alimentation? Comment cette intensification affecte-t-elle les manières par lesquelles des femmes s'alimentent ou développent un rapport particulier face à leur corps et à ceux des autres? Dans un contexte où les femmes sont enjointes à performer (Nicolson, 2002), à atteindre la « perfection » (McRobbie, 2015) sur des plans

multiples et variés, dans l'optique de « vaincre » les inégalités structurelles dont elles font l'objet, je m'inquiète de ce qui advient ou peut advenir des femmes, de leur corps, en relation avec l'alimentation.

Des corps de femmes... des corps qui prennent soin d'autrui?

Je souhaite revenir sur un élément qui a particulièrement attiré mon attention lors de la soirée-conférence/projection documentaire sur le droit à l'alimentation que j'ai coorganisée avec des collègues¹³⁹. Comme précédemment expliqué, cette soirée avait pour but de discuter d'enjeux liés à l'accès à une alimentation adéquate pour tous et pour toutes. Tout au long de la soirée, des freins à cette accessibilité tout autant que des stratégies pour y répondre ont été présentés et discutés. L'une des panélistes a insisté sur le fait que la saine alimentation varie selon les contextes, et que les activités visant à en assurer l'accessibilité ne devraient pas s'articuler autour d'aliments particuliers, favorisés et valorisés, au profit d'autres. Alors qu'elle offrait l'exemple d'une mère de famille qui n'a pas les revenus ou le temps nécessaire pour cuisiner un repas « sain » à ses enfants, mais qui opte pour des aliments qui pourront néanmoins combler l'appétit, je n'ai pu m'empêcher de réfléchir aux enjeux de genre qui se déployaient à travers les discussions tenues pendant l'événement :

Ça me frappe parce que l'exemple de la mère ou de la famille comme source pour nourrir la famille + comme source d'éducation à une saine alimentation – ça revient à des enjeux de genre classique du type mère comme pourvoyeur et éducatrice de ce qu'est « la saine alimentation ». [Un homme] dans le public demande d'ailleurs si « éducation à une saine alimentation » ne devrait pas passer par la maison plutôt... genre par la famille / [ce] qui pour moi, revient à l'équivalent de dire à la mère! [Il] donne l'exemple qu'il a appris à cuisiner avec sa mère... RCCQ dit comment c'est pas suffisant, que les mères ont pas l'temps d'tout faire, que le rythme de la vie est fou et que ça fait en sorte qu'ils ont pas l'temps/pas l'énergie de préparer un repas « sain et équilibré » tout l'temps. [La représentante de l'organisme Vivre en Ville] parle de gardiennes en garderie qui fait goûter des fines herbes... pour elle, ça c'est important aussi. Ce qui me frappe, c'est l'association avec « gardienne », encore la femme comme gardienne de l'appivoisement/éducation à la saine éducation.

(Extrait de mon journal de bord, Durocher, 13 septembre 2018)

J'ai été consternée de constater, lors de la discussion qui a suivi le panel (qui n'abordait pas spécifiquement des enjeux de genre liés à l'alimentation), comment le fait de préparer des repas qui assurent une alimentation « saine » revient encore et toujours à des femmes, qu'elles soient mères, mères en devenir, ou liées à un rôle quelconque associé à des enfants ou à des proches dont elles auraient la charge. Cette discussion illustre bien, à mon sens, comment cette responsabilité s'étend aux femmes au-delà de la

¹³⁹ Revoir le nœud « Alimentation, vectrice de justice sociale? » où je présente plus exhaustivement l'organisation et la tenue de cet événement.

responsabilisation des mères dans la santé de leur progéniture ou de la santé des membres de leur entourage (par exemple, la gardienne envers les enfants dont elle a la charge).

Les pressions à manger « sainement » et à maintenir un corps en santé (toujours associé à un corps mince, dans la mesure où celui-ci soit obtenu par l'adoption de « saines habitudes de vie », alimentaires notamment) ne concernent pas uniquement les femmes dans leur rapport à leur propre corps. Elles sont également étendues aux femmes en tant que mères, voire même en tant que mères potentielles. Comme l'indique Stephannie C. Roy (2008), par exemple, les femmes font particulièrement l'objet de discours liant poids et santé à travers une multiplicité de recommandations les invitant à prendre en charge leur santé de même que celle de leur famille. Ainsi, cette responsabilité n'incombe pas aux femmes uniquement en lien avec leur propre santé - contrairement aux hommes, cette responsabilité se retrouve également étendue à autrui :

Men, in recent years, have experienced an increased scrutiny of their appearance, embodiment and health (e.g. Petersen & Lupton, 1996), with a focus on a strong, muscular physique (Monaghan, 2008) and a neoliberalised responsibility for their own (but generally not others') health. (Tischner et Malson, 2012, p. 59)

Bon nombre d'études féministes ont déjà critiqué le caractère genré de la division des tâches liées à la préparation des repas au sein de la famille, considérant que cela repose encore fortement sur les femmes (voir par exemple Brady, Gingras et Power, 2012; Cairns et al., 2010; Tischner et Malson, 2012). Cairns et al. (2010) discutent d'ailleurs des prolongements de cette division des tâches dans la construction de rôles, voire même de l'identité genrée :

A robust literature in feminist scholarship explores how social and cultural meanings attached to food serve to perpetuate unequal gender relations. These studies interrogate the historically naturalized connection between food and femininity that has served to legitimize women's disproportionate food labor and to reproduce gendered divisions between the public and private spheres. [...] Through a careful analysis of how women become invested in relations of care that contribute to their oppression, DeVault demonstrates how cooking as caring operates as a form of doing gender in which "a woman conducts herself as recognizably womanly" (1991, 118). (Cairns et al., 2010, p. 592-593)

Dans un même état d'esprit, Yates-Doerr (2011) s'est intéressée aux façons dont le développement et l'utilisation de technologies, qu'elle associe aux récents développements en sciences de la santé et de la nutrition comme, par exemple, en épigénétique, changent les manières d'appréhender, de préparer, de consommer l'alimentation. Ces développements produisent des compréhensions renouvelées des corps,

de la santé, et de la responsabilité individuelle face à celle-ci, qui changent les rôles et responsabilités des femmes, et plus particulièrement des mères, alors qu'elles sont appelées à adopter des « "modern" styles of food preparation, [avec l'adoption de] recent technologies through which to evaluate food (and health), and new ways of relating to their bodies » (Yates-Doerr, 2011, p. 293) de façon à assurer leur santé et celle de leurs enfants. Pour Yates-Doerr (2011), ces développements permettant de nouvelles formes d'évaluation de la santé amènent une réorientation des manières par lesquelles le « bien-être », traditionnellement associé au goût et à la création de relations intimes à travers l'alimentation, migre vers l'utilisation d'outils et d'unités de mesure quantifiés calculant à la fois l'alimentation et les corps et quantifiant de ce fait ce « bien-être ».

Tischner et Malson (2012) mettent d'ailleurs l'accent sur la « responsabilité morale biologique » qui incombe aux femmes, dans un contexte où la santé est une responsabilité et un accomplissement individuel à atteindre, une responsabilité qui s'étend à la prise en charge de la santé de tous les membres de leur famille par ces femmes :

In contexts where health is so prominently construed in terms of body weight, this 'biological–moral responsibility' becomes a responsibility for all family members' body weight. Indeed, as Kokkonen's (2009) analysis of talk about childhood 'obesity' illustrates, the alleged 'failings' of mothers (much more than fathers)—including her 'excess' weight, 'poor' eating habits, 'unhealthy' lifestyle and allegedly poor parenting—feature prominently in 'everyday' explanations of 'overweight' children. Analyses of men's talk about their own 'excess' weight (Tischner, 2009) illustrate a similar location of responsibility for health and weight with female partners. Thus, although men too are clearly targeted in the 'war against obesity' (Monaghan, 2008), women, we would argue, occupy a particularly exposed position in this discursive (battle) field, both because of the convergence of a moralised aesthetics of femininity with constructions of 'healthy' weight and because of the construction of woman as responsible for the well-being of all family members: their own 'excess' weight cannot be so easily deemed the responsibility of another. Although the neoliberalisation of health (Ogden et al., 2006) renders health (and therefore body weight) as the responsibility of the individual, ostensibly regardless of that individual's gender, the production and regulation of that 'responsibility' will nevertheless, we would argue, be read in articulation with these longer-standing constructions of women as responsible for family well-being. (Tischner et Malson, 2012)

J'ai vu à l'œuvre ces dynamiques non seulement entre les mères de mon entourage et leurs enfants, dont elles tâchent d'assurer une bonne alimentation (par ex., en cuisinant des repas maison, en les éduquant quant à ce qui est « bon » par rapport à ce qui ne l'est pas, en assurant un contrôle sur les « mauvais » aliments, en s'assurant de l'accessibilité des bons aliments, etc.), mais également entre les femmes de ma

famille et les proches dont elles ont la charge, que ce soit des membres de famille dont elles s'occupent temporairement ou encore des parents âgés dont elles prennent la responsabilité d'assurer une alimentation jugée adéquate. Ainsi, à travers ces éléments, la responsabilité du maintien de la santé des autres repose sur les épaules de femmes, alors que ladite santé se retrouve de plus en plus intimement comprise en termes de poids ou de composition corporelle (taux de sucre, de cholestérol dans le sang, etc.), des composantes associées à l'adoption (ou non) d'une « saine » alimentation.

Du corps des femmes au bien-être d'autrui – ou quand le futur est appréhendé dans les corps des femmes d'aujourd'hui

En cours de recherche, j'ai observé une circulation régulière d'énoncés concernant les femmes à titre de mères ou de mères en devenir. C'est par exemple ce qui traverse les services d'ateliers de cuisine offerts par un organisme communautaire de mon quartier, Rosemont-La-Petite-Patrie, à Montréal (Bouffe-Action de Rosemont, 2018) :

Ateliers de cuisine

Descriptif

Depuis 1994, nous offrons deux ateliers de cuisine pour les femmes enceintes et pour les mamans de jeunes poupons, dans le but de prévenir la naissance de bébés de petit poids.

Alimentation futures mamans

C'est une activité de **CUISINE** simple et économique où un groupe de femmes enceintes cuisine des recettes santé afin de préserver leur santé et celle de leur bébé à naître.

Chaque participante quitte l'atelier avec quelques mets savoureux et ce à **FAIBLES COÛTS!**

Inscription en cours!

Nourrissons nos poupons

C'est une activité où un groupe de nouvelles mères cuisine une grande variété de **PURÉES MAISON** au grand bonheur de leur poupon.

Grâce au service de halte-garderie gratuit sur place, elles peuvent cuisiner l'esprit tranquille. Chaque mère quitte l'atelier avec quelques purées prêtes pour la congélation et ce à **FAIBLES COÛTS !**

Animées par une nutritionniste et une intervenante communautaire, ces activités sont une bonne occasion pour vous d'obtenir plusieurs réponses à vos questions concernant votre alimentation ou celle de votre bébé et de vous familiariser avec les ressources communautaires qui viennent en soutien aux familles du quartier.

Saisissez cette opportunité d'échanger votre expérience avec d'autres mamans ou futures mamans!



Figure 47 Capture d'écran (prise le 31 janvier 2018) du site web de l'organisme communautaire de Rosemont Bouffe-Action qui offre des cours de cuisine entre autres pour les mamans ou les femmes enceintes.

Ces pratiques soulignent l'importance d'assurer la bonne alimentation et l'éducation nutritionnelle des femmes de manière à ce que, d'une part, elles puissent à leur tour subvenir adéquatement aux besoins de leurs proches (en fournissant les bons aliments, par exemple) et d'autre part, soient elles-mêmes en santé, dans l'optique d'assurer la santé d'un fœtus à naître ou d'enfants nés, par exemple, dont elles s'occupent.

C'est aussi ce qui traverse le mandat du Dispensaire diététique de Montréal, dont j'ai pris connaissance dans une infolettre (à laquelle je suis abonnée) de Food Secure Canada. Le Dispensaire offre un service de veille des variations du prix d'un panier à provisions jugé nutritif dans l'optique « d'intervenir par la nutrition sociale auprès de femmes enceintes en situation de vulnérabilité pour favoriser la santé optimale du nourrisson » (Dispensaire diététique de Montréal, 2015) :



Figure 48 Capture d'écran (prise à l'hiver 2018) du site Internet du Dispensaire diététique de Montréal.

Ainsi, dans ce type d'énoncé, les discours normatifs liant les corps des femmes à l'alimentation participent à produire leur propre santé (entendre ici, dans le contexte de ce qui nous intéresse, leur propre poids santé) comme devant être maintenue afin d'être en mesure de répondre aux besoins des membres de

leur environnement familial. Il s'agit de lieux où des rapports de pouvoir genrés sont négociés, qui ré-affirment tout autant qu'ils confinent le rôle des femmes à la reproduction et à la prise en charge des autres (dans ce cas-ci, celle d'enfants - on pourrait penser également à celle de parents, dont elle pourrait être la proche-aidante, aux enfants dont elle a la charge comme dans le cas de la gardienne présenté précédemment, etc.).

Des femmes sont ainsi conviées, à titre de « pourvoyeuse alimentaire » de la famille, à s'assurer de la bonne alimentation des membres de la famille, surtout des enfants, en vue de prévenir le développement de maladies ou de conditions, comme l'obésité :

For women, this normalizing force to obey the good-health imperative is tightly connected to the care they provide for others and the primary role they play in feeding and raising children. Women are encouraged to lose weight to be healthier and thus capable of providing better care for their children, as well as to feed their children appropriately so that they do not become overweight. (L. Welsh, 2011, p. 35-36)

L. Welsh (2011) critique par ailleurs comment des associations sont même créées entre les femmes comme mères de famille responsables du bon développement de leurs enfants et le bien-être de la nation :

The rising rate of childhood overweight and obesity is worrisome to researchers, since early obesity greatly predicts a variety of negative health outcomes, from asthma, sleep apnea, and polycystic ovary syndrome to type 2 diabetes (Daniels 2006). One of the odder concerns about the rising weight of children is its connection to national security. In 2001, a former US Surgeon General, Dr. Richard Carmona, warned that "America's obesity epidemic is a national security problem as the more than 9 million overweight and obese children in the country threaten to shrink the pool of eligible servicemen and women in the future" (Gosik 2007). Too many fat children will produce too few recruits for the military. (L. Welsh, 2011, p. 35-36)

Je trouve particulièrement intéressante ces propositions qui illustrent bien comment la responsabilité des mères pour la santé d'autrui n'est pas uniquement liée à la santé de leur progéniture, mais s'étend à des enjeux sociétaux plus larges. De manière apparentée, Cairns et Johnston (2018) présentent comment la consommation alimentaire éthique (et l'éducation à celle-ci) incombe également aux mères, qui se voient attribuer la responsabilité de conscientiser la progéniture de la provenance des aliments, des enjeux liés à sa production et à sa distribution, etc.¹⁴⁰ On le constate alors que les mères se voient confier la

¹⁴⁰ Cairns et Johnston (2018) soulèvent également comment les mères font ainsi face à des tensions doubles alors qu'elles veulent informer leurs enfants sur les enjeux éthiques liés à ce qu'ils et elles consomment, tout en tentant de protéger leurs « sensibilités », en ne leur faisant pas part des massacres animaliers caractéristiques de l'industrie de la commercialisation de la viande, par exemple.

responsabilité de subvenir aux besoins de la famille, mais également, plus largement, d'assurer le bon développement du futur d'autrui, fut-ce celui de leur progéniture, de leur descendance (potentielle ou à venir), ou encore celui de la nation, voire de l'environnement. Est-ce donc de dire qu'une large part de l'imputabilité ou de la responsabilité de contrebalancer les effets d'un système alimentaire injuste et environnementalement catastrophique revient aux femmes? La responsabilité de la santé de la nation (entendue en termes de poids ou en termes d'absence de maladies comme l'obésité ou le diabète, par exemple) leur incombe-t-elle aussi?

Des enjeux similaires traversent également les pratiques ou recommandations liées à la capacité de reproduction potentielle des femmes qui ne sont pas encore mères ou les considérations pour la santé du fœtus/de l'enfant à naître. C'est par exemple ce qui traverse un article (La Dépêche, 2018) où sont tracés des liens entre la consommation d'aliments particuliers (malbouffe) et le potentiel reproducteur des femmes :

Publié le 04/05/2018 à 12:34

Les femmes qui mangent trop de fast-foods tombent plus lentement enceintes

Santé

Partager 11 partages



Partager



Tweeter



Partager



Réagir 1 réaction



Commenter

S'ABONNER



Privilégier la nourriture des fast-foods, plutôt que les fruits par exemple, avant de concevoir un enfant, ralentirait le processus pour être enceinte RelaxNews / igor_kell / IStock.com

Figure 49 Capture d'écran d'un article rencontré en cours de collecte des matériaux (mai 2018).

Il y est question d'une nouvelle étude qui montre que la malbouffe pourrait entraver ou, à tout le moins ralentir, les capacités reproductrices des femmes. Je comprends de tels énoncés et ce qu'ils mettent en

forme à travers l'approche de Becky Mansfield (2012a) qui s'est intéressée aux technologies de gouvernance biopolitique genrées visant à encadrer la consommation de fruits de mer par les femmes, dans l'optique d'assurer la bonne santé du fœtus à naître et, dans un mouvement plus large, la sécurité future de la nation :

These advisories are not merely a rational response to an environmental health dilemma but, rather, a form of gendered biopolitics of responsibility for population security. First, because advisories encourage individuals to self-manage risk by altering their lifestyles, they are exemplary of contemporary neoliberal public health approaches that make individuals responsible not only for their own well-being but also for the well-being of the population. Second, advisories also combine elements of reproductive politics, including the medicalization of pregnancy, the production of fetal personhood, and enduring notions about 'good' and 'bad' mothers. As such, advisories are a gendered technology of biopolitics that intensifies the self-disciplining of women as mothers of potential, future children. (Mansfield, 2012a, p. 588)

Mansfield (2012a) montre comment ces recommandations introduisent différentes manières moralisatrices d'être (ou non) une bonne mère (ou une bonne mère potentielle ou future), dans le choix (ou non) de la consommation d'aliments jugés à risque. Les femmes sont aussi tenues responsables de leur propre santé, associée à celle du fœtus à naître, et ces enjeux sont étendus selon une logique de gouvernance des populations dans l'appréhension du futur :

I then draw from feminist scholarship on the politics of reproduction to make the case that the 'individual' whose self-discipline is the cornerstone of population health and security is a highly gendered individual. Consumption advisories discipline women to self-discipline in the name of being 'good mothers'. Attending to gender makes clear that these advisories are not simply an outgrowth of the recent neoliberal public health but are premised on the much earlier emergence of pregnant women as a target of concern (see also Weir, 2006). (Mansfield, 2012, p. 589)

Ce travail m'aura permis de jeter un regard particulier sur l'énoncé précédemment présenté abordant les femmes et la malbouffe. J'y vois poindre des enjeux similaires qui responsabilisent, voire visent à exercer un contrôle sur les corps des femmes, que ce soit dans l'optique d'assurer la sécurité d'un fœtus fécondé, à naître, ou dans celle de favoriser justement leurs capacités reproductrices. Les corps des femmes sont non seulement confinés à leur rôle potentiel de reproductrice, mais sont également encadrés, règlementés dans l'optique d'assurer le meilleur futur d'autrui, de l'enfant à naître à la nation en général.

Ces considérations, et tout particulièrement les arguments présentés par Mansfield (2012a), ont trouvé des échos importants lors d'une discussion que j'ai eue avec un chercheur de l'Institut national de santé

publique du Québec (INSPQ) à l'automne 2018. Celui-ci me confiait qu'il est parfois difficile pour l'Institut de formuler des recommandations dans l'optique de prévenir les risques associés à l'ingestion de métaux lourds, de pesticides ou de tout autre élément jugé nocif pour la santé, sans freiner la consommation d'aliments qui, par ailleurs, pourraient s'avérer bons pour la santé. Le chercheur m'expliquait qu'il s'agit d'une question de gestion des risques : il s'agit de calculer les avantages que pourrait retirer un-e individu de la consommation de nutriments ou d'aliments particuliers, par rapport aux risques qu'il ou qu'elle (surtout elle, dans ce contexte) encourt à leur consommation :

Me dit aussi comment c'est complexe la diffusion des résultats de ces rapports [de recherche]. Par exemple, tu ne veux pas traumatiser les gens et les empêcher de manger du poisson parce que tu dis qu'il contient du mercure. En même temps, tu veux limiter les risques associés à la consommation pour les femmes enceintes (par exemple) – mais tu ne veux pas que ça fasse en sorte que d'autres segments de la population s'empêchent d'en manger, alors qu'on sait que les effets sont bénéfiques pour la santé en général... C'est toujours un calcul risques/bénéfiques pour essayer de protéger [mais tout à la fois] favoriser le meilleur développement du plus grand nombre.

(Journal de bord, Durocher, 7 septembre 2018)

Cette anecdote illustre bien les enjeux précédemment posés en lien avec la volonté de contrôler les corps des femmes (enceintes ou en voie de le devenir), dans l'optique d'assurer la protection de progéniture future ou potentielle. Ces éléments m'amènent à questionner : Est-ce que la volonté de contrôler les risques associés avec l'ingestion de matériaux jugés nocifs prime sur les bénéfices attendus de la consommation de certains nutriments pour la santé des femmes qui les consommeraient? Qu'est-ce que ces pratiques évoquent culturellement quant aux manières d'appréhender (et de tenter de contrôler) les corps des femmes? Que leur corps se doit d'être (et se limite à être) une forme de milieu favorable, exempt de risque, au développement d'une vie autre?

Mansfield (2012b) critique par ailleurs comment les recommandations ou les mesures visant à contrôler les risques sont racialisées, alors qu'elles visent les populations « plus à risque », soit celles dont la consommation de poisson fait partie de la diète alimentaire régulière :

Because of racial disparities in fish consumption, it is women of color who are more impacted by advisories: it is they who are told to change their diets. Further, by normalizing the white diet, this biopolitics of fetal neurodevelopment problematizes methylmercury in new ways. The focus is no longer contamination itself, but instead the abnormal diets of women of color, who are forced to choose a normative white diet to protect themselves and their offspring. (Mansfield, 2012b, p. 353)

Que se passe-t-il donc avec les femmes dont la culture alimentaire s'articule largement autour de la consommation de ces aliments jugés à risque (comme le poisson, par exemple)?

Ainsi, les processus de recommandations ou la formulation d'avis d'interdiction de consommation participent à orienter les diètes de certaines femmes, surtout dans le contexte où elles se retrouvent responsabilisées non seulement face à leur propre santé, mais également face à celle d'autrui. Ces différenciations dans la formulation de connaissances alimentaires ou nutritionnelles, de recommandations et de responsabilisation opèrent non seulement en fonction du genre, mais participent également à le (re)produire, matériellement. Inspirée par les propos de Mansfield (2012b, 2012a), je conçois que ces différenciations surviennent également à l'intersection de processus de différenciations sociales autres, comme ceux associés à la race par exemple (je pourrais également penser à ceux en lien avec l'âge, la classe, etc.), qu'il importe de considérer lorsque vient le temps de réfléchir ces processus de production des corps différenciés.

La production de corps matériellement différenciés

Tout au long de cette section, j'ai discuté différentes manières par lesquelles des enjeux de genre se trouvent négociés et matérialisés au sein de la culture alimentaire biomédicalisée québécoise. Les manières par lesquelles la féminité hégémonique est définie, associée et associe les corps à l'alimentation; les corps sont appréhendés et pratiqués différemment en fonction du genre; des responsabilités différentes incombent aux femmes-mères (ou en devenir, voire même potentielles) et font de leur corps des vecteurs pour la reproduction et des « incubateurs » pour la santé des populations futures; des savoirs constitutifs de l'alimentation saine distincts sont produits, orientant et participant à produire différemment les corps – tous ces éléments entraînent des rapports différenciés, genrés, en lien avec l'alimentation. Tout au long de ce chapitre, j'ai identifié différentes manières par lesquelles ces corps genrés sont produits, tant affectivement que matériellement, biologiquement, que dans les manières par lesquelles ils sont appréhendés, cadrés, contrôlés ou mobilisés, par exemple.

Je souhaite insister ici encore davantage sur comment ces rapports de pouvoir traversant l'alimentation affectent les corps et participent à la production de corps matériellement différenciés et, plus spécifiquement encore dans le contexte qui m'intéresse ici, de corps genrés. À cet effet, je m'inspire grandement de Braidotti et Hlavajova (2018) qui, tout en soulignant l'apport théorique de Judith Butler (1993) quant à la matérialisation des discours genrés dans les corps humains, rejoignent Barad (2003) dans

sa critique de la notion de performativité et des enjeux qu'elle permet d'explorer puisque limitant les considérations pour la matérialité sur laquelle le « social » ne ferait que s'inscrire, la confinant à un statut passif :

[...] performativity theories fail to give an account of the body's historicity that succeeds in bringing the discursive and the material in closer proximity. In [Barad's] view, the active role of the body's materiality in the workings of power is left untheorized, which leaves questions about the material nature of discursive practices hanging in the air, and implicitly re-inscribes matter as passive substance or end product of the 'social'. This failure to recognize matter's dynamism defrauds it of its capacity as an active factor in further materializations and thus reinstates the supremacy of culture and language as productive forces. (Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 360)

Pour Braidotti et Hlavajova (2018), comprendre pleinement les enjeux de pouvoir négociés par et à travers la matière implique d'interroger comment « matter and discourse entwine and co-participate in the definition and materialization of the human and its others, so as to account for non-human forms agency and matter's implication in its ongoing historicity » (Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 360). Stacy Alaimo et Susan Hekman (2008), dans *Material Feminisms*, considèrent aussi qu'il est tout autant nécessaire de s'intéresser à la matière qu'aux enjeux discursifs qui l'entourent et la font être. Pour Barad (2008), l'un ne va pas sans l'autre et, ce faisant, ne doivent pas être considérés (analysés) de façon distincte et séparée :

[T]he relationship between the material and the discursive is one of mutual entailment. Neither is articulated/articulable in the absence of the other; matter and meaning are mutually articulated. Neither discursive practices nor material phenomena are ontologically or epistemologically prior. Neither can be explained in terms of the other. Neither has privileged status in determining the other. (Barad dans Alaimo et Hekman, 2008, p. 140)

Barad (2003) discute d'ailleurs la notion de performativité telle que proposée par Butler, insistant sur la nécessité de réfléchir la matérialité comme étant le fruit de processus de matérialisation tout autant historiques que matériels. Elle recourt ainsi à Foucault et aux limites de sa pensée (mobilisée aussi par Butler pour l'élaboration de conception de la performativité) pour réfléchir les matérialités du corps :

[...] Foucault does not tell us in what way the biological and the historical are "bound together" such that one is not consecutive to the other. What is it about the materiality of bodies that makes it susceptible to the enactment of biological and historical forces simultaneously? To what degree does the matter of bodies have its own historicity? Are social forces the only ones susceptible to change? Are not biological forces in some sense always already historical ones? Could it be that there is some important sense in which historical forces are always already biological? What would it mean to even ask such a question, given the strong social constructivist undercurrent in certain interdisciplinary circles in the early twenty-first century? (p. 127)

Bien que mon intention ici ne soit pas d'entamer un débat sur les dualités nature/culture, discursif/matériel – que je ne souhaite pas réfléchir sous des modes binaires, justement – je retiens de Barad (2003) cette compréhension de la matière comme étant le fait de processus actifs et constants de matérialisation, infléchis par des rapports de pouvoir entre autres socio-culturellement produits et négociés¹⁴¹ : « Hence, within this framework, matter is not just 'a kind of citationality' (Butler 1993 : 15), but rather an active 'agent' in its ongoing materialization. » (Barad (2003), reprise dans Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 360)¹⁴²

Je trouve particulièrement intéressantes ces propositions de Barad qui m'amènent à réfléchir comment la culture alimentaire québécoise contemporaine participe à la reproduction de matérialités organiques corporelles genrées. Tout au long de cette section, j'ai mis en évidence comment différents rapports genrés sont établis entre l'alimentation et les corps, et orientent ce faisant les manières par lesquelles ces corps entrent en interaction avec ce qui est ou sera (ou non) ingéré : par exemple, en consommant différemment ou en arborant des rôles sociaux distincts qui informent des rapports différenciés, genrés, à l'alimentation, aux corps et aux autres. Je conçois ainsi que des matérialités différenciées, genrées, sont produites dans le contexte où des relations différenciées sont tissées entre les corps et l'alimentation (consommée ou à consommer).

¹⁴¹ Ces propos résonnent d'ailleurs pour moi avec ceux de l'anthropologue biologiste Alan H. Goodman (2013), à qui je ferai référence à quelques moments au cours de cette partie de la thèse, pour qui les rapports de force socio-culturellement produits et inégalitaires comme le racisme ou le sexisme se retrouvent matérialisés dans les processus biologiques, eux-mêmes en perpétuel état d'évolution et d'adaptation face à des environnements, physiques ou sociaux, changeants. Pour Goodman (2013), la biologie, qu'elle soit humaine ou non humaine, « does not sit still » (Goodman, 2013, p. 366). Elle est marquée par les rapports de force inégalitaires qui affectent de façon différenciée les matérialités organiques qui sont en constant état d'être (re)produite. J'ai également exploré d'autres travaux qui réfléchissent l'interrelation entre culture et corps ou biologie et qui ont largement inspirés mes réflexions. Je pense notamment au texte *Body as Material Culture* de la professeure en archéologie Joanna R. Sofaer (2006) ou *Posthumanism, the Transcorporeal and Biomolecular Archaeology* de la professeure en archéologie Christina Fredengren (2013).

¹⁴² Pour Alaimo et Hekman (2008), il est fondamental que les chercheur-e-s critiques en sciences sociales s'intéressent aux matérialités (et donc, non pas uniquement aux enjeux discursifs ou idéologiques) de manière à pouvoir entamer la discussion (voir le débat) avec des sciences corporelles comme la médecine, par exemple : « We need a way to talk about these bodies and the materiality they inhabit. Focusing exclusively on representations, ideology, and discourse excludes lived experience, corporeal practice, and biological substance from consideration. It makes it nearly impossible for feminism to engage with medicine or science in innovative, productive, or affirmative ways—the only path available is the well-worn path of critique. » (Alaimo et Hekman, 2008, p. 3-4)

Tischner et Malson (2008) démontrent comment des pratiques, comme l'adoption de diètes, qui affectent davantage certaines femmes dans une optique de contrôle sur leur corps et de volonté d'adapter celui-ci aux normes et standards corporels associés à la féminité, entraînent des changements corporels importants, sur la forme du corps qui les subit tout autant que sur la santé de la personne qui s'en trouve affectée. Les chercheuses reprennent les propos de Jeanine C. Cogan et Paul Ernsberger (1999) qui soulignent comment il est tout aussi, voire davantage nocif pour la santé d'enchaîner des diètes ou d'adopter des mesures pour faire varier son poids, d'autant plus que ces pratiques participent de la reproduction de stigmas liés au poids, aux corps, aux corps obèses, etc. :

Cogan and Ernsberger (1999) argue that the weight-centred approach is based on the following faulty assumptions: that individuals are able to change their weight at will; that dieting is effective and improves health; and that fatness means disease while thinness equals health. They believe that striving to become thin can have serious negative consequences. They warn of the negative impact dieting and 'weight-cycling' (repeatedly losing and regaining body weight) can have on an individual's health and claim that putting weight at the centre of health may lead to further obesity related stigma. (Tischner et Malson, 2008, p. 261)

Cette volonté de contrôler son corps (soumis à des pressions liées à des standards de beauté ou à des idéaux de féminité, par exemple) a donc des effets non négligeables sur les corps qui subissent ces pressions, entraînant la production de matérialités différenciées.

Ce qui est consommé et qui ne correspond pas aux attentes des savoirs culturels en vigueur (qui font que certains aliments sont jugés bons, associés à un genre particulier, etc.) engendra également des tensions, largement vécues par les femmes, que ce soit en lien avec leur corps¹⁴³, ou avec ce qu'elles devraient ou ne devraient pas manger. Ainsi, au-delà du fait que les comportements alimentaires soient genrés (et amènent ainsi des consommations alimentaires différenciées, qui se matérialiseront de façons différenciées dans les corps humains), ces tensions peuvent également être réfléchies comme des pressions génératrices de stress, qui engendrent aussi des processus de matérialisation différenciés. Autrement dit, il ne suffit pas de souligner uniquement comment des savoirs culturels différenciés (genrés) engendrent des comportements alimentaires différenciés, qui seront conséquemment matérialisés différemment dans les corps. Il s'agit également d'ouvrir la porte à une réflexion concernant les manières dont ces relations, entre autres affectives, émotives et infléchies par ces enjeux de genre, affectent les

¹⁴³ Je pense par exemple aux enjeux de discrimination et de stigmatisation liés au *fat shaming* ou aux idéaux associés à l'apparence corporelle féminine tels que présentés ici-haut.

rapports à et entre l'alimentation et les corps, et vont aussi engendrer des processus (organiques, biochimiques) de matérialisation différents dans lesdits corps.

Julie Guthman (2014) et Bruce S. McEwen (2012) par exemple analysent comment des stressseurs, qu'ils soient physiques ou sociaux, sont matérialisés dans les corps alors qu'ils enclenchent des mécanismes d'adaptation de l'organisme. Ces mécanismes peuvent générer la production de substances, modifier les fonctionnements hormonaux, affaiblir les mécanismes de défense de l'organisme et jouer des rôles clés dans le développement ou l'expression de troubles ou de maladies. Tous ces éléments contextuels et socialement produits et situés entraînent des processus de réponse corporels différents, même pour des nutriments similaires ingérés, par exemple. De même, pour Jacqui Gingras (2017), dont les travaux de recherche portent entre autres sur les stigmatisations des corps gros et les troubles de santé qui en découlent, les stressseurs qui peuvent engendrer des processus de matérialisation différenciés dans les corps peuvent provenir de leur catégorisation, de leur problématisation et de leur stigmatisation, qu'elle lie par ailleurs au *fat stigma*, plus nocif que le gras en lui-même (Gingras, 2017). La chercheuse réfère à des études selon lesquelles le stress expérimenté par l'individu (qui peut être associé par exemple à la discrimination vécue par un corps ne correspondant pas aux standards esthétiques) se retrouve matérialisé en gras dans les corps humains¹⁴⁴, et devient potentiellement plus dommageable pour la santé en général que l'ingestion de quelques nutriments que ce soit. Gingras (2017) identifie ces processus comme relevant de la « biochimie de la discrimination » (voir aussi Brady et Gingras, 2019) soit le fait que le stress, engendré par des pressions sociales dans des conditions de stigmatisation, ou généré par des conditions de vie déjà informées par des inégalités sociales telles que les inégalités structurelles, systémiques, provoque des processus biochimiques, pouvant se matérialiser en gras (entre autres) dans les corps humains. La chercheuse dénonce ainsi la participation des scientifiques en sciences nutritionnelles et des praticien-ne-s des sciences de la nutrition à la production de ces stigmas et stressseurs. Ces constats m'amènent à me demander : qu'est-ce qui détourne le regard des pressions et des tensions vécues entre autres par les femmes et qui finissent par se matérialiser dans leurs corps, plutôt que de se concentrer sur ce qu'elles devraient ou non consommer?

Un autre processus de matérialisation différencié (genré) que je souhaite identifier ici m'est inspiré d'un article rapportant la recherche menée par Gillian Einstein, neuroscientifique, qui questionne pourquoi les

¹⁴⁴ Voir par exemple « Do stress reactions cause abdominal obesity and comorbidities? », Björntorp, 2001 ou « Brain on stress: how the social environment gets under the skin », McEwen, 2012.

troubles cognitifs comme l'Alzheimer semblent affecter davantage les femmes que les hommes (Allen, 2017). Plutôt que d'essayer de trouver des différences essentialisantes entre les hommes et les femmes, la chercheuse a plutôt décidé de questionner ce qui est, culturellement, incorporé. Ainsi, elle soutient que les pratiques culturelles et les problèmes de santé ne reflètent pas simplement des différences entre les sexes, mais participent plutôt à les créer. Ses recherches, ancrées dans une perspective féministe, exposent comment des « cultural narratives can influence how we interpret results, or stop us from asking questions that might lead to different results » (Allen, 2017) et comment l'environnement externe influence le développement même des matérialités biologiques : « Einstein believes she is beginning to prove that these women [les participantes de son étude, des Somaliennes-Canadiennes ayant subi des mutilations génitales] have “embodied their culture,” that they walk, carry themselves and experience the world differently as a result of this practice — that the social has become biological. » (Allen, 2017)

Cette recherche et la perspective qu'adopte Einstein pour questionner ce qui est culturellement produit et incorporé aux matérialités corporelles m'amènent à réfléchir à comment sont appréhendées, problématisées, mobilisées les matérialités biologiques humaines de façon genrée, ce qui infléchit nécessairement leur devenir. J'en discerne les traces dans ces études où sont établis des liens entre les composantes et processus corporels associés aux corps des femmes et l'alimentation. C'est par exemple le cas d'une étude visant à « mieux » appréhender le cycle menstruel et à contrôler l'appétit des femmes en conséquence (Perreault, 2016). La production de ces connaissances est cadrée comme permettant des avancées dans les manières de réfléchir les corps des femmes et d'intervenir sur ceux-ci, tant en ce qui a trait aux programmes de restrictions alimentaires qu'aux campagnes de sensibilisation, de prévention ou de traitement des troubles alimentaires. Ailleurs, il est question de trouver des solutions pour « régler » les « problèmes » associés aux corps des femmes (comme la ménopause, les menstruations, les rages de sucre, etc.) de même que leurs troubles émotionnels et/ou leurs relations tendues avec l'alimentation. Ce qui en résulte est le fait de recommandations, de diètes particulières, de nouvelles connaissances liant alimentation et corps (des femmes), qui sont autant de moyens de tenter d'intervenir sur leurs matérialités. Le fait que ces recherches même soient menées en ce sens, soit dans l'optique de « régler » les « problèmes » associés aux fonctionnements et aux corps des femmes participent non seulement à reproduire des conceptions essentialisantes des corps des femmes, mais également à orienter les recherches et les « découvertes » effectuées par la suite, et liant ces corps, genrés, à l'alimentation (voire même à la santé, dans un même mouvement).

Ainsi, que ce soit par la création de savoirs particuliers, genrés, qui orientent ce qui sera consommé; par l'établissement de rapports affectifs différenciés entre l'alimentation, les corps, la santé, qui informent non seulement la consommation d'aliments particuliers, mais également la manière dont ceux-ci seront traités par l'organisme, matérialisés dans les corps; ou encore par la problématisation des corps des femmes, qu'il faut contrôler, protéger, « guérir », autrement dit sur lesquels on juge qu'il est nécessaire d'agir – il s'agit d'autant de processus de matérialisation différenciés à l'œuvre, qui participent à (re)produire des corps genrés.

Moi, mon corps, mon corps de femme au cœur de cette recherche

Je me souviens d'une conversation que j'ai eue avec deux collègues, des femmes, au tout début de mon parcours doctoral. Je commençais alors à réfléchir aux enjeux que me semblait poser l'alimentation « saine », sans toutefois être encore en mesure de les articuler clairement. La discussion s'est engagée après que l'une d'entre elles m'ait interpellée : elle voulait me suivre dans mes activités physiques (mes activités de loisirs et mes déplacements, qui sont plutôt actifs) et changer sa diète alimentaire de façon à perdre du poids. Elle plaisantait en disant qu'il faudrait organiser un souper ensemble, avec des aliments « santé » au menu. Forte de mes arguments critiques, j'ai tôt fait de soutenir l'argument que je commençais alors à construire, et selon lequel une alimentation « saine » relevait bien davantage du plaisir de manger et de l'absence de sentiments de culpabilité ou de restrictions qui peuvent être expérimentés dans le cas de relations troubles avec l'alimentation que de la consommation d'aliments particuliers. J'énonçais ces arguments en ayant en tête tout l'éventail des relations tendues que peuvent entretenir certains individus, et tout particulièrement les femmes (et je n'en fais pas l'exception), avec l'alimentation et leur corps. Mon discours a fait réagir la deuxième femme impliquée dans la discussion qui s'est empressée de rétorquer quelque chose comme « C'est facile de tenir des propos similaires quand on est mince, en pleine forme, en santé...! ». Cette discussion me revient toujours en tête lorsque j'essaie de dénoncer les enjeux négociés dans le déploiement de la culture alimentaire contemporaine, et surtout lorsque je tente d'exprimer ceux-ci à des personnes qui peuvent en ressentir plus âprement – ou différemment de moi – les effets.

La discussion m'aura aussi amenée à m'interroger sur la validité de ma démarche : est-ce que je peux aborder ces enjeux de stigmatisation, de discrimination ou d'exclusion tels que ceux, par exemple, qui affectent des corps gros, malades, racisés, si je n'en vis pas moi-même l'expérience située? Est-ce que mon analyse devient moins légitime, ou moins crédible, parce que non située au cœur de l'expérience vécue

de ceux et celles qui sont victimes de rapports de pouvoir qui stigmatisent encore davantage les corps de certaines femmes en particulier (par exemple, les corps en mauvaise santé, obèses, défavorisés, racisés, etc.)? J'en suis venue à la conclusion (toujours à re-réfléchir, néanmoins) que mon analyse vaut en ce qu'elle se déploie autour de mon expérience vécue, de mon quotidien. Néanmoins, la lecture de Rahel Wasserfall (1993) et cette anecdote m'auront amenée à réaliser les limites de cette expérience vécue, située, et surtout de sa mobilisation pour tenter de comprendre l'expérience d'autrui ou les rapports de pouvoir qui l'informent. Bien que mon regard, tant à titre de chercheuse qu'à titre de corps féminin qui évolue au sein de cette culture alimentaire, n'est pas exclu ou immunisé de ces pressions genrées auxquelles je suis particulièrement sensible et critique, il n'en demeure pas moins qu'il ne prévaut pas pour toutes les expériences vécues, qui prennent forme et affectent les corps de femmes au prisme de multiples expériences sociales inégales. Autrement dit, il n'existe pas de dénominateur commun (par exemple, se revendiquer d'une identité de femme) qui prévaudrait pour l'exploration des rapports de pouvoir qui en informeraient les modes d'existence et d'expérience. Cette anecdote met en lumière comment les arguments que je défendais reflétaient mon expérience incorporée du monde : celle d'un corps actif, en santé, qui n'est pas considéré selon les standards culturels et médicaux en vigueur comme « hors normes » ou « à risque ». Cette anecdote et la lecture de textes portant un regard critique sur la réflexivité et sur l'importance soutenue de la production d'un savoir situé (par ex. Ahmed, 2004; D'Arcangelis, 2018; Wasserfall, 1993)¹⁴⁵ auront mis en saillance l'importance de me situer au cœur des savoirs que je produis, mais surtout l'importance de reconnaître les limites de cette production de connaissances et ce qu'elle implique.

De même, il est nécessaire de reconnaître que les éléments qui m'auront servi de trame pour l'exploration et pour l'analyse sont inspirés d'éléments de mon quotidien, soit celui d'une femme, blanche, éduquée, en relative bonne situation socio-économique, à Montréal. Les processus présentés ici et les rapports de pouvoir qui sont négociés à travers cette culture, et que j'ai mis en évidence dans cette section, ne sont que quelques-uns des mécanismes à l'œuvre, qui participent de la production constante de corps différenciés – ils ne peuvent rendre compte de la multiplicité et de la complexité des expériences sociales inégales, différenciées, qui affectent différemment, différents corps, de femmes notamment. Ainsi, mon intention ici n'est certainement pas de parler au nom de toutes les expériences vécues, ni même de tracer un portrait exhaustif de tous les processus de matérialisation genrés qui surviennent au cœur de cette

¹⁴⁵ Je reviens plus exhaustivement sur les limites de la posture située comme outil méthodologique et lorgnette analytique à travers laquelle je mène mon analyse dans la conclusion générale de la thèse.

culture, et qui sont informés par des enjeux de pouvoir issus de conditions systémiques et structurelles inégalitaires : j'en serais incapable. Loin de moi ainsi l'idée de procéder à l'élaboration de constats universalisants et homogénéisants quant aux types de corps qui se retrouvent produits. Ce qu'il m'importe néanmoins de souligner, c'est que des enjeux de genre sont encore produits à travers l'alimentation au sein de cette culture alimentaire et ce, malgré les discours *healthists* qui la traversent et qui rendent difficile le travail de discernement des rapports de pouvoir inégaux, genrés, qui s'y retrouvent négociés. Les connaissances et pratiques que cette culture concourt à mettre en forme contribuent également à renforcer l'hétéronormativité, qui participe à la fois à définir les rapports entre l'alimentation et les corps, et la (re)production de corps (et de rôles/rapports) genrés. Ces processus doivent être relevés et critiqués, alors qu'ils se retrouvent matérialisés de multiples manières dans les corps humains – et sans que ceux-ci ne soient mis de l'avant lorsque s'articulent les relations entre les corps, l'alimentation et la santé –, créant ainsi des inégalités se manifestant, entre autres, biologiquement.

Des corps racisés



Figure 50 Photographie prise lors de ma visite au Power Plant Museum à Toronto, le 19 juillet 2018. Il s'agit de l'œuvre de l'artiste Grada Kilomba, *Table of Goods*. L'oeuvre est décrite comme établissant : « a direct relationship between the shrine dedicated to Anastacia and Brazil's history of slavery, sexual violence and exploitation. Made with soil, sugar, coffee, cocoa, chocolate and wax candles, Table of Goods reminds us that the exchange of goods within our global, capitalist system is inextricably linked to our colonial past and present. » (<http://www.thepowerplant.org/Exhibitions/2018/Summer-2018/Secrets-to-Tell.aspx>).

J'écrivais dans la section précédente que les enjeux de genre sont l'un des éléments qui ont animé mon regard critique dès le début du projet et ma conviction que des rapports de pouvoir inégaux informait l'alimentation, tant dans sa production, sa distribution, sa consommation que dans les manières par

lesquelles elle est mise en relation avec les corps, pour ne nommer que ces lieux et pratiques parmi tant d'autres. Rapidement, j'ai réalisé qu'il est nécessaire de les réfléchir de façon beaucoup plus large et intersectionnelle, puisque des rapports de pouvoir différenciés se croisent et informent de façons multiples et hétérogènes le devenir et l'effectivité de ces relations.

Je suis blanche, éduquée, en santé, proviens d'une famille de classe moyenne, et ne suis absolument pas une spécialiste des enjeux liés à la race et au racisme. J'éprouvais un malaise même à écrire cette section sur des corps racisés, produits au cœur de cette culture alimentaire¹⁴⁶. Pourtant, écrire ces lignes me semblait fondamental étant donné les tensions ressenties tout au long de cette année, pendant ma collecte de matériaux destinés à l'analyse. Des enjeux de race traversent clairement le déploiement et l'effectivité de cette culture alimentaire et il aurait été impensable, voire incorrect au double plan analytique et théorique (sinon politique) de les ignorer. La lecture de l'article de Slocum (2007) *Whiteness, space and alternative food practice* a été particulièrement éclairante, voire même libératrice de tensions pour moi. Slocum (2007) y présente la démarche de chercheuses féministes qui abordent des enjeux raciaux, malgré leur statut privilégié. Elle raconte entre autres la démarche de Probyn (2005), qui s'est servi de la honte parfois ressentie pour rendre productive l'investigation des enjeux de pouvoir qui la soutendent et en produisent l'expérience vécue. Slocum (2007) raconte également cette histoire :

Probyn also recounts the story of her colleague's (Fiona Probyn) research on the white men who fathered the Stolen Generation. Someone castigated this colleague for her "uncritical presumption of privilege as a white feminist" which sent said colleague into a "tailspin of angst and self doubt". Elspeth's colleague interpreted the question of privilege as meaning that unless she undid her privilege as a white woman, she would be complicit in the history of oppression that she was documenting. Elspeth Probyn told her to write about how her privilege detracts or adds to her project and why she's interested in the white fathers. In 500 words, she made the "emptiness of 'white privilege' into a moving and motivated account of why it's important for white feminists to engage with a history of white abuse" (Probyn, 2005:17). In the work of these feminists, writing from the fraught place of being white, women feminists in 21st century Australia, is an evident desire for connection and the knowledge that this is a risky and necessary thing to want. (p. 526)

¹⁴⁶ Je procède en guise de conclusion de la thèse à un retour réflexif critique sur ce que l'usage de ma subjectivité et de ma posture située pour l'analyse de même que de la confession comme stratégie pour me situer face au lecteur ou à la lectrice (je m'inspire notamment de *Declarations of Whiteness: The Non-Performativity of Anti-Racism* de Sara Ahmed (2004)) impliquent, en termes éthiques, analytiques et politiques. Il m'importe de préciser ici que la confession de ma posture située ne doit en aucun cas éclipser le fait que les enjeux que je soulève ici le sont depuis ma perspective privilégiée, qui limite ce faisant ce que je suis à même de relever et de critiquer, et comment je le ferai. Je ne veux pas que l'expression de ma position participe à évacuer les rapports de force qui concourent à la produire, ni ne m'exclue des rapports raciaux que je soulève ici. La réflexion que je propose ici en est une qui nécessite d'être poursuivie, tout en ne négligeant pas la considération pour les limites qui la contraignent tout autant que ce que cette réflexion même contribue à produire dans le monde.

La lecture de cette histoire a orienté la manière par laquelle j'esquisse ici une exploration des situations et des événements qui, émergeant de mon analyse, soulèvent des enjeux raciaux qui traversent le développement et l'articulation de la culture alimentaire biomédicalisée. Je mobiliserai les littératures qui m'ont amenée à me questionner, à soulever des enjeux que je n'étais pas nécessairement susceptible de relever avant de procéder à ce travail d'exploration et d'analyse critique. Je mettrai de l'avant les sentiments d'inconfort¹⁴⁷ parfois vécus et les réalisations que mes observations sur le terrain, appuyées de ces littératures, m'auront permis de faire.

Pour Slocum (2007), il est nécessaire de réfléchir les altérités (*otherness*), leurs trajectoires, leurs historicités et ce qu'elles impliquent pour assurer des futurs solidaires, différents : « The musings and uncertainties of these feminist academics [Moira Gatens et Elseph Probyn] are kin to the halting efforts of alternative food advocates to be white differently. » (p. 526) Je propose donc ici de « faire avec » mes inconforts et mes zones d'incertitude pour aborder ces enjeux qui font que je suis, de par ma nationalité, mon appartenance culturelle, mon statut privilégié, ma classe sociale, mon genre, ma sexualité, l'état et l'apparence de mon corps et mon état de santé, l'une de celles qui bénéficient, du moins partiellement, de cette culture alimentaire qui crée ces rapports inégaux, entre autres racisés.

Ma démarche s'inspire également de Hayes-Conroy et Hayes-Conroy (2013), alors que je questionne ici les relations de pouvoir qui se retrouvent formées à travers les interactions, la consommation, la production et le partage des ressources alimentaires. À la fois objet de savoirs et ensemble d'objets matériels, l'alimentation saine sert ici à questionner les processus à l'œuvre dans la production de corps racisés. À travers cette section, j'aborderai à la fois des enjeux et rapports de pouvoir qui participent de la création de rapports inégaux entre les corps et l'alimentation, mais également de certaines des manières par lesquelles des corps racisés sont produits. Les enjeux et les corps dont il sera question ne sont pas tous du même ordre – je tâcherai de mettre en évidence les particularités et la pertinence de s'intéresser à chacun d'entre eux. Ce qui les rejoint néanmoins dans leurs différences et leurs singularités est mon intérêt à dénoncer les rapports inégaux qui sont produits et rendus effectifs au sein de la culture alimentaire contemporaine, tels qu'ils contribuent à la production de corps différenciées, racisés, tant matériellement que dans les manières par lesquelles ils sont appréhendés, mobilisés, travaillés, affectés, problématisés,

¹⁴⁷ Je reviens d'ailleurs sur la notion d'inconfort telle que discutée par Carol Lynne D'Arcangelis (2018) et Wanda Pillow (2003) et la pertinence de l'intégrer dans le processus réflexif dans la conclusion de la thèse.

etc. En ce sens, je m'inspire de Guthman (2014) qui propose d'aborder les différences biologiques comme effets du racisme plutôt que comme leur cause : les effets de processus sociaux de hiérarchisation, d'exclusion, de marginalisation, de différenciation pour ne nommer que ceux-là et qui, éventuellement, se matérialisent dans les corps humains. Comme Guthman (2014) le soutient, ces rapports de pouvoir différenciés finissent par être biologiques, « albeit not in the essentialized sense that haunts biological race » (p. 1155), mais plutôt par effet d'accumulation de processus sociaux différenciés.

De l'exotisme dans votre assiette

J'ai suivi avec attention et consternation la « crise des avocats » (« L'avocat, or maudit du Mexique », Leprince, 2017) qui affecte des pays d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud. Tout au long de mon année de collecte des matériaux, j'ai pris connaissance d'articles médiatiques, de documentaires, de discussions sur sa production de masse qui entraîne des déforestations, des sécheresses, le développement de plantations illégales, l'usage abusif de pesticides, la mise sur pied de cartels et l'explosion des violences faites envers les producteurs et les productrices¹⁴⁸.

Sa surmarchandisation dans les pays du nord global – et le Québec ne fait pas l'exception - a des effets tant environnementaux que sociaux. L'avocat est actuellement surconsommé en Amérique du Nord en grande partie en raison de ses propriétés nutritionnelles et des prétendus bienfaits de sa consommation sur la santé :

Il faut dire que les vertus de l'avocat sont vantées sur toutes les tribunes. Ce fruit, particulièrement riche en bons lipides, contient beaucoup de vitamines et des substances antioxydantes. Il contribuerait à la réduction du cholestérol, à une prévention des maladies cardiovasculaires et du diabète de type 2. (Leprince, 2017)

J'inscris la surconsommation des avocats dans la même mouvance que la multiplication de diètes ou de régimes spécialisés (les diètes véganes, les régimes sans gluten, sans sucre, sans sel, sans lactose, les diètes spécialisées comme le régime paléolithique, le cétogène, celui faible en FODMAP, etc.) qui sont autant de manières par lesquelles certains aliments (ou nutriments) obtiennent une attention hors du commun dans la culture alimentaire contemporaine. Certains aliments se retrouvent ainsi bannis ou, au contraire, encensés, soit pour des raisons éthiques, soit pour leurs effets supposés sur les corps et la santé. Je

¹⁴⁸ Voir, par exemple, « 'Avocado Police': This Mexican town is fighting back against cartels, Montreal Gazette, 2018; Your Bottomless Hunger for Avocados Is Causing Droughts in Chile », Rothman, 2018; « Notre surconsommation d'avocats a des conséquences dramatiques », Agence France Presse, 2019; « La culture de l'avocat fait des ravages », Saliba, 2016.

souhaite interroger comment ces choix de consommation, faits sur une base individuelle mais s'inscrivant dans des tendances alimentaires plus larges, ont des répercussions elles aussi plus larges, qui sont totalement évacuées de l'équation lorsque leur adoption est considérée.

J'ai été inspirée par Nick Dreher (2018) qui, dans « Food from Nowhere: Complicating Cultural Food Colonialism to Understand Matcha as Superfood », s'intéresse au matcha, un thé japonais faisant l'objet d'un engouement croissant en Amérique du Nord, entre autres en raison de ses prétendues vertus pour la santé. Dreher s'inspire de la notion de « cultural food colonialism » proposée par Heldke (2016) pour l'étendre non pas uniquement à l'appropriation d'une culture alimentaire en raison de son authenticité et de son exotisme, mais également en raison de ses bénéfices nutritionnels espérés :

This essay does not aim to redefine cultural food colonialism, but instead, extends its use to another category of eaters. Heldke depicts cultural food colonialism as enacted by food adventurers engaged in the conquest of new cuisines and dishes. I argue that cultural food colonialism is a useful frame to apply to another population: health-conscious eaters. By reframing or erasing the cultural markers of certain superfoods, these health-conscious eaters eat ethnic foods with a different set of motivations than food adventurers but with ultimately the same effect. (Dreher, 2018)

Dreher (2018) démontre comment le matcha participe d'une nouvelle forme de colonialisme alimentaire culturel qui engendre l'appropriation d'aliments particuliers, étrangers (puisque consommés dans des traditions et rituels culturels autres ou parce que cultivés dans des contextes environnementaux différents), et la décontextualisation de leurs conditions de production ou de leur consommation originale. Son analyse m'a amenée à regarder d'un œil nouveau la multiplicité des diètes « exotiques » qui pénètrent la scène culturelle alimentaire québécoise contemporaine. De la diète méditerranéenne (voir par exemple Labelle, 2016), au régime asiatique (Turcotte, 2019) en passant par le jeûne intermittent européen (Handfield, 2018a, 2018b) ou le régime nordique (Noël, 2015), ces régimes « miracles » sont autant d'énonciation sur un même thème : celui de l'intégration à sa diète d'aliments ou de principes issus d'une diète étrangère dans le but de bénéficier de ses prétendus bienfaits sur la santé. Au-delà des enjeux d'appropriation culturelle que ces pratiques peuvent poser, je m'interroge sur les contextes de production et de commercialisation des aliments qui les constituent. Qui bénéficie de ces industries ou de ces nouvelles tendances de consommation alimentaire? Quels savoirs et pratiques en encadrant la culture ou la consommation, par exemple, sont laissés de côté lorsque ces aliments ou ces diètes sont adoptés dans un contexte de culture alimentaire biomédicalisée? Dans quelle mesure certaines préconceptions de l'Autre ne sont-elles pas produites à travers ces savoirs et pratiques?

Reprenant l'argument de bell hooks (1992) selon lequel la consommation d'un-e « Autre » se fait par l'établissement de frontières avec ledit « Autre », Harris (2013) soutient qu'au moment même de l'appropriation de ses savoirs et de ses spécialités culinaires opère un processus de légitimation basé sur un système de production des connaissances nord-occidental. Il s'intéresse tout particulièrement au cas de la diète proposée par Sally Fallon de la Weston A. Price Foundation « which argues for the importance of traditional and indigenous diets and serves as a challenge to hegemonic nutrition » (Harris, 2013, p. 151) et qui, selon le chercheur, reproduit non intentionnellement des discours coloniaux et raciaux oppressifs. Harris critique comment une production de l'Autre et d'une distinction face à celui-ci ou celle-ci est produite par la mobilisation des savoirs culturels occidentaux pour légitimer et promouvoir ces pratiques alimentaires « exotiques » :

This paradoxical engagement with the other through food consumption is most clear in the enthusiasm for foreign or “exotic” cuisine in contemporary Anglo-American culture, in pursuit of a multicultural, adventurous, or cosmopolitan lifestyle (Heldke 2003). Fallon’s traditional diet also represents a desire to consume the other, although in pursuit of a different set of values organized around moral virtue and proximity to what is “natural.” The contradictory needs to incorporate the other while also maintaining its difference, as described by hooks, are also expressed by Fallon’s desire to embrace primitive or traditional knowledge while simultaneously expressing this knowledge in western scientific terms. (Harris, 2013, p. 156)

L'adoption de certaines diètes, de certains nutriments originellement cultivés et consommés dans une culture et une tradition culinaire et agricole autres, ou encore de certaines pratiques culinaires étrangères participe de leur décontextualisation et de leur réappropriation, dans une légitimation de leur consommation depuis une perspective et un mode de production du savoir occidental (Heldke, 2016; Dreher, 2018). Ces arguments m'amènent à m'interroger sur ce que l'adoption de ces diètes ou de ces aliments particuliers (comme l'avocat, par exemple) entraîne plus largement, dans les lieux ou envers les individus impliqués dans sa production ou consommation initiale. N'est-ce pas là une nouvelle forme de colonialisme, où les terres, les vies humaines, les écosystèmes impliqués dans la production de ces aliments sont affectés par les savoirs en vigueur ici, au Québec, et qui vantent les bienfaits de tel ou tel nutriment ou aliment?

Pendant qu'ici, l'avocat est vanté et consommé pour ses bénéfices prétendus liés à la santé humaine et pour son caractère exotique (voir, par ex., « Au menu : le Mexique! », Canalvie.com, s.d.), cette surconsommation engendre des conséquences environnementales tant là où sont produits massivement

les aliments consommés localement qu'à l'échelle globale. Le transport des marchandises, la surexploitation des terres, les développements technologiques utilisés pour la préservation des aliments en transit sont au nombre des phénomènes qui engendrent des conséquences environnementales et ce, à différentes échelles.



Figure 51 Photographies prises le 15 oct. 2018 lors de ma visite de l'exposition d'art actuel « Orange » de Saint-Hyacinthe. L'œuvre présentée sur ces photos est celle de Paul Chartrand. Description de l'œuvre : « Transformé en mini-serre, le conteneur sensibilise le public sur le chemin parcouru par nos aliments, dont le café. On y retrouve des plants de caféier dont les fruits ne verront jamais le jour ici. Conteneur, sacs de jute et palettes évoquent les nombreux kilomètres franchis par les grains de café, commercialisés dans un marché international. À la faveur d'une consommation plus avisée qui privilégie différents terroirs et modes de production spécialisés (biologique, équitable), l'origine du café est ainsi précisée et certifiée. Une autre option serait de consommer des alternatives locales: chicorée verveine, camomille et autres plantes indigènes verdissent également le conteneur. Tout dans l'installation, met en valeur des gestes responsables: le marc de café utilisé pour les dessins et les palettes récupérées de commerçants environnants traduisent un esprit de recyclage. » (Chartrand, 2018)

Dans la foulée d'Elizabeth Grosz (2005; 2008), Slocum et Saldanha (2016) proposent que les systèmes alimentaires soient pensés dans ce qu'ils ont de plus global, international, dans ce qu'ils lient les humains aux sols, à l'air, aux environnements : « Nature does not only limit but enables society – humans eat stuff drawn from nature, obviously, but think also of the fossil fuel transporting food and hydroelectric power refrigerating it. » (Slocum et Saldanha, 2016, p. 5) Slocum et Saldanha insistent pour que les sols soient réfléchis, du fait de leurs propriétés biophysiques et biochimiques (sol, microbes, climat, eau, végétaux, nutriments, etc.), comme contribuant à la production de différences sociales et de corps différenciés, et participant d'un réseau global qui connecte tous ces éléments : « (...) as modern famine arguably shows

most clearly (Davis 2000), entire environments become directly racialized, with certain bodies becoming vulnerable to extreme weather, toxins, and prices fluctuations as an immediate result of over accumulation, paternalism, or ignorance elsewhere » (Slocum et Saldanha, 2016, p. 3). Les auteures soutiennent que les propriétés biophysiques des aliments tout autant que celles des sols ou des environnements où ils sont produits participent de systèmes de différenciation, matérialisés dans les corps des individus. Les processus de différenciation racialisés qui prennent forme dans les corps humains traversent, selon elles, spatialité et temporalité, alors que les conséquences du réchauffement climatique, par exemple, se font ressentir là où sont les individus les plus vulnérables ou, dans le contexte de la production alimentaire, là où ces espaces de production industrialisée de masse prennent forme.

Je vois dans la « crise » des avocats les traces des répercussions d'un système globalisé, dont la surconsommation d'un produit particulier (l'avocat) loin des terres où il est produit est rendue possible à la fois grâce à ce système alimentaire globalisé, capitaliste, mais également en raison des discours *healthists* qui traversent la culture alimentaire biomédicalisée locale et encouragent la volonté de consommation de ces aliments. Alors que la consommation locale excessive à des fins de santé pour certains corps favorisés engendre des répercussions sociales et environnementales ailleurs, des corps racisés sont produits. Je conçois que des corps racisés sont produits à travers les pratiques et les environnements de culture de ces aliments (qui se font dans des conditions environnementales dommageables pour les corps qui y travaillent), et à travers les corps qui subissent les contrecoups de la crise sociale qu'engendre cette nouvelle économie de l'« or vert » (Agence France Presse, 2019). Ils le sont également à travers ces corps qui se retrouveront les plus affectés par les répercussions environnementales plus larges d'un système alimentaire globalisé.

Ce sont les pays déjà affectés localement par les conséquences d'une production alimentaire industrialisée de masse qui seront les plus affectés par les répercussions des changements environnementaux à l'échelle mondiale, tels que le réchauffement climatique. Nigel Clark et Yasmin Gunaratnam (2016) abordent de front ces enjeux dans leur chapitre « Sustaining Difference: Climate Change, Diet and the Materiality of Race » alors qu'il et elle critiquent le fait que les individus les moins directement responsables des changements climatiques sont ironiquement ceux qui en subissent le plus les conséquences. Pour ces chercheur-e-s, il est nécessaire d'élargir les manières par lesquelles sont réfléchies les matérialités, pour prendre en compte qu'elles sont liées et participent à se co-transformer. Clark et Gunaratnam (2016) citent par ailleurs les travaux de Lynn Margulis (2001) pour argumenter que les corps sont des mémoires

biochimiques complexes des conditions environnementales dans lesquelles ils sont immergés et évoluent. Comment ne pas penser aux corps qui se trouvent impliqués dans la production et la culture de ces aliments que nous surconsomons ici? Comment ne pas se soucier des conséquences environnementales des systèmes alimentaires globalisés qui, inévitablement, finiront pas affecter tous les corps humains, ici comme ailleurs? Comment, surtout, ne pas s'enquérir du fait qu'elles affecteront bien avant, et bien plus durement, ces corps qui ont travaillé pour nous alimenter, ici, au Québec?

De la « diversité » aux corps « vulnérables »

Le Système alimentaire montréalais (SAM) est un réseau de partenaires en alimentation (production, transformation, distribution, consommation, gestion des pertes ou des invendus) qui vise à favoriser l'innovation et la consolidation des acquis en vue d'améliorer le système alimentaire montréalais. Le SAM se donne pour mandat, d'ici 2025, d'assurer à tous les Montréalais et à toutes les Montréalaises un accès à une alimentation « diversifiée, de proximité et abordable dans une perspective de développement durable » (Système alimentaire montréalais, s.d.). J'ai assisté, le 16 octobre 2018, au lancement de son nouveau Conseil des politiques alimentaires (le Conseil-SAM; voir les figures 52 à 55 qui sont des photographies que j'ai prises lors de l'événement). Cette nouvelle instance regroupe des représentant-e-s et des partenaires des milieux communautaires, politiques, économiques, philanthropiques, agroalimentaires, citoyens et universitaires. Son but est de « mettre en place des environnements favorables à une saine alimentation, d'accompagner ses partenaires dans l'élaboration de politiques et de projets, et d'émettre des recommandations en ce sens » (Actualités UQAM, 2018), en fonction de trois enjeux prioritaires, soit la sécurité alimentaire des personnes « vulnérables », l'accès à une saine alimentation pour tous et toutes et le (développement du) système alimentaire montréalais (Chahine, s.d.). Cet événement se déroulait un mardi matin, dans le hall de l'Hôtel-de-ville de Montréal. En plus des instances politiques montréalaises concernées par le lancement de ce Conseil ou, plus largement, par le système alimentaire montréalais, un nombre considérable de partenaires invité-e-s (des entrepreneur-e-s pour la plupart) étaient présent-e-s pour faire connaître une diversité de produits et de services offerts, constitués d'aliments recyclés par exemple, ou d'offres alimentaires alternatives (par ex. : une entreprise offrait des produits alimentaires cuisinés à partir d'insectes, une autre présentait des services de liaison directe entre les agriculteurs et les agricultrices, et les chef-fe-s cuisiniers/cuisinières Montréalais-e-s, évitant ainsi le passage par un vaste circuit de distribution, etc.).

Pendant la cérémonie officielle, des représentant-e-s des milieux politique, de la santé et du système alimentaire montréalais ont pris la parole. La mairesse en poste, Valérie Plante, fut la première à partager son enthousiasme face à la mise sur pied du Conseil. Son discours fut suivi de celui du directeur de Montréal, Métropole en santé¹⁴⁹, Charles Vanasse, qui prit la parole pour expliciter l'importance d'un tel conseil – des statistiques ont alors été présentées pour démontrer comment de nombreux Montréalais et de nombreuses Montréalaises n'ont pas accès à des fruits et légumes frais ou vivent en situation d'insécurité alimentaire. Vanasse présenta également des statistiques montrant la hausse des cas de surplus de poids, en insistant sur le fait que les élèves du primaire et du secondaire sont parmi les populations les plus affectées/vulnérables :

Expose des chiffres pour démontrer importance d'un conseil – pas accès à des fruits et légumes, sécurité alimentaire, surplus de poids, élèves du primaire/secondaire affectés. Parle de surfaces/espaces physiques/géographiques sous-utilisés, qui pourraient l'être davantage. Bénéficier aussi de l'aide du privé. Agriculture urbaine est intéressant. Moyens physiques et économiques d'avoir accès à l'alimentation de façon durable à travers le temps. Première ville en Amérique du Nord à se doter d'un conseil alimentaire. Travaux du SAM ont commencé au début des années 2010. Prochaine année = occasion de développer plan d'action en s'inspirant du SAM + des enjeux soulignés sur le rapport du développement social et de la diversité montréalaise.

(Extrait de mon journal de bord, Durocher, 26 octobre 2018)

La docteure Mylène Drouin, directrice régionale de la santé publique de Montréal et présidente du comité de gestion de Montréal en santé, a ensuite pris la parole en insistant à son tour sur le fait que la « saine » alimentation est un déterminant central dans la santé des populations. Réitérant plusieurs des informations et statistiques précédemment livrées par Vanasse, Drouin ajouta que les considérations pour le développement durable de même que pour le développement d'initiatives locales sont des pistes de solution, selon elle. Elle souligna également comment il est nécessaire de considérer des enjeux plus larges que ceux liés à l'alimentation : l'alimentation « saine », soutient-elle, ne peut être dissociée de l'accessibilité à des logements abordables. Le directeur général de Moisson Montréal et représentant

¹⁴⁹ Montréal, Métropole en santé est un réseau qui « accompagne, reconnaît et soutient des mesures structurantes et durables issues des mobilisations intersectorielles afin de créer des environnements favorables aux saines habitudes de vie pour tous les montréalais. » (Montréal Métropole en santé, s.d.) Selon le site Web (<https://montrealmetropoleensante.ca/apropos>), le réseau s'inscrit dans la lignée du « Plan d'action gouvernemental de promotion de saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, Investir pour l'avenir (PAG) (MSSS, 2006) » adopté par le gouvernement du Québec en octobre 2006. Ce plan d'action convie tous « les secteurs de la société à travailler de façon intersectorielle afin de mettre en place des actions qui instaureront des environnements et des conditions de vie qui favorisent l'adoption et le maintien de saines habitudes de vie. Chaque région a été invitée à former une instance régionale intersectorielle pour déployer le PAG sur son territoire. » (Montréal Métropole en santé, s.d.) Montréal, Métropole en santé favorise le développement d'initiatives visant le maintien ou le développement de modes de vie « sains ».

officiel du Conseil-SAM, Richard Daneau, abonda dans le même sens lorsqu'il prit la parole à son tour. Il débuta son allocution en partageant comment, depuis le début de son implication chez Moisson Montréal, il est confronté au constat qu'un nombre impressionnant de familles peinent à manger au quotidien. Il soutint d'ailleurs que Montréal serait la 2^e ville en importance au Canada où le nombre de familles faisant face à l'insécurité alimentaire serait le plus élevé. Pendant l'enchaînement des discours, il est réitéré à de multiples reprises que la sécurité alimentaire et les enjeux liés à l'adoption d'une alimentation « saine » ne peuvent être abordés seuls : ils doivent être abordés en considérant les enjeux liés à la pauvreté, et tenir compte de ceux issus des rapports sur le développement social et la diversité montréalaise.



Figure 52 Affiche éducative sur le gaspillage alimentaire, présentée à l'un des kiosques organisés lors du lancement du Conseil-SAM. 16 octobre 2018.



Figure 53 Le Conseil du SAM accompagné de la mairesse de Montréal, Valérie Plante. Lancement du Conseil-SAM, 16 oct. 2018.



Figure 54 Foule de participant-e-s et kiosques au lancement du Conseil-Sam, 16 octobre 2018.



Figure 55 Panneaux explicatifs tirés de l'exposition « Nourrir le quartier, nourrir la ville », par ailleurs visitée à l'Écomusée du fier monde à l'automne 2017. Les panneaux avaient été réutilisés le jour du lancement du Conseil-SAM, le 16 oct. 2018.

Bien que le thème de l'événement s'articulait autour du gaspillage alimentaire (tel qu'en faisait foi la promotion du lancement, les affiches à l'entrée, de même que les kiosques visibles dans la salle où se tenaient les présentations), ce qui émergea de façon prédominante pendant les présentations tournait davantage autour de l'accès à une alimentation « saine » pour les populations dites vulnérables et pour les risques associés à une alimentation « non saine » – principalement l'obésité.

Alors que j'assistais à l'événement, je ressentais un certain malaise vécu par ailleurs auparavant pendant mon année d'exploration. Alors que ces représentant-e-s politique parlaient de l'importance de subvenir aux « besoins » alimentaires de certaines populations, ciblées, je me questionnais : Qui sont ces populations, ces individus et groupes concernés par ces actions politiques? Qui et comment décide-t-on de la « vulnérabilité » - à partir de quels critères et de quels instruments de mesure? Et où sont ces personnes dites vulnérables parmi le lot de ces décideur-e-s? Je suis pleinement d'accord avec la volonté d'offrir à tous et à toutes l'accessibilité, tant financière que physique par exemple, à une alimentation de qualité, qui convient à tous et à toutes. Néanmoins, ce focus sur les populations « vulnérables » et sur les enjeux que pose la « diversité montréalaise », jamais clairement décrite ou nommée, mais constamment rappelée dans les discours constitutifs de cet événement, me mettait mal à l'aise. Qui compose cette « diversité » dont il fut question à bon nombre de reprises pendant les allocutions? Comment de tels discours articulent-ils « diversité sociale » à « vulnérabilité »? Qu'est-ce que sous-entend le fait de s'intéresser plus particulièrement à ces enjeux de diversité? Au cours des prochaines pages, je souhaite m'inspirer de cet événement et des lectures que j'ai faites en cours d'analyse pour proposer des pistes de questionnement quant aux enjeux qui me semblent émerger au cœur de ces pratiques (de sensibilisation, d'éducation, de mise en place de mesures et de pratiques spéciales pour assurer l'accès à une « saine » alimentation, etc.) et politiques.

Parmi la multiplicité des mesures discutées lors de cet avant-midi de présentations, l'idée d'accroître l'accessibilité à des aliments frais est revenue à de multiples reprises (par exemple, par l'accès à des marchés fermiers locaux, à des espaces de jardin urbains, etc.), soutenant ainsi qu'une « bonne alimentation » se réalise simplement : il ne s'agit que de manger le plus de fruits et légumes frais et le moins d'aliments transformés possibles. Ces pistes de solution sont une excellente illustration de ce que j'ai critiqué et tenté de déconstruire dans la première partie de la thèse, soit que la « saine » alimentation est entendue comme un donné, avec une définition claire et stable, facile et nécessaire à adopter – la même pour tous et toutes. Ces pistes de solution proposées me semblent problématiques puisque

simplificatrices à la fois de ce qui constitue ladite saine alimentation et des moyens nécessaires à mettre en place pour en assurer l'accès et la consommation. Elles me semblent également traversées par des conceptions hégémoniques de ce qui constitue la saine alimentation, qui ne laissent pas place aux variations culturelles, tout comme elles ne tiennent pas compte des contraintes structurelles, économiques, urbaines, culturelles et autres qui peuvent l'informer.

Hayes-Conroy et Hayes-Conroy (2013) l'ont noté, l'alimentation saine est définie selon les savoirs culturels dominants des pays occidentaux :

Core values and universal truths are no stranger to nutrition. Despite the obvious political, social, and cultural influences on peoples' perceptions and practice of nutrition, "healthy eating" in our (Western) society continues to be defined in universal terms, with a core set of oft-repeated values and assumptions. This is so despite the fact that there is also an almost limitless supply of conflicting claims regarding what is "best" to eat – for at the center of each claimant's argument is the notion that their way is the best way. As a particularly powerful claimant, nutrition science contends to (still) have a hold on the best way to eat by "keeping it simple." (Hayes-Conroy et Hayes-Conroy, 2013, p. 175)

Cet accent sur la « diversité montréalaise » comme enjeu à aborder n'implique-t-il pas de cibler certaines tranches de la population qui ne s'alimenteraient pas de la bonne façon, conformément aux fondements scientifiques occidentaux qui caractérisent une « bonne diète »?

Ces définitions non questionnées de ce qui constitue la saine alimentation et de comment et qui devrait y avoir accès me semblent problématiques alors qu'elles contribuent à orienter, voire à stigmatiser, les groupes d'individus qui ne respecteraient pas les standards imposés. Ainsi, des diètes exotiques ne cadrant pas avec les normes et standards en vigueur dans la compréhension occidentale de ce qui constitue la saine alimentation (par exemple, la consommation de viande rouge crue par les Inuits et les diètes grasses fort répandues dans les pays de l'Afrique du Nord ou de l'Amérique du Sud) sont étiquetées comme étant potentiellement problématiques, à modifier¹⁵⁰. De plus, comme relevé dans la première partie de la thèse, les manières de définir ce qui constitue la saine alimentation ne sont pas les mêmes selon que l'on s'adresse à des populations dites vulnérables ou à des populations plus aisées : par exemple, en ce matin du 16 octobre 2018 à l'Hôtel-de-ville de Montréal, les considérations pour l'accès à une alimentation biologique (pour ne nommer que cet exemple d'autre manière de définir la saine alimentation) étaient

¹⁵⁰ Ce qui contraste par ailleurs avec l'engouement d'aliments ou de diètes étrangères, pour les bénéfices associés à la santé – voir la sous-section précédente, « De l'exotisme dans votre assiette », à cet effet.

quasi absentes des discours visant à rendre compte de l'importance de s'attaquer aux enjeux d'accessibilité à une alimentation « saine » pour des populations jugées vulnérables.

Tout au long de ces discours, j'avais l'impression que des populations particulières (des populations immigrantes ou de couleur, racisées), étaient ciblées par ces considérations pour la « diversité montréalaise ». Hayes-Conroy et Hayes-Conroy (2013) critiquent d'ailleurs comment, aux États-Unis, les populations de couleur sont celles qui sont le plus ciblées par ce type de mesures et de recommandations formulées par les autorités, qui s'évertuent à trouver des moyens de changer leurs habitudes alimentaires, considérées « à risque ». Les conseils nutritionnels qui leur sont prodigués sont simplifiés, à des fins jugées éducatives :

[...] in the US at least, many of the “target populations” for nutrition intervention are communities of color – particularly, Black, Latino, and Native American – while those who are charged with defining and disseminating the “simple” nutrition facts continue to operate from a white/Western social location. Thus, we have a situation where “core” (read: white/Western) nutrition facts are simplified (read: dumbed down) for a largely non-white target population, who are assumed to not be smart enough to keep themselves healthy (or so we are to surmise, judging by the rates of dietary disease in non-white communities, combined with the continual emphasis on education-as-cure). (Hayes-Conroy et Hayes-Conroy, 2013, p. 175)

La centralité de la notion de « diversité » dans l'exemple présenté ici haut m'amène à m'interroger sur ce qu'elle implique. Est-ce une manière de sous-entendre que certaines habitudes alimentaires et certains savoirs sont erronés et qu'il faut les corriger en infusant la bonne connaissance de l'alimentation saine? Dans quelle mesure cette façon de faire n'est-elle pas paternaliste? Et si elle l'est, tel que je le pense, comment pourrait-elle plutôt être mobilisée afin d'informer les gens quant à ce qu'ils/elles mangent, surtout si c'est dans l'optique de les informer du rôle de (et donc de les « armer contre ») l'industrie dans la transformation et la préparation des aliments? Cette volonté « d'éduquer » des groupes « à risque » est d'ailleurs revenue à bon nombre de reprises pendant mon année d'observation et, à chaque fois, j'ai éprouvé un malaise grandissant face aux contextes dans lesquels ces mesures et approches étaient discutées. Cette conception qu'il est nécessaire « d'éduquer les gens » et de s'assurer qu'ils/elles aient les connaissances jugées nécessaires pour bien s'alimenter sous-entend qu'ils et elles n'ont pas les connaissances nécessaires pour le faire; discrédite des savoirs alimentaires autres, qui ne sont peut-être pas reconnus (d'autres diètes, par exemple¹⁵¹); renforce les associations problématiques et trop

¹⁵¹ À moins que ce ne soit validé par des savoirs occidentaux – encore une fois, voir la sous-section « De l'exotisme dans votre assiette » où je discute des enjeux liés à l'appropriation d'aliments ou de diètes exotiques.

restrictives entre la santé et la diète alimentaire; et ce faisant néglige de considérer les contextes sociaux et culturels plus larges qui orientent ces choix et ces pratiques de consommation alimentaire, de même que ce qui se retrouve matérialisé dans ces corps, indépendamment de la diète - j'y reviendrai un peu plus loin.

À de multiples occasions pendant l'exploration de cette culture alimentaire, j'ai croisé des débats, des plans d'action et des événements de sensibilisation visant à discuter, en différents lieux et contextes, les enjeux d'iniquité entre la répartition des ressources alimentaires et des savoirs constitutifs de la saine alimentation. Ces enjeux sont largement débattus entre autres par des activistes qui réclament une meilleure équité alimentaire dans le but d'assurer de meilleures conditions à l'atteinte d'une « bonne santé » (j'ai d'ailleurs discuté des enjeux que ces revendications soulèvent dans la première partie de la thèse). J'ai croisé ce type d'énoncés par exemple lors de ma participation au « 5^e rendez-vous sur l'accès à l'alimentation » qui avait lieu à Montréal-Nord en novembre 2017. La journée d'activités était organisée par « Système alimentaire pour tous », un projet citoyen supporté par le Comité du suivi en sécurité alimentaire de Montréal-Nord et l'organisme Parole d'excluEs¹⁵². Ce projet vise à « mettre en place des initiatives innovantes et structurantes pour contrer les obstacles à un accès à l'alimentation pour l'ensemble de la population et plus particulièrement pour les personnes vivant de la pauvreté et de l'exclusion » (Système alimentaire pour tous, s.d.). Les partenaires financiers de l'événement (dont la liste était affichée à l'accueil) comprenaient des instances politiques (municipales, provinciales et fédérales), Montréal-Nord en santé et des organismes liés, d'une façon ou d'une autre, à la distribution alimentaire. L'événement, qui avait lieu dans une école secondaire (Calixta-Lavallée), s'est articulé autour d'une série d'activités, de présentations, d'ateliers et de conférences visant à discuter et à réfléchir, collectivement, aux enjeux liés à l'accessibilité alimentaire, dans le contexte d'une zone urbaine particulièrement mal desservie quant à la distribution d'aliments frais, soit celle de Montréal-Nord. Les gens présents semblaient largement provenir d'organismes à but non lucratif (ONBL), de milieux communautaires et activistes, des milieux de la santé et de la politique. Certaines personnes de la communauté de Montréal-Nord étaient également présentes, l'événement étant ouvert au public. Les discussions qui ont ponctué cette journée de présentations et d'ateliers concernaient principalement les stratégies pour compenser

¹⁵² « Parole d'excluEs est un organisme à but non lucratif qui lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale à travers la prise de parole, la mobilisation et l'accompagnement de démarches citoyennes pour développer des actions collectives et transformatrices visant à améliorer les conditions de vie. » (Parole d'excluEs, 2016) L'organisme a des locaux communautaires dans trois secteurs, à Montréal : Montréal-Nord, l'îlot Pelletier et le Nord-Est et à Mercier-Hochelaga-Maisonneuve.

les manques de ressources et de soutien gouvernementaux, dans l'optique d'aider une population dite « vulnérable » à mieux subvenir à ses besoins alimentaires. L'accent mis sur les soucis de santé associés à un manque d'accès à une alimentation adéquate s'est largement développé autour d'enjeux d'urbanisme :

Encore orienté vers des considérations pour la « santé », bien que cette fois réfléchies en lien avec l'urbanisme. Urbanisme est d'ailleurs un thème récurrent de la journée, ce qui se distingue de ce que j'avais vu/entendu jusqu'à présent – c'est pourtant logique. Montréal-Nord semble caractérisé par la pauvreté de son urbanisation – beaucoup de bâtiments, peu d'espaces verts, peu d'accès au transport en commun (pas de métro), etc. Donc bcp de considérations pour le fait d'accroître l'accessibilité à des aliments frais aux citoyens. [...] Ici, le corps n'est pas abordé de front comme dans les discours sur obésité; il est abordé en aval, comme le résultat de ces initiatives permettant à tous et chacun de se nourrir. [Il semble être entendu comme allant de soi que] si on offre la possibilité à la pop. de s'alimenter et si on l'éduque [elle adoptera les bonnes habitudes et sera conséquemment plus en santé] : [l'idée demeure donc quand] même de sensibiliser [la] pop., de l'« éduquer » à adopter de saines habitudes alimentaires, etc.

(Extrait de mon journal de bord, Durocher, 24 novembre 2017)

À la suite de l'événement, j'ai cherché des informations liées aux caractéristiques démographiques de Montréal-Nord. Le plus récent rapport mis en ligne sur le site web de la ville de Montréal date de 2016. L'importante population immigrante sur le territoire est mentionnée : « 67 % des citoyens sont en effet soit nés à l'étranger, ou ont au moins un de leurs deux parents né[sic] à l'extérieur du Canada. » (Montréal en statistiques, 2018, p. 5). On y fait également mention que près « de la moitié de la population s'identifie à une minorité visible » (Montréal en statistiques, 2018, p. 23) et que le « revenu annuel médian de la population de 15 ans et plus de l'arrondissement était de 23 412 \$ par personne en 2015, soit pour l'année précédant le recensement de 2016. Le revenu de la population féminine qui s'établissait à 21 896 \$ compte pour 86 % du revenu de 25 466 \$ enregistré pour les hommes. » (Montréal en statistiques, 2018, p. 27) Finalement, on apprend que « 22 % de la population dans les ménages privés est en situation de faible revenu » (Montréal en statistiques, 2018, p. 29).

Il me semble fondamental d'interroger les enjeux à l'œuvre dans ces processus de racialisation du territoire. Ceux-ci font notamment en sorte qu'en raison de l'embourgeoisement d'autres quartiers, les populations défavorisées, largement immigrantes, se retrouvent dans des arrondissements qui disposent de peu de ressources et de moyens (politiques et financiers) pour créer des environnements viables, ou propices à assurer l'accès à une alimentation adéquate. Ces processus font également en sorte que certains quartiers ou zones sont non seulement particulièrement mal desservies, mais font aussi l'objet de ciblage par les instances politiques, comme des zones « à risque » (d'obésité, de développement de soucis de santé, etc.). Ce qui m'interroge lorsqu'il est question d'assurer l'accessibilité à une meilleure

alimentation (et à une meilleure connaissance de celle-ci) à une population « diversifiée », ce sont les non-dits, ce qui n'est pas mis de l'avant lorsqu'il est question d'assurer une répartition plus « équitable » des ressources (entre autres alimentaires) et de l'accès à la santé. Ce pourquoi il me semblait nécessaire d'aller consulter les statistiques liées à la population de Montréal-Nord, c'est qu'en aucun cas, pendant la journée de discussions, les enjeux de pauvreté largement relevés et problématisés n'ont été associés à des enjeux de race. La journée visait à trouver des solutions à un système défaillant, qui fait en sorte que certains individus n'ont pas un accès facilité à une alimentation adéquate (que ce soit en raison de la disposition géographique du territoire, de leurs moyens financiers, ou de leurs connaissances quant à ce qui constitue la saine alimentation). L'idée n'est pas ici d'établir une stricte adéquation entre population « vulnérable » et population racisée, ce qui réduirait indument la complexité de chacune. Il s'agit plutôt de s'interroger, à travers ces associations qui sont créées dans le but d'aider ou de protéger ces populations ciblées, sur l'omission voire l'invisibilisation des enjeux systémiques de fond qui participent à marginaliser des groupes d'individus qui sont problématisés et deviennent objets de mesures d'encadrement ou de prévention.

Aryn Martin, Natasha Myers et Ana Viseu (2015) m'ont aidée à réfléchir à cet objectif de « prendre soin », de « tenter de protéger » des populations jugées vulnérables. Les chercheuses s'intéressent tout particulièrement aux politiques du « *care* » (en général, et non pas comme uniquement orientées vers les personnes racisées). Elles soulignent comment, à travers les manières par lesquelles on tente d'agir sur les corps dans l'optique d'en prendre soin, prennent forme des régimes de pouvoir qui ne font que réaffirmer la supériorité de certains corps sur d'autres : « Care organizes, classifies, and disciplines bodies. Colonial regimes show us precisely how care can become a means of governance. It is in this sense that care makes palpable how justice for some can easily become injustice for others. » (Martin et al., 2015) Les chercheuses soutiennent d'ailleurs que ces relations de pouvoir asymétriques qui mettent en forme ces pratiques du *care* devraient être questionnées dans leurs partialités, leurs limites et leurs effets : « Given the asymmetrical power relations that care can set in motion, it must be enacted carefully: care's partialities, limits, and effects must be located, situated, and questioned. » (Martin et al., 2015) Elles invitent à s'intéresser, voire à critiquer qui est en position d'accorder ce *care* versus qui en devient l'objet ou, au contraire, en est exclu-e :

A critical practice of care would insist on paying attention to the privileged position of the caring subject, wary of who has the power to care, and who or what tends to get designated the proper or improper objects of care. (...) With an attention to the positionality of the researcher, critical care is also wary of the various paternalisms that care can set in motion, including colonial formations that can so easily render colonized peoples powerless (e.g. Murphy, 2015) [...] (Martin et al., 2015).

Cette argumentation m'a permis de mettre des mots sur des malaises ressentis lors de ma participation à ces événements. Je réitère une question posée précédemment : Où/qui sont les individus concernés par ces mesures, ces pratiques, ces politiques? Qui détient le privilège de cibler ces « populations à risque », sur lesquelles il faut agir? Qu'est-ce qui se trouve tu (ces rapports de pouvoir systémiques qui n'offrent pas les mêmes chances à toutes et à tous, et qui autorisent certains individus à en problématiser d'autres, ou à en problématiser la diète) lorsque sont discutées et débattues des mesures visant à favoriser l'accès à une saine alimentation à tous et à toutes?

Il me semble fondamental d'aborder ces enjeux qui participent de multiples modes d'effectivité des rapports de pouvoir inégaux négociés avec et à travers l'alimentation, et qui affectent, stigmatisent, contrôlent et excluent certains groupes d'individus, certains corps. Des pratiques et des mesures particulières sont mises en place pour catégoriser et contrôler des corps. Ces techniques et stratégies sont racisées et racisantes dans leur développement, leur application et leur interprétation même, alors qu'elles alimentent des processus de problématisation et éventuellement, de stigmatisation, des corps, en mettant l'emphase sur la responsabilité individuelle quant à la prise en charge de sa santé, plutôt qu'en s'intéressant aux conditions structurelles et systémiques inégalitaires qui l'informent. À travers les énoncés présentés précédemment, j'ai voulu questionner et critiquer des manières par lesquelles certaines populations sont à la fois problématisées, stigmatisées, responsabilisées, et sujettes à des mesures pour les « sauver », les « protéger » ou pour « en prendre soin », le tout sans que ne soient considérées comment ces populations se trouvent défavorisées par les systèmes dans lesquels ils et elles s'inscrivent, ou comment leurs savoirs culinaires et nutritionnels se trouvent dévalorisés au profit des savoirs nutritionnels occidentaux hégémoniques.

Les inégalités systémiques autres, qui ne passent pas par la diète alimentaire mais qui se retrouvent néanmoins matérialisées dans ces corps racisés, ne trouvent pas non plus écho au sein de ces discours. Ce ciblage des populations dont il faut s'enquérir, surveiller, prendre soin est traversé par des présupposés racistes qui évitent qu'on s'intéresse aux conditions de vie des groupes, des collectivités, des individus qui les constituent (à leur expérience vécue, incorporée), aux rapports de pouvoir inégaux, structurels et systémiques, qui font en sorte qu'ils et elles se retrouvent dans des conditions socio-économiques ou environnementales particulières, trop souvent défavorisées. L'approche paternaliste qui les problématise et qui conçoit qu'on doit en prendre soin, par l'éducation ou le déploiement de mesures de sensibilisation,

par exemple, présuppose que ces individus n'ont pas les moyens de prendre soin d'eux, justifiant ainsi le déploiement de mesures visant à agir sur eux, dans une optique préventive, pour leur « bien »¹⁵³. L'association à la santé tout autant que la définition de cette dernière qui prend forme au sein de ces pratiques est tout autant contestable, tant dans la manière dont elle est posée comme une vérité universelle à laquelle tous et toutes devraient aspirer (Metzl et Kirkland, 2010) que dans la manière dont elle justifie que soit posées des actions « pour le bien » de ces populations ciblées.

Des corps autochtones... des corps « à risque »?

Au cours de cette année de compilation des matériaux d'analyse, j'ai rencontré à de nombreuses reprises des éléments liant alimentation, corps et Autochtones. C'est d'ailleurs autour du thème des communautés et des systèmes alimentaires autochtones que s'est déployée la conférence annuelle de l'Association canadienne des études sur l'alimentation en 2018 qui avait lieu cette année-là à Regina, en Saskatchewan (Association canadienne des études sur l'alimentation, 2017) et à laquelle j'ai participé. Ce sont notamment les différents panels et activités ayant lieu pendant cette Conférence qui ont éveillé mon regard aux enjeux liant les populations autochtones, l'alimentation et la santé, et qui m'ont amenée à porter une attention particulière à ces éléments en cours de collecte des matériaux. J'ai réalisé que les corps autochtones (à l'échelle de leurs populations) se retrouvent régulièrement problématisés sur des scènes diverses (politiques, médiatiques, en termes de santé publique), entre autres sur la base d'une plus grande prévalence du taux d'obésité et/ou de diabète. La diète alimentaire de ces populations est largement pointée du doigt pour expliquer ces écarts avec le reste de la population canadienne (Yvon, 2019).

Je ne suis pas spécialiste des questions liées aux corps et aux diètes des communautés autochtones du Québec ou du Canada, ni des histoires et des cultures de ces communautés qui sont partie prenante de

¹⁵³ D'ailleurs, la lecture de Hayes-Conroy et Hayes-Conroy (2013) et de Guthman (2008) me sensibilise à ce qu'engendre le fait de cibler ces populations « vulnérables » et de souhaiter les « éduquer », alors qu'y traversent des préconceptions multiples : par exemple, que les personnes à faibles revenus seraient celles les plus « à risque » de ne pas bien s'alimenter étant donné le manque d'accès à des aliments frais, du manque d'éducation faisant en sorte qu'ils et elles ne sauraient pas comment « bien » s'alimenter, du risque que représentent les aliments préfabriqués par l'industrie, plus accessibles et alléchants pour ces individus qui s'alimenteraient autrement, « si seulement ils et elles savaient » (Guthman, 2008; Hayes-Conroy et Hayes-Conroy, 2013) : « Yet, most nutrition intervention initiatives tend to take an “if only they knew” approach (Guthman 2008), focusing on educating individual consumers – presumed to be either uneducated or lazy in regard to the practice of “core” nutrition values – rather than, say, advocating for social justice or trying to ameliorate economic inequality. » (Hayes-Conroy et Hayes-Conroy, 2013, p. 175)

leurs savoirs et pratiques alimentaires. Les enjeux qui y sont liés dépassent largement ce que je peux explorer et analyser dans le cadre de cette thèse. Néanmoins, au fil de mes observations, de mes lectures et de mes réflexions, j'en suis venue à éprouver de plus en plus de colère face à ce qui m'apparaît être le fait et le fruit d'injustices multiples et croisées – et qui ne sont que trop peu relevées dans les discours visant à « protéger » ou « prendre soin » par, ou « sensibiliser » les populations autochtones à l'adoption d'une alimentation « saine », par exemple. Ainsi, dans les lignes qui suivent, je propose des critiques et des questionnements qui me sont venus alors que je commençais à peine à réaliser comment, d'une part, les populations autochtones sont particulièrement ciblées par des mesures et pratiques visant à les orienter, à les discipliner, à les contrôler, dans l'optique de gérer les risques liés à des troubles de santé et, d'autre part, comment les corps autochtones sont particulièrement affectés par des troubles de santé associés justement à la diète alimentaire (par exemple, obésité, dé/malnutrition, etc.). Le ton que j'emploie ici est différent, militant, voire indigné – j'ai choisi de laisser place à ce mode d'analyse même s'il diffère de ce qui est à l'œuvre dans le reste de la thèse. Il s'agit pour moi de poser mes observations et les questionnements qu'elles soulèvent, comme les premiers jalons d'une réflexion que j'aimerais poursuivre dans le contexte de recherches futures.

En août 2017, j'ai pris connaissance d'un article paru sur le site de Radio-Canada faisant état des travaux de deux chercheur-e-s, Ian Mosby et Tracey Galloway, qui soutenaient que les taux d'obésité et de diabètes chez les populations autochtones pouvaient être en partie expliqués par la malnutrition vécue entre autres dans les pensionnats autochtones (Authier, 2017). Mosby, historien de l'alimentation, de la santé et du colonialisme canadien, a également coécrit un article publié dans le *Globe and Mail*¹⁵⁴, dans lequel il dénonce comment la rhétorique des mobilisations « anti-chasse au phoque » sont dévastatrices pour la communauté inuit (voir Couchie et Mosby, 2017, mais également Radio-Canada.ca, 2017 ou encore le documentaire « Angry Inuk » d'Arnaquq-Baril (2017)). Le chercheur y soutenait qu'il s'agit là d'un autre

¹⁵⁴ L'auteur a aussi écrit *Food Will Win the War. The Politics, Culture, and Science of Food on Canada's Home Front* où il dépeint comment la « saine » alimentation a été promue comme participant de l'effort de guerre pendant la deuxième guerre mondiale. : « Food Will Win the War explores both the symbolic and material transformations that food and eating underwent on the home front and the profound social, political, and cultural changes that took place in Canada during the 1940s. Through the development of nutritional policies and official food rules and guides, the state took unprecedented steps into the kitchens of the nation, transforming the way women shopped and cooked, what their families ate, and how people thought about food. Canadians, in turn, rallied around food and nutrition to articulate different visions of citizenship. By focusing not only on the production, consumption, distribution, and regulation of food but also on its symbolic and cultural meaning, this incisive account of the formative years of nutrition in Canada links the gendered politics of home life to the wartime policies of the state. » (Mosby, 2015, Quatrième de couverture)

exemple manifeste de comment le Canada participe activement à la suppression des cultures alimentaires des différents peuples autochtones :

Food has been used as a major tool of Canadian colonialism. Whether it was the use of starvation to clear the way for the settlement of the prairies, the persistent hunger and malnutrition that defined the residential school experience for tens of thousands of children, or the banning of Indigenous methods of hunting and fishing as a means to reduce competition with settlers for those same resources, food has often acted as the sharp, deadly edge of Canadian colonial policy. (Couchie et Mosby, 2017)¹⁵⁵

Pour Mosby et Galloway, dans « “Hunger was never absent”: How residential school diets shaped current patterns of diabetes among Indigenous peoples in Canada », le traitement des peuples autochtones dans les pensionnats serait responsable du développement des conditions pour lesquelles ils et elles sont aujourd’hui tenu-e-s responsables, puisqu’associées à de mauvaises habitudes alimentaires (entre autres):

This level of hunger and malnutrition undoubtedly had substantial consequences for a child’s growth and development. A recent review of studies in high-poverty environments where chronic undernutrition is endemic, and in so-called “natural experiments” arising from 20th-century famine events, reveals a range of biological effects of sustained caloric restriction. Of these, the most important is height stunting. The physiologies of height-stunted children prioritize fat over lean mass deposition, resulting in lower fat-free mass and a tendency toward greater fat-mass accumulation when nutritional resources become available. The overall effect is an increased tendency toward obesity. Height-stunted youth demonstrate greater insulin sensitivity and lower insulin levels, making them prone to developing type 2 diabetes. Stunting arising from prolonged undernutrition also alters thyroid function, lowering the basal metabolic rate in stunted individuals. No less serious are the reproductive effects of stunting on women: greater risk of stillbirths, pre-term birth and neonatal death; complications with labour; and decreased offspring birth weight. Stunting also has negative consequences for neurologic, psychological and immune system development and function. (Mosby et Galloway, 2017)¹⁵⁶

Au cours de mes observations, j’en suis venue à constater bon nombre d’enjeux qui concernent les corps racisés autochtones (qui ne respecteraient pas les standards relatifs à la santé imposés, notamment)

¹⁵⁵ Mosby fait ici référence à ses recherches précédentes sur la malnutrition dans les pensionnats autochtones, au livre de Douglas Colebrook Harris (2001) *Fish, Law, and Colonialism: The Legal Capture of Salmon in British Columbia* qui s’attarde à démontrer « the evolving legal apparatus that dispossessed Aboriginal peoples of their fisheries » de même qu’au livre de James Daschuk (2013) *Clearing the plains: Disease, Politics of Starvation, and the Loss of Indigenous Life* qui dénonce les conditions et traitements envers les autochtones.

¹⁵⁶ Dans la même veine que les critiques formulées par Guthman (2014), qui dénonçait le fait que les unités de mesure indicatrices de conditions comme l’obésité par exemple sont basées sur des conceptions racistes et racisantes de ce qui constituent des corps « normaux », des critiques ont été formulées envers l’utilisation de l’indice de masse corporelle pour classer et diagnostiquer les Inuits (voir aussi Charbonneau-Roberts, Saudny-Unterberger, Kuhnlein et Egeland, 2005).

surtout dans un mouvement qui lie des troubles de santé (présents ou appréhendés) à une diète alimentaire.



The screenshot shows a website banner with a teal background and white text: "LE TOUT CHAPEAUTÉ PAR UNE EXPERTISE UNIQUE!". Below this is a photo of two young children in a grassy field. To the right of the photo is the heading "PREMIÈRES NATIONS, MÉTIS ET INUIT" and a paragraph of text. Below the banner is a section titled "NUTRITION" in orange, with a paragraph of text and a photo of a child eating watermelon.

LE TOUT CHAPEAUTÉ PAR UNE EXPERTISE UNIQUE!

PREMIÈRES NATIONS, MÉTIS ET INUIT

Grâce à une équipe experte en matière de soutien aux communautés autochtones, le Club est en mesure d'offrir des solutions et des outils d'interventions qui permettent aux jeunes autochtones de grandir et d'atteindre leur plein potentiel.

NUTRITION

Chapeauté par une nutritionniste d'expérience, le comité de nutrition permet au Club d'offrir des solutions nutritives et adaptées à la réalité des enfants.

Figure 56 Capture d'écran prise en mai 2018 d'une page du site Internet du Club des petits déjeuners, un organisme qui se dédie à fournir des déjeuners à des enfants défavorisés. La lecture de textes critiques tels que ceux de Mosby et Galloway, entre autres, m'amène à m'interroger quant à ce focus porté notamment sur les enfants autochtones. On peut par exemple y lire que « Grâce à une équipe experte en matière de soutien aux communautés autochtones, le Club est en mesure d'offrir des solutions et des outils d'interventions qui permettent aux jeunes autochtones de grandir et d'atteindre leur plein potentiel. » (Le Club des petits déjeuners, 2019) Comment justifier cette approche paternalisante face au soutien de communautés dont les moyens et méthodes de subsistance alimentaires ont été refrénés? Comment ne pas s'interroger plutôt des conditions systémiques qui font que ces enfants se retrouvent en situation de précarité, de pauvreté?

Le fait de responsabiliser (et d'incriminer) les peuples autochtones face à leur santé (par l'entremise de recommandations ou d'éducation à l'adoption d'une diète appropriée, par exemple) plutôt que de reconnaître les injustices systémiques, historiques, qui leur ont été infligées et le sont toujours à ce jour, et qui finissent par se matérialiser dans leur corps et leur santé, participe à renforcer des rapports de pouvoir inégaux, colonisateurs. Comment ne pas tenir compte par exemple du fait que le tiers des ménages chez les Premières Nations du Québec vit dans un état d'insécurité alimentaire (Niosi, 2019)? Comment ne pas considérer le fait que ces peuples, historiquement, ont été dépossédés de leurs terres et de leurs moyens de subsistance traditionnels et ont dû, conséquemment délaissé leur alimentation traditionnelle et leur souveraineté alimentaire, faute de ressources et d'accès? Pourquoi refuse-t-on encore de questionner les injustices systémiques, historiques, dont font l'objet ces populations, et qui nécessairement affectent leur santé, l'état de leurs corps? Comment passer d'une approche disciplinaire, paternaliste, à une approche compréhensive de ce qui se retrouve matérialisé dans ces corps, racisés?

Des corps obèses

Guthman (2014), qui mobilise certains des travaux issus de l'épigénétique (et que je mobiliserai à mon tour plus avant dans les deux prochains chapitres de la thèse) affirme que l'obésité aurait beaucoup moins à voir avec les habitudes alimentaires et avec la génétique des individus qu'avec les conditions sociales et environnementales dans lesquelles ces corps évoluent :

Recent research suggests pathways to obesity that have less to do with current day food access or genetic inheritance than with epigenetic processes. One major source is a class of chemicals called endocrine disrupters. By definition, endocrine disrupters can alter genetic expression and, hence, phenotype. For instance, many agricultural chemicals (the ones most studied and monitored) are implicated in pre-natal developmental pathways that direct stem cells to become fat cells (Grun and Blumberg 2009; Heindel 2003; Masuno et al 2002). Some of these appear to have a relationship with other putative indicators of food injustices as well (hypothyroidism, asthma, type II diabetes). Dioxin, a by product of many chemicals, is strongly linked to insulin resistance and type II diabetes (Steingraber 2003), as are high levels of persistent organic pollutants (POPs) through diets composed of fatty fish (Ruzzin et al 2009). Exposures to organochlorine insecticides such as aldrin and lindane have increased the likelihood of hypothyroidism (Goldner et al 2010). Perhaps, then, the fact that Aleutian people have a high prevalence of obesity is not only related to dietary changes but the tendency of POPs to migrate to polar regions where they are concentrated in traditional diets of fatty fish (Colborn, Dumanoski and Myers 1996). Likewise perhaps newly immigrated Latinos have become bigger from the exposures to chemicals in the typical sectors they work for as new immigrants: housing, farm, and food work. (Guthman, 2014, p. 1164)

Guthman (2014) présente des travaux qui soutiennent que le gras corporel actuellement conçu comme néfaste ou comme indicateur d'une mauvaise santé pourrait, au contraire, être une réponse positive du système organique, s'adaptant face aux menaces présentées par des toxines environnementales. Par exemple,

Fat tissue, for example, sequesters environmental toxins and keeps them away from the bloodstream and organs (Unger and Scherer 2010). As Grun and Blumberg (2009:1131) state, "the physiological process of diverting excess calories toward lipid storage may be benign or pathological depending on the mechanism and site". So the degree to which certain racialized groups have become bigger may be an indicator of a robust adaptive response. (Guthman, 2014, p. 1165)

Landecker, s'inspirant elle aussi des travaux en épigénétique, soutient que ces corps qui sont jugés « à risque » ou n'étant pas en santé pourraient être plutôt interprétés comme le fait d'une accumulation d'injustices systémiques, matérialisées dans les corps différenciés :

It has been suggested that so-called 'racial' disparities in health start as socioeconomic differences or events and become embedded biologically through epigenetic mechanisms: stress and poor nutrition disproportionately affect some people's gene regulatory mechanisms according to the historically and culturally shaped striations of society – adult women who were compromised in utero suffer disproportionately from diabetes, obesity and high blood pressure, which in turn restrict fetal nutrition and birth size of offspring, putting them at higher risk of these diseases, in a biological perpetuation of embodied social difference (Kuzawa and Sweet, 2009). What may look like genetic 'racial' differences between groups of people in something like diabetes incidence is recast as the physiological sign of a population that has recently undergone 'severe cultural and economic disruptions and nutritional stress' (forced relocation, indentured labor, poverty), followed by rapid transitions to Western diets and sedentary lifestyles, political violence that shapes present and future metabolisms (Benyshek, 2007, p. 14). (Landecker, 2011, p. 178)

Tous ces travaux m'amènent à jeter un regard nouveau sur les énoncés rencontrés et présentés au cours de cette section, sur les troubles de santé associés ou appréhendés chez des corps racisés. N'y aurait-il pas lieu de s'insurger des multiples injustices croisées, résultats des conditions sociales inégales, qui finissent par se matérialiser en des corps différenciés - racisés? Pour reprendre l'exemple des peuples autochtones présenté tout juste avant : n'y aurait-il pas lieu de questionner ce que le fait de se retrouver dans des contextes environnementaux et sociaux précaires, stressants engendre dans ces corps?

Par ailleurs, Guthman (2011, 2014), qui s'est intéressée entre autres à comment les discours de justice alimentaire prennent forme et effectivité à l'intersection d'enjeux d'accessibilité à une saine alimentation et l'état de santé d'un individu, m'amène à m'interroger sur le ciblage même de ces corps dont il faut s'enquérir, sur lesquels il faut « agir »¹⁵⁷. Elle affirme que, bien que ce ne soit pas uniquement les corps racisés qui fassent l'objet d'une hausse du poids moyen, ce sont ceux qui sont le plus visibles et visés par ces discours : « Whites have also seen increased body weights (more than other groups differentiated by class, however) (Chang and Christakis 2005; Lee 2006) but receive far less attention in food justice discourses. » (Guthman, 2014, p. 1156)

¹⁵⁷ Guthman (2014) souligne néanmoins que tout un pan de la littérature féministe et anti-raciste critique plutôt la problématisation et la pathologisation des corps non-normatifs comme étant ce qui est problématique : « Others, however, are not so sanguine about this move, and in keeping with more cultural and queer approaches to anti-racism and feminism see problematizing non-normative bodies as a cause of injustice (Julier 2008; Kirkland 2010; LeBesco 2004). This latter group is particularly antipathetic to pathologizing obesity since no consensus exists that obesity itself is a disease. On the contrary, they suggest that problematizing obesity can be a cause of injustice rather than a consequence of injustice, since being marked as fat or ill often denies people jobs, good wages, and health care, along with respect, self-worth, and even love. » (Guthman, 2014, p. 1153-1154)

Pour la chercheuse, la manière dont la prévalence de développer des troubles de santé et les manières par lesquelles sont caractérisés les corps causent problèmes puisqu'elles sont évaluées selon des barèmes et des paramètres basés sur les corps d'hommes blancs (« Using normative biomarkers, often drawn from white male subjects, to decide that these are pathological responses may also do a great deal of injustice. » (Guthman, 2014, p. 1165)) qui engendrent des processus de normalisation raciaux. Les corps ne répondant pas à ces standards seraient ainsi des corps « à risque », ou en mauvaise santé :

Biomarkers to assess ill health, such as blood glucose levels in the case of diabetes and the body mass index (BMI) in the case of obesity, are examples of the technologies of normalization to which Foucault refers (Evans and Colls 2009). Not only are these norms often based on white bodies, they lead to the twin assumptions that what is statistically abnormal is pathological and that pathology is absent in the statistically normal (Fendler and Muzaffar 2008; Lock and Nguyen 2010). This is the aspect of racism that food justice conceptualizations are more circumspect about. [...] Food justice has been largely championed by those who have a stake in defining health, good food, and justice in ways that are comfortable to them and they bring all sorts of assumptions based on their own cultural histories [...]. (Guthman, 2014, p. 1154-1155)

Guthman m'amène ainsi à voir comment cette évaluation et l'attention portée à certains corps sont non seulement racialisantes dans leur manière de les caractériser et de les problématiser, mais participent également à homogénéiser ce qui est entendu comme étant la santé, comprise depuis des barèmes et standards prédéterminés, chiffrés, « objectifs », qui concourent à différencier les corps, mais qui négligent le fait que leur existence (et leur mode d'existence) même(s) soient déjà racialisé(s). Est-ce que les corps racialisés (comme ceux des autochtones, par exemple) ciblés et problématisés, l'ont été en fonction de barèmes et standards biologiques normatifs? Est-ce que ces corps ont été lus avec l'amplitude des injustices sociales, structurelles, historiques qui se retrouvent matérialisées dans leurs corps?

Je considère qu'il y a racialisation de certains corps en vertu des manières dont ils sont l'objet de mesures ou de politiques particulières, ou particulièrement visés par des campagnes de sensibilisation ou d'éducation, le tout informé par des enjeux de race qui informent le développement et l'effectivité de ces pratiques. Des corps sont problématisés dans la mobilisation de préconceptions liées à la dévalorisation de diètes alimentaires qui ne répondraient pas aux savoirs hégémoniques reconnus; dans l'adoption de mesures de prévalences bioquantifiées, servant à évaluer les facteurs de risque de développer des troubles de santé, qui ne tiennent pas compte des enjeux de race et de normalisation qui en sous-tendent le développement et la mise en application; dans l'utilisation de ces statistiques et facteurs de risque

culturellement produits pour cibler et responsabiliser des individus face à leur santé, en leur infusant « les bonnes connaissances », mais en omettant, ce faisant, de considérer les inégalités historiques, systémiques et structurelles qui se retrouvent matérialisées dans ces corps humains. Quelle place y a-t-il pour d'autres conceptions de la santé? Pour d'autres corps? Pour des corps obèses en santé? Pour des corps de couleur, obèses? Pour des corps en mauvaise santé, selon les barèmes en vigueur? Et surtout, quelle place y a-t-il pour questionner les rapports de pouvoir différenciés, inégaux, qui se matérialisent dans les corps – au-delà de la diète alimentaire?

Des pratiques « alternatives » - À quoi? Pour qui? Pour quoi?

Nombre de mes pratiques de consommation pourraient être dites alternatives : je consomme des aliments biologiques, j'encourage les marchés fermiers et l'achat de produits locaux, je suis sensible aux inégalités qui traversent le système alimentaire et l'approvisionnement en aliments, ce qui m'amène à participer à des groupes de discussion sur ces enjeux, etc. Ce faisant, je souscris, bien malgré moi, au discours hégémonique qui encourage à penser le changement à l'échelle individuelle – et non collective, sociale ou politique. Alors que plusieurs de mes ami-e-s expriment de la satisfaction, voire même de la fierté du fait de participer à ce type de pratiques, j'ai commencé, au cours de mes recherches, à éprouver un sentiment de malaise. Pourquoi ai-je l'impression que ces pratiques sont exclusives et discriminatoires? Pourquoi est-ce que ces initiatives semblent toujours rejoindre une population blanche, éduquée, relativement aisée¹⁵⁸? Pourquoi ai-je l'impression que ces pratiques, dans leur déploiement même tout autant que dans la manière dont elles sont promues comme étant pour le bien « des humains et de la planète » sont moralisatrices? Pourquoi ai-je parfois honte d'y participer, alors que je crois au fait qu'elles sont un premier pas dans l'élaboration d'un système alimentaire plus juste et équitable, socialement et environnementalement? Comment négocier cette tension, ce malaise? Que révèle-t-il? Comment puis-je être « contre » des pratiques qui semblent environnementalement et socialement sensibles, et auxquelles je participe moi-même?

J'ai trouvé quelques réponses à ces questions à la lecture de Slocum (2007), qui analyse comment des différences raciales, et plus spécifiquement, la « blancheur », émerge spatialement et culturellement au cœur d'initiatives de pratiques alimentaires alternatives (qu'elle définit comme étant « those that

¹⁵⁸ Il est à noter qu'il s'agit aussi probablement là d'un effet des milieux au sein desquels j'évolue et mène la recherche, depuis ma posture située privilégiée. Je reviens sur les enjeux que cela soulève dans la conclusion de la thèse.

advocate more ecologically sound and socially just farming methods, food marketing and distribution, and healthier food options » (p. 522)¹⁵⁹) Slocum (2007) critique comment ces pratiques alimentaires dites alternatives sont à la fois produites par, pratiquées et destinées à une population blanche, mais qu'elles sont également l'un des moyens par lesquels cette même population réaffirme des rapports de pouvoir inégaux, du fait qu'elle est celle qui peut avoir et soutenir des considérations pour une justice sociale et environnementale qui devrait bénéficier à tous et à toutes (et, par conséquent, à elle) :

Whiteness emerges spatially in efforts to increase access to healthy foods, support farmers and provide organic food to consumers. While the ideals of healthy food, people and land are not intrinsically white, the objectives, tendencies, strategies, the emphases and absences and the things overlooked in community food make them so. Whiteness coheres in alternative food practice in the act of 'doing good', a productive moment, that should not be condemned outright. [...] [White people's] dietary obsessions body forth in the fetishization of fresh, local, sustainable, '5 (fruits and vegetables)-a-day', non-processed, whole grain, small-scale or organic and in the sort of healthier, thinner body that such a diet could produce. (Slocum, 2007, p. 526)

Lire ces lignes aura été en quelque sorte « libérateur » puisque cela permettait de mettre des mots sur certaines des tensions ressenties lors de l'exploration de la culture alimentaire contemporaine québécoise. Tout au long de cette année d'exploration, j'ai relevé des initiatives agroalimentaires qui visaient à rétablir certaines inégalités apparentes dans la répartition, la production et la consommation des ressources alimentaires. Que ce soit en lien avec des enjeux environnementaux ou en lien avec des considérations sociales, ces initiatives avaient pour leitmotiv le développement d'un système alimentaire plus « juste », plus « éthique et responsable ». Néanmoins, plus je croisais ces initiatives, plus je constatais qu'elles n'étaient pas le fait et le fruit de toutes les tranches de la population, et qu'elles étaient souvent menées pour le « bien de la planète », mais avec des idéaux les sous-tendant davantage liés à des considérations pour la santé des humains, et plus spécifiquement encore, des individus mettant en place ou faisant la promotion de ces pratiques¹⁶⁰. Slocum et Saldanha (2016) insistent d'ailleurs sur le fait que

¹⁵⁹ Elle distingue quatre catégories de pratiques alimentaires alternatives : « Alternative food projects can be categorized into four broad types. There are, first, those organizations that support local farmers using means such as farmers' markets, community supported agriculture, local sourcing by restaurants, buy local campaigns and agricultural policy change. Second, there are non-profits that work on nutrition education, cooking demonstrations, and obesity prevention. Third, environmental groups advocate for organic, free range, hormone and anti-biotic free meat and open space. They oppose concentrated animal feeding operations. Associated efforts aim to protect heirloom seed stock, native plants and soil fertility in addition to advocating in-season-eating and the promotion of groups' food heritage (e.g. corn, beans and squash in some indigenous cooking). Finally, there are organizations that advocate for social justice for oppressed groups, bifurcated into producer/worker rights on the one hand and hunger and food insecurity on the other. » (Slocum, 2007, p. 522)

¹⁶⁰ D'ailleurs, il n'est pas inutile de rappeler ici que pour Guthman (2014), le concept de « justice alimentaire » est intimement lié à celui de « justice environnementale », qui « seeks to redress situations in which people by dint of

les enjeux de justice alimentaire devraient être réfléchis dans la conception même des réseaux alimentaires et des chaînes de distribution ou d'approvisionnement, rappelant au passage comment des formes de consommation dites parfois éthiques (véganes, équitables, marchés fermiers, épiceries locales, etc.) sont trop souvent liées ou limitées à des classes d'individus favorisés.

L'une de ces pratiques dites alternatives qui a régulièrement traversé mon année de collecte des matériaux fut celle de la consommation d'aliments cultivés localement. Le « manger local » a la cote, comme en témoigne par ailleurs l'emphase mise sur ce type de pratiques dans l'élaboration de la Politique bioalimentaire québécoise (voir par ex. Shields, 2018; Ste-Marie Chamberland, 2018). Alors que l'importance de manger « local » est mise de l'avant, je prenais connaissance d'un dossier spécial publié par la revue *L'Actualité* (2018) sur les conditions de travail des immigrant-e-s qui viennent annuellement travailler sur des fermes au Canada (sur les terres pendant la saison estivale, et dans les serres en hiver) :

En 2016, au Québec, de 12 % à 16 % de la main-d'œuvre agricole (et même 25 % si on ne tient pas compte de la distribution familiale de l'employeur) était étrangère. Sur ces 11 000 travailleurs, près de la moitié viennent du Guatemala. Et leur nombre augmente d'au moins 10 % par année, selon Nathalie Pouliot, directrice des communications de la Fondation des entreprises en recrutement de main-d'œuvre agricole étrangère (FERME), un organisme sans but lucratif financé par ses membres – quelques 900 entreprises agricoles québécoises. La culture des fruits et légumes, la moins mécanisée de l'industrie, y est possible en grande partie grâce à ces travailleurs agricoles venus du Sud, dit Nathalie Pouliot. (Champagne, 2018a, p. 52)

J'y apprenais que des immigrant-e-s temporaires obtiennent ainsi un permis de travail temporaire et un revenu qui leur permet de subsister, et qui constitue une large part de l'économie du pays d'origine alors que ces travailleur-e-s retournent une part importante de leurs salaires à leur famille. Ces migrant-e-s sont autorisé-e-s à travailler au Canada s'ils/elles obtiennent ce permis de travail attribué par le Programme canadien des travailleurs étrangers temporaires (PTET) et qui les rattachent à un employeur unique.

their race, class, gender, citizenship, and so forth are disproportionately burdened with environmental harms and/or lack access to natural resources, often owing to historical inequities rather than simply “discrimination” (Bullard 1997; Pellow 2000; Pulido 1996, 2000; Shrader-Frechette 2005; Sze 2007). » (Guthman, 2014, p. 1153-1154) Il fait référence aux considérations pour les populations qui manquent d'accès à la bonne alimentation et qui sont considérées comme étant « exposed to nutritionally vacuous and even debilitating food, owing to spatial practices such as redlining and disinvestment. » (Guthman, 2014, p. 1153-1154) Les mouvements alimentaires alternatifs (comme par exemple, le jardinage urbain ou l'accès à des marchés frais de proximité) sont ainsi déployés en réponse à ces conditions « (...) in order to provide healthful, nutritious food at low or no cost. » (Guthman, 2014, p. 1153-1154).

Cet article m'apprenait également qu'une large part de l'agriculture locale de fruits et légumes, des aliments promus comme étant ce qui constitue la base d'une saine diète alimentaire, repose sur ces travailleurs et travailleuses étrangers et étrangères :

Les producteurs québécois le disent sans gêne, assure Fernando Borja, directeur de FERME : « Si les travailleurs étrangers n'étaient pas là, il n'y aurait pas de fermes. » Les emplois agricoles sont généralement payés au salaire minimum et éreintants physiquement. « Ce n'est pas que les Québécois ne sont pas bons, mais ils ne restent pas », poursuit Fernando Borja, insistant sur l'importance de la stabilité de la main-d'œuvre. [...] Même constat de la part du Conference Board du Canada : « Sans les travailleurs étrangers temporaires, il est probable qu'une grande partie des terres agricoles du Canada serait laissée en friche », lit-on dans une recherche réalisée pour le Conseil canadien pour les ressources humaines en agriculture (CCRHA). (R. Champagne, 2018, p. 55)

Ces travailleurs et ces travailleuses, majoritairement des hommes, délaissent leur pays et leurs proches (dont les membres de leur famille) pour venir travailler sur les terres canadiennes et québécoises, engendrant ainsi un mouvement de délocalisation inversé :

On y [au Conference Board du Canada] parle même de délocalisation inversée, sans grand débat public, contrairement à la délocalisation des entreprises. « Plutôt que de déplacer les fermes à l'endroit où vivent les travailleurs, nous emmenons les travailleurs là où sont les fermes. » (Champagne, 2018, p. 55)

Qu'est-ce que ce type de gestion du système agro-alimentaire nous apprend quant à l'importance du « manger local »? Que ce « local » est un « local » géographique, avec une main-d'œuvre délocalisée, sans réelle emprise sur les fruits (tant au sens propre qu'au sens figuré : en termes de revenus économiques et de possession de terres, par exemple) de son travail? Que penser des conditions de travail de ces travailleurs et de ces travailleuses qui évoluent ici dans un statut précaire et des conditions de vie défavorables (L'Actualité, 2018; Mintz, 2018)? Que penser des enjeux de genre qui se déploient dans la mise en place d'un tel système globalisé, alors qu'il s'agit d'une majorité d'hommes qui viennent travailler sur les terres d'ici, et que des femmes sont laissées avec la charge des enfants, à des centaines de kilomètres de distance¹⁶¹? Que penser des inégalités qui affectent ces corps racisés, parce qu'employés de l'étranger dans des conditions précaires et difficiles que des gens d'ici ne veulent endosser? Comment et où vieillissent ces corps, abimés par ce travail physique, dans un pays qui n'est pas le leur?

¹⁶¹ Ailleurs, au Honduras, les pénibles conditions de travail dans des plantations de melons où travaillent une majorité de femmes (Mazataud, 2017) sont dénoncées.

Alors que tout un ensemble de revendications pour une meilleure justice sociale et une meilleure justice environnementale prennent la forme de discours d'*empowerment* du consommateur ou de la consommatrice, la situation est de loin plus complexe et nécessite que l'on se penche sur les inégalités qu'engendre un système alimentaire globalisé, même à l'échelle locale. Cet élan pour la responsabilisation du consommateur ou de la consommatrice dans les choix faits participe d'une déresponsabilisation de l'état face à un système alimentaire global qui (re)produit des rapports inégaux entre les individus et, par conséquent, entre les corps. Qu'est-ce que l'importation de travailleurs et de travailleuses étrangers et étrangères à coûts moindres indiquent quant à notre rapport à ces populations étrangères et quant à notre rapport à la terre et aux cultures « locales »? Ne serait-ce pas une forme renouvelée de colonialisme dans un circuit alimentaire global, tel que l'inspire Slocum (2007)?

N'est-ce pas là un moyen détourné de réaffirmer la suprématie nord-occidentale, par la volonté proclamée de faire « notre juste part » pour protéger l'environnement, d'assurer une souveraineté alimentaire locale (et donc contrôlée selon nos standards), tout en associant ces gestes et pratiques à la bonne santé des Québécois et des Québécoises, et en négligeant de ce fait de considérer les inégalités structurelles qui affectent différemment les corps qui sont impliqués (les consommateurs et les consommatrices d'ici versus les travailleurs et les travailleuses de/à l'étranger)?

J'ai été largement inspirée, tout au long de l'analyse constitutive de ce chapitre, du livre *Geographies of race and food: fields, bodies, markets* édité par Slocum et Saldanha (2016), comme le suggèrent les nombreuses références à cet ouvrage. Dans la postface de ce livre, Probyn insiste sur l'importance de s'intéresser à la terre et à ce qui y est produit, de façon à réfléchir à ce qu'elle appelle des « biocultural entanglements », qui participent à la fois d'une multiplicité des connections, tant humaines que plus-qu'humaines, et des manières par lesquelles des corps sont produits, en relation avec les sols. Elle invite ainsi à s'y intéresser de façon à questionner les types de cultures qui y sont produites, les relations sociales, humaines, qui y prennent place, qui y sont mises en forme (elle fait entre autres référence à l'esclavage, par exemple). « Race come into being », pour reprendre les mots de Slocum (2007) dans ce même ouvrage, dans les manières par lesquelles les corps établissent des rapports particuliers avec la terre, cultivent les sols, développent des techniques et des méthodes propres à leur culture et propres à la demande commerciale¹⁶² :

¹⁶² Par ailleurs, Paulson (2016) analyse la production de manioc et les différents processus de différenciation à l'œuvre : « Aspects that connect with racial systems include the biological processes of nourishing bodies with

The materiality of race comes to light through agricultural decisions, methods and techniques that growers use, in addition to encounters at the market among people, space, and vegetables. Looking at techniques of growing, embodied knowledge, and particular plants as well as more familiar questions (access to land, credit, labor, assistance, and markets) are ways to understand the material becoming race. (Slocum, 2016, p. 44)

Mais « race come into being » également dans les environnements dans lesquels ces corps évoluent, ici comme ailleurs.

Que ce soit dans la foulée de la production industrialisée faisant l'usage de pesticides ou dans celle de la culture biologique de masse qui commence à prendre forme (voir nœud « L'alimentation, politique? » partie 1 de la thèse), il est nécessaire de s'intéresser aux rapports de pouvoir qui s'entremêlent et se négocient à l'intersection de la race et de l'alimentation, même (voir surtout, étant donné leur caractère plus insidieux alors) dans le contexte de pratiques dites alternatives et socialement environnementalement engagées. Comme le soutient Slocum, « research on alternative food practices has indicated that there are raced aspects to organic food production (Guthman, 2004) and to the social movement promoting these practices [...]. The importance of this scholarship is in the intricacies of race, power and food it reveals. » (Slocum, 2007, p. 520)

Des rapports inégalitaires traversent la production alimentaire, qu'elle soit locale ou internationale, et finissent par se matérialiser dans les corps qui travaillent ces sols, qui nous nourrissent. Ils se matérialisent dans des corps qui travaillent et s'épuisent physiquement, pour supporter une production alimentaire de masse, globalisée; dans des environnements physiques (l'eau contaminée, l'air pollué, les sols appauvris, les pesticides ou tout autre contaminant destiné à accroître et à améliorer les cultures, les insectes qui voyagent d'un champ à l'autre et participent à contaminer des cultures pourtant cultivées sans pesticide,

manioc, developing distinctive bodies through manioc-farming labor, and making landscapes by planting and processus manioc. » (Paulson, 2016, p. 109). Elle amène également à réfléchir à comment des corps racisés sont produits dans la performance de mouvements qui finissent par « prendre corps » (j'y vois ici des résonances importantes avec les écrits de Butler, par exemple, sur la performativité du genre qui finit par s'incorporer). Ainsi, les techniques de production agricoles qui sont préconisées par les pays du Nord ou celles qui font l'objet d'un marché lucratif (pensons par exemple à la culture de l'avocat ou à des techniques de production agricole sans pesticide, par exemple), orientent les pratiques de production des pays exportateurs. Les producteurs et productrices des aliments exportés au Canada sont à la merci des consommateurs et des consommatrices d'ici. Les corps qui se trouvent produits dans le processus même de culture des sols sont racisés : que ce soit par l'adoption de nouveaux mouvements, de nouvelles techniques ou de nouveaux outils, ou encore par l'utilisation de produits chimiques, les corps qui « travaillent » ces sols sont à leur tour « travaillés » par ceux-ci.

etc.) qui finissent inévitablement par les pénétrer; dans ces corps qui, parce que victimes de la pauvreté engendrée par des exclusions systémiques, ne peuvent être nourris adéquatement.

Ces processus de différenciation racialisés prennent forme ici comme ailleurs, au cœur des pratiques alimentaires quotidiennes, locales et globalisées. J'éprouve un malaise grandissant lorsque des pratiques alternatives sont posées comme des solutions à un système alimentaire globalisé débalancé, alors qu'elles sont soutenues par des considérations (et des anxiétés) liées à la santé de la population québécoise. À cet effet, Alaimo (2012) questionne incisivement et très justement pour le bien de qui ou de quoi sont développées des pratiques orientées vers le développement durable ou la justice sociale :

Scholars in the humanities, or, more aptly, the posthumanities, may well ask what it is that sustainability seeks to sustain and for whom. Questions of social justice, global capitalist rapacity, and unequal relations between the global North and the global South are invaluable for developing models of sustainability that do more than try to maintain the current, brutally unjust status quo. (Alaimo, 2012, p. 562)

Je conçois aussi que ces réflexions ne peuvent être fructueuses et répondre à des visées de justice sociale si elles sont menées en silo, et portées uniquement par une volonté de protéger ou d'assurer un futur prospère à certains corps plutôt qu'à d'autres, notamment racisés.

Des corps « multiples » et différenciés

Ce chapitre visait à présenter certains des modes d'exercice des rapports de pouvoir qui sont négociés et rendus effectifs à travers la culture alimentaire biomédicalisée québécoise et qui se retrouvent matérialisés dans les corps, surtout humains, participant de processus de différenciation. Parmi les processus mis en exergue au fil des pages de ce chapitre, j'ai entre autres relevé comment des corps vieillissants, genrés, racisés sont produits à travers leur problématisation, leur catégorisation ou encore leur stigmatisation.

Des corps sont ainsi produits dans les manières par lesquelles, à partir de leurs matérialités organiques, du sens est créé, permettant tantôt leur caractérisation, d'autres fois leur problématisation. J'ai discuté

comment ces processus entraînent l'orientation des actions sociales qui seront menées sur ces corps de même que certaines des manières par lesquelles ceux-ci s'en trouvent affectés, engendrant à la fois des manières de comprendre et d'expérimenter le monde à partir desdits corps, mais également des réponses physiologiques en réponse aux contraintes, aux pressions ou aux stigmatisations sociales subies.

J'ai par ailleurs mobilisé les travaux de Guthman (2014) pour qui les causes de l'obésité (pour ne nommer que ce « trouble de santé » stigmatisé, problématisé et pour lequel des mesures et pratiques de prévention et de contrôle sont entreprises) ne sont pas limitées à la seule ingestion de nutriments. Pour la chercheuse, les réponses corporelles participant de la constitution de matières grasses peuvent également être affectives, liées à des réponses de l'organisme biologique humain face à des stressseurs, ces derniers liés tant aux environnements physiques dans lesquels les corps évoluent qu'aux conditions de vie sociale, inégales, précaires, défavorisées dans lesquelles certains d'entre eux évoluent. J'ai mobilisé ces travaux pour mettre en évidence la nécessité de réfléchir aux multiples relations différenciées, entre autres socialement produites, qui pénètrent et informent les devenir des corps humains, et qui s'étendent bien au-delà de la consommation ou non de certains aliments/nutriments par l'individu.

J'ai également mis en évidence comment des conceptions socio-culturellement ancrées informent les manières par lesquelles des corps sont conçus comme devant ou pouvant être nourris. J'ai discuté de comment ces savoirs différenciés engendrent des rapports aux corps et à l'alimentation eux aussi différenciés, en fonction des savoirs culturels dominants : des savoirs culturels qui participent à définir, par exemple, ce qu'est un corps vieillissant, un corps vieillissant en santé, un corps de femme ou d'homme, un corps racisé, un corps racisé en santé, etc., et comment ces différents corps devraient être nourris, problématisés, ou expérimenterons des pressions ou des tensions, en lien avec l'effectivité et l'affectivité de ces savoirs culturels.

Je me suis penchée sur les manières dont des corps distincts sont produits différemment : par exemple, ceux qui produisent ou préparent des aliments, ceux qui « travaillent » les sols, les cultures, l'alimentation, ceux qui la consomment. Ces corps se retrouvent tout autant travaillés par les mouvements répétés nécessaires aux cultures ou à la production/transformation des aliments (et donc davantage dans un esprit d'incorporation performative de ces savoirs différenciés) que par les environnements dans lesquels ils travaillent et évoluent (en lien avec l'intégration de ces environnements aux corps et à leurs fonctionnements). La culture alimentaire québécoise contemporaine, de par ses « besoins » alimentaires

spécifiques et ciblés, participe à la constitution d'environnements particuliers, tant ici qu'ailleurs : que ce soit par l'usage de pesticides ou par la production de sols marqués et appauvris par des déforestations, des cultures de masse, des inondations, etc., ou par les conditions environnementales plus larges tels que le réchauffement climatique, accentuées par un système alimentaire global et industrialisé. Cette culture participe à « travailler » les corps, tant humains que plus-qu'humains. J'ai encore une fois retenu les travaux de Guthman (2014) pour explorer ces processus de production des corps dans ce qu'elle relève comment des mécanismes de défense de l'organisme répondent, par exemple, à la présence d'environnements défavorables, appauvris, toxiques. Que ce soit par l'ingestion directe de nutriments appauvris ou chimiquement nocifs, ou encore par la seule présence de ces toxines dans l'environnement engendrant des réponses défensives de la part de l'organisme, les matérialités corporelles de l'individu s'en trouve affectées.

Ce ne sont là que quelques-uns des processus saillants à l'œuvre à travers cette culture alimentaire, qui participent de la différenciation des corps humains. La démarche analytique proposée tout au long de ce chapitre s'inscrit dans la lignée de travaux critiques qui invitent à réfléchir comment nature et culture devraient être réfléchis sur un même continuum (dont bon nombre proviennent des littératures critiques posthumanistes (Braidotti et Hlavajova, 2018)), considérant que la culture se retrouve matérialisée dans les corps humains, dans leur composantes, fonctions, processus métaboliques : « We need scholars of science, in dialogue with many other critical thinkers, in order to make sense of the messy jumble of social and metabolic exchanges through which bodies come to act and react differently to food, producing health outcomes that are far from predictable. » (Hayes-Conroy et Hayes-Conroy, 2013, p. 185)

Goodman (2013) fait partie des chercheur-e-s qui m'ont fortement inspirée dans ma volonté d'étendre et d'enrichir les liens créés entre alimentation « saine » et les corps qu'elle concourt à produire. Le chercheur invite à réfléchir à comment culture et biologie s'interinforment de façons dynamiques, contingentes, complexes et continues. Il propose ainsi de revoir comment est appréhendée la biologie humaine et comment, ce faisant, sont proposés des soins et des manières de prendre soin des corps humains. Pour Goodman, il est nécessaire de reconsidérer comment, d'une part, la lecture et l'interprétation de variables biologiques humaines informe les développements subséquents de cette même biologie et, d'autre part, comment des systèmes sociaux, structurellement et systémiquement inégalitaires, « get under the skin »

(Goodman, 2013, p. 361)¹⁶³. Goodman (2013) invite à questionner plus largement ce qui participe de la biologie des corps humains, impliquant que celle-ci ne devrait pas être réfléchi uniquement du point de vue de la responsabilité individuelle et/ou de ce qui est ingéré, par exemple, mais inclure plus largement les « forms of stratification such as racism, sexism, and class inequalities [which] seep into our biological beings, influencing states of nutrition, stress, and health, as well as ecology and culture. » (Goodman, 2013, p. 361) Tout au long de ce chapitre, j'ai mis en évidence comment la saine alimentation et la culture alimentaire au sein de laquelle elle se trouve produite doit être réfléchi à l'aune des relations, tant humaines que plus-qu'humaines, qu'elles concourent à mettre en place et à rendre effective, et non pas uniquement sous l'égide de strictes relations de causalité entre ce que l'individu ingère et son corps – ou sa matérialité.

J'ai ouvert la porte à réfléchir comment des relations hétérogènes, multi-espèces et de divers ordres, participent des rapports entre culture et biologie (ou matières organiques, qu'elles soient humaines ou plus-qu'humaines), non pas comme deux pans distincts, mais comme parties prenantes de relations inter-informées, co-constituées. D'ailleurs, pour Gisli Pálsson (2015), biologie et culture sont le fruit de relations mutuellement constituées, « biosociales », et non pas des entités distinctes, à analyser séparément :

As I have argued elsewhere (Pálsson 2013), humans can be seen as ensembles of biosocial relations. Human becoming, in fact, is a thoroughly relational, biosocial phenomenon – collective history embodied and endlessly refashioned in the habitus. Race, gender, social class, and other themes on human variation are social as well as biological, embodied signatures of human relations and histories, indicators of degrees of well-being (Bliss 2012). “Biology”, in such a broad biosocial sense, is destiny. This is not, however, to fashion their lives and contexts through their agency, practices, and politics. Fortenberry (2013: 165) suggests, in the context of the significance of microbiomes, that rather than avoiding the issue of ‘color’ (becoming color-blind) microbiome researchers should closely attend to it since it is likely to reflect racial disparities in health: “(T)he microbiome becomes a critical tool for understanding the pervasive influences of inequality that are the social,

¹⁶³ Plus spécifiquement, il propose trois pistes pour élargir notre façon d'appréhender les matérialités biologiques humaine : « (1) Cultural–biologicals, such as blood pressure, height forage, distribution chart, and enamel-lead levels (all of which are discussed later), are dialectically interwoven from genes, the organism, and the environment (Lewontin 2000). More critical still, human biology emerges from the complex dance of genes and nature–cultures (Goodman 2006). (2) Human biologies are local and site specific in how we attach meanings to them and bring them into being (Lock and Kaufert 2001). What is true about biology in one time and place is often different elsewhere. [...] Like artisanal foods, human biology has its own “terroir,” the complex interplay among local soil, microbes, and climate that emerges within particular nature–cultures (Heller 2013). (3) Global political-economic processes are critical to understanding how conditions on the ground get under the skin (Goodman and Leatherman 1998a). To paraphrase Wolf (1982), an anthropology that extends from global political-economic to local culture and ecology to bio-chemical processes can help us to better understand the biological conditions of real people in real places. » (Goodman, 2013, p. 361)

psychophysiological, and environmental contexts that link racial/ethnic categories and health.” (Palsson, 2015, p. 10)

À travers l'alimentation sont tissés des réseaux de connexions (tant humaines, qu'humaines/plus-qu'humaines) qui participent à la fois à la constitution de rapports singuliers entre les humains et à la création d'univers plus-qu'humains.

J'ai tâché tout au long de ce chapitre de réfléchir aux rapports de pouvoir qui participent non seulement de la production de savoirs constitutifs de la saine alimentation et des manières par lesquelles ils sont mis en relation avec les corps humains, mais également des manières par lesquelles ces savoirs participent de processus de production de corps différenciés. J'ai souhaité tracer les pourtours de leurs modes d'émergence et d'effectivité afin d'y questionner les formes variées de corps différenciés qui y prennent forme. Dans un même mouvement, il m'importait de détourner l'attention de l'accent mis sur la responsabilisation de l'individu quant à la prise en charge de sa santé, pour interroger plutôt les multiples relations, inégales et infléchies par des rapports de pouvoir culturellement (re)produits, qui informent les devenir des matérialités organiques et, ce faisant, des corps humains.

Ces processus créent des rapports d'exclusion, de stigmatisation, de discrimination et des relations inégales entre les corps, qu'ils soient humains ou plus-qu'humains. Alors que l'alimentation « saine » tend à être convoquée comme si elle allait de soi, des processus prennent forme et effectivité, reproduisant des situations pour lesquelles des solutions parfois trop réductrices en regard des relations complexes et inégales qui s'y trouvent négociées sont proposées.

Espaces et temporalités

L'alimentation saine est réfléchiée, pratiquée, problématisée depuis et à travers des temporalités entremêlées, mais limitées dans les manières par lesquelles elles sont actuellement appréhendées. Ce chapitre vise à interroger la culture alimentaire québécoise contemporaine depuis la loupe des temporalités qui s'y retrouvent négociées. Plus spécifiquement, je m'inspire de l'approche critique du temps mobilisée par Sharma (2013) pour questionner les rapports de pouvoir qui participent de cette culture alimentaire et qui, ce faisant, affectent et produisent différemment/différents corps, tant humains que plus-qu'humains. Pour Sharma (2013), les rapports inégalitaires intersectent et prennent forme, se développent à travers le temps, lui-même forme perpétuelle, continue, de différenciation sociale :

Thus, the focus is not on singular categories of race, class, gender, sexuality, immigration status, and any other new identity category that one might introduce, but instead the problem of difference and inequity is run through time. In other words, it is not about gender and time, race and time, or sexuality and time as if time could be additive to identity. Instead, time is foreground as an always-already intersecting form of social difference. (Sharma, 2013, p. 317)

Une telle approche critique, soutient Sharma (2013), permet de comprendre le temps comme étant multiple, relationnel « and deeply uneven » (Sharma, 2013, p. 312). Elle permet la considération des multiples temporalités qui se retrouvent autrement négligées, invisibilisées, lorsqu'un seul temps est reconnu et valorisé. Sharma (2014) utilise par ailleurs le concept de temporalité(s) pour interroger les politiques et rapports de pouvoir mis en cause et en forme à travers le temps. Pour la chercheuse, les temporalités ne sont pas des « temps » - elles sont multiples et différenciées, mais sont conçues comme devant se calibrer aux temps hégémoniques reconnus, valorisés :

Temporalities are not times; like continually broken clocks, they must be reset again and again. They are expected to recalibrate and fit into a larger temporal order. Temporalities do not experience a uniform time but rather a time particular to the labor that produces them. Their experience of time depends on where they are positioned within a larger economy of temporal worth. The temporal subject's living day, as part of its livelihood, includes technologies of the self contrived for synchronizing to the time of others or having others synchronize to them. The meaning of these subjects' own times and experiences of time is in large part structured and controlled by both the institutional arrangements they inhabit and the time of others—other temporalities. (Sharma, 2014, p. 8)

Bien que Sharma s'intéresse aux enjeux de temporalités dans un contexte lié au travail, je propose ici de mobiliser son approche critique pour explorer comment les différentes temporalités qui traversent et constituent la culture alimentaire québécoise contemporaine, participent à la production des corps et de leur différenciation. L'idée ici est donc d'utiliser les propositions théoriques de Sharma (2013, 2014) comme outils analytiques pour réfléchir certains des rapports de pouvoir constitutifs de cette culture alimentaire tels qu'ils limitent les possibilités de réflexions posées sur d'autres plans (à l'échelle d'autres temporalités par exemple, comme celles s'étendant au-delà du temps individuel, ou encore à des échelles « spatiales »¹⁶⁴). Ce faisant, cette exploration critique me permet de soulever comment ces temporalités se déploient selon des modes non seulement limités, mais également anthropocentrés. Elle me permet également de réfléchir aux rapports de pouvoir qui prennent forme et effectivité à travers ces temporalités, produisant et affectant notamment les corps différenciés présentés dans le chapitre précédent.

Au cours de ce chapitre, je propose de partir de trois « moments » qui ont ponctué mon exploration de la culture alimentaire québécoise pour mettre en évidence certaines des temporalités qui y prennent forme et effectivité, de même que les enjeux de pouvoir en cause. Certains de ces moments feront écho à des thèmes abordés dans les chapitres et nœuds précédents. Ils seront ici retravaillés depuis une perspective critique du temps ou, plus précisément, des temporalités produites et rendues effectives au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée. Le moment 1 me permettra d'observer comment des temporalités particulières participent à produire des relations entre alimentation et corps qui, en renforçant la responsabilisation de l'individu face à sa santé, reproduisent des rapports de pouvoir qui fondent des inégalités et des hiérarchies entre des corps. Le moment 2 explore comment les temporalités qui sont produites et rendues effectives au sein de la culture alimentaire contemporaine participent encore à comprendre les corps humains comme des entités fixes et fermées, modulables par la simple ingestion d'aliments/nutriments particuliers. Je mobiliserai les récents développements en épigénétique pour explorer des manières autres d'envisager les corps - comme étant poreux et prenant forme à travers les multiples relations, multi-temporelles et croisées, qui composent les environnements dans lesquels ils évoluent. Ce moment sera également l'occasion

¹⁶⁴ Sharma (2014) s'intéresse d'ailleurs particulièrement aux rapports de pouvoir en jeu à l'intersection du temps et de l'espace, et du rôle que jouent les temporalités (reconnues ou non) dans le déploiement de ces rapports de pouvoir. J'entamerai une discussion liée aux enjeux relatifs à l'espace dans ce chapitre, mais ce ne sera pas là le focus de la présente analyse : ces réflexions seront à poursuivre dans le contexte de recherches ultérieures.

de présenter ces récents travaux (en épigénétique) qui me semblent présenter des pistes intéressantes pour réfléchir autrement les liens entre les corps, l'alimentation et la santé. Finalement, le troisième moment me servira à critiquer comment, à travers les manières par lesquelles les relations entre alimentation et corps sont posées depuis une perspective anthropocentrée, l'attention est détournée des enjeux liés à l'espace et aux autres espèces qui participent de la constitution de l'alimentation, des corps et de la santé. Je soulèverai comment l'instrumentalisation de l'alimentation engendre des relations problématiques face aux sols et à l'environnement. Je terminerai en proposant des pistes de réflexion quant au développement d'une éthique relationnelle qui permettrait de laisser place à l'incertitude et à la possibilité de négocier avec des relations qui ne sont pas nécessairement appréhendables.

Moment 1

15 octobre 2018. Assise sur la chaise disposée en angle à côté de son bureau, j'observe la médecin responsable de mes suivis médicaux depuis ma naissance remplir un formulaire de prises de sang. « À trente ans, on ne prend plus de chances », m'affirme-t-elle, justifiant ainsi la nécessité de tester mes taux lipidiques, de fer ou de glucose dans le sang. Que se passe-t-il à trente ans? Est-ce que trente années marquent le début d'une ère « santé à risque »? Est-ce qu'à trente ans, il est nécessaire de scruter à la loupe (ou au microscope) ces biomarqueurs, indicatifs d'un corps « en santé »? La médecin m'informe, sur un ton qui laisse poindre tout le bagage autoritaire que lui confère la science médicale, des risques associés au développement du cholestérol et du diabète, qui accroîtraient avec l'âge et qu'il vaut donc mieux commencer à surveiller le plus tôt possible. Je ne peux m'empêcher de me demander, silencieusement (parce que qui oserait défier l'autorité médicale, surtout quand elle est aussi bienveillante?) : qu'indiqueraient de « mauvais résultats »? Qu'est-ce que sont, d'ailleurs, de mauvais « résultats »? Qu'impliqueraient-ils? Comment « parlent-ils » mon corps présent? Mon corps futur? Sachant que bon nombre des biomarqueurs analysés sont associés, dans la science nutritionnelle contemporaine, à la diète alimentaire, qu'est-ce que ces résultats indiqueraient quant à mon alimentation? Impliqueraient-ils des changements, dans l'optique d'assurer que mon corps vieillisse bien? Ces résultats invoquent-ils mon corps passé (potentiellement fautif, à « réparer »), mon corps présent (celui sur lequel on agit) ou mon corps futur (celui appréhendé)?

Bien que dans cette anecdote, le lien entre corps et alimentation ne soit pas explicitement formulé par la médecin procédant aux examens, il traverse implicitement ce qui rend possible et légitime la pratique de prise de sang et l'interprétation de ses résultats. Je comprends l'anecdote à l'aune des discours de prévention et de sensibilisation contre le développement de conditions médicales problématisées (comme le diabète ou le « mauvais » cholestérol, par exemple). Il m'est également possible d'en faire sens ainsi alors qu'au tout début de mon doctorat, une rencontre avec une nutritionniste m'a conduite

vers des prises de sang et leur interprétation, à des fins préventives. C'est lors de cette consultation que l'« experte » autorisée à faire sens de ces tests sanguins (la nutritionniste) m'a par ailleurs mentionné que mes taux de gras (mais les « bons » gras, heureusement, s'est-elle empressée de souligner) étaient trop élevés. Cette observation par la spécialiste lui aura alors permis de mener une exploration plus exhaustive de ma diète, afin de relever les habitudes alimentaires « responsables » de ces taux.

Je relie ces anecdotes parce qu'elles mettent toutes deux en évidence comment une analyse de mes matérialités corporelles permet à des « spécialistes » de formuler une évaluation de ma santé actuelle et un pronostic de ma santé future. Des temporalités multiples viennent s'entrecroiser et s'entremêler dans la définition, le diagnostic et l'orientation des actions intentées envers le corps, mon corps dans ce cas-ci, subséquent à l'interprétation de ces résultats. Il y est entre autres question de l'évaluation de mon passé dans ce que ces résultats sont compris comme le fruit d'habitudes alimentaires passées, qui ont finies par être incorporées aux matérialités mêmes de mon corps. Bien qu'il soit testé, diagnostiqué et « lu » au temps présent, le corps dont il est question dans l'interprétation de ces tests réfère à un corps construit, par moi et par mes habitudes, dans un passé plus ou moins lointain. Le passé qui est analysé ici est entendu comme partie prenante d'un temps linéaire strictement chronologique, un passé parfaitement déterminant du présent et, potentiellement (s'il n'y a pas de modifications, volontaires ou non) du futur. Ce passé peut donc être fautif si ce qui est observé à travers ces résultats sanguins est incriminant. Les tests peuvent également indiquer des mesures à mettre en place, dans l'optique de corriger le futur à venir. Les résultats en eux-mêmes ne sont pas signifiants : ils le deviennent puisqu'ils sont interprétés à la lumière des sciences médicales et nutritionnelles contemporaines, qui problématissent des biomarqueurs jugés « a-normaux », « à risque ».

Les travaux de Vincanne Adams, Michelle Murphy et Adele E. Clarke (2009) sur l'anticipation m'éclairent pour réfléchir aux enjeux de temporalités négociés à travers ces appréhensions et ces gestions des risques. L'anticipation prend la forme de l'injonction dans un contexte où les individus sont invités à prendre action dans le présent, dans l'optique d'ouvrir la possibilité d'un futur meilleur. Elle participe à rendre ce futur tangible, « travaillable » depuis le présent : le futur est déjà « là », prêt à être « travaillé ». Avant même que les corps ne présentent des signes de « déclin » ou de « maladies », les individus sont enjoins à agir, avant qu'il ne soit « trop tard ». À travers ces modes

d'anticipation, les corps « malades » sont ceux qui n'ont pas été pris en charge à temps, ceux pour lesquels il faut dorénavant compenser pour les négligences passées. Est-ce que des résultats anormaux, a-normalisés produisent un corps « malade »? Est-ce qu'être à risque signifie être « déjà malade », ou « en-voie-d'être-malade »? Quel type de futur indiquent des résultats incriminants? Y a-t-il même un futur envisagé pour les corps dont les résultats sont « hors normes »?

Je souhaite ici relever comment les matérialités corporelles qui sont interrogées (le sang et les biomarqueurs qui y sont évalués) au présent le sont dans l'optique d'investiguer le passé, conçu comme sédimenté dans ces matérialités corporelles, et de prédire le futur. Ce futur est ainsi rendu « tangible », appréhendable à travers l'interprétation de ces tests. Ce futur n'est pas encore présent, mais son cours peut changer, puisqu'il est formulé à travers ces tests, leur interprétation et le diagnostic qui peut être subséquent posé, comme quelque chose sur lequel il est possible d'agir, maintenant. Que devient le présent, dans ce diagnostic et cette appréhension du futur? N'est-il là que pour témoigner du passé, et juger du futur?

Pourtant, ce futur prédit demeure fort questionnable, considérant que, comme le formule Goodman (2013), « biology does not stand still » (p. 360) :

Recently, scientists and popular news outlets have begun to take seriously the larger-than-anticipated discrepancies in biomedical research findings (Naik 2011; Zimmer 2012). For example, Gautam Naik (2011) reports that nearly the majority of the studies of the drug company Bayer could not be replicated. Reasons given for the inability to achieve replicability typically include small sample-size effect, initial biases toward positive results, sometimes changing sample genetics and demographics, and less often changes in context. I suggest all of the above and an additional reason: because biology does not sit still. What is true about biology once might not be true all the time. Biology is not like physics, in that laws are seldom universal (Mitchell 2009). This insight is not a new one for human biologists. Decades ago, Gabriel Lasker (1969) wrote eloquently about human plasticity, or how humans are constantly adapting and changing themselves and their environments. (Goodman, 2013, p. 366)

La biologie est constamment en mouvement, en processus d'adaptation face aux différents contextes dans lesquels elle évolue, qui sont « time and site specific » (Goodman, 2013, p. 360).

Comment des relations de causalité directes sont-elles ainsi tracées et surtout, rendues effectives à travers l'entremêlement de ces temporalités? Qu'est-ce qui régit le pouvoir de prédiction de

l'interprétation de ces tests? Ces prédictions, qui s'inscrivent dans une logique du temps chronologique, linéaire, et au sein de laquelle les corps sont compris comme le résultat d'actions accumulées au cours du temps négligent une multiplicité de temporalités à l'œuvre, qui s'étendent au-delà de la considération pour le passé et le présent, en prévision du futur. Je pense par exemple aux temporalités des cellules et composantes micromoléculaires constitutives des corps humains, différentes de celles des nutriments qui sont ingérés, digérés, intégrés aux matérialités corporelles; à celles de l'effet de processus sociaux qui se retrouvent incorporés, à des échelles (temporelles, matérielles, affectives) variables; à celles des rythmes de vies et des repas préparés, ingérés; à celles des rythmes de vie, des repas préparés, mangés; aux variations d'énergie ressenties et (parfois) associées au fait de manger (ou non)?

Ces tests qui se veulent prédicteurs du futur négligent la considération pour ces temporalités multiples, croisées et différenciées. À qui ou à quoi bénéficie cette volonté de prédire le futur et d'agir sur le cours de son développement? Je songe par exemple à la multiplicité des exercices de prévention ou de sensibilisation ou encore aux mesures préventives portées envers les personnes « à risque » ou envers celles déjà considérées comme « problématiques », voire « malades » (par exemple, les personnes obèses). Dans ces cas, les temporalités s'entremêlent dans le déplacement d'un passé fautif à un présent « problématisable » et un futur « à corriger », à « améliorer ». Dans certains cas, comme dans le cas de diagnostic d'obésité morbide par exemple, il est même question d'une absence de futur. À travers ces mouvements à travers les différentes temporalités, ce dont il est question, ce sont les devenirs corporels possibles, ceux qui sont autorisés et ceux qui doivent être corrigés, sinon interdits.

Sandberg et Marshall (2017) se sont inspirées des études féministes, *queer* et *crip* pour questionner les possibles envisagés lorsqu'il est question des futurs des corps vieillissants. Pour elles, l'usage des théories issues de ces champs permet de porter la réflexion sur les corps rejetés ou stigmatisés, qui ne correspondent pas aux normes culturelles d'un vieillissement heureux, largement défini selon des rapports aux corps et au monde hétéronormés (je reviendrai dans le prochain moment sur certains enjeux liés à l'hétéronormativité). Le futur de ces corps vieillissants, argumentent-elles, est hanté par la possibilité de développer des troubles physiques ou mentaux et, ce faisant, est « incertain » et « précaire ». À travers la crainte et le rejet d'un futur potentiellement « a-normalisé », qu'il soit handicapé, vieillissant, malade, ou qui ne correspondrait pas aux normes imposées aux corps, des

rapports stigmatisants et d'exclusion sont (re)produits, orientant les manières par lesquelles sont appréhendés les corps, au présent, mais également les manières par lesquelles sont intentées des actions, dans l'appréhension d'un futur à venir, problématisé. Les chercheuses considèrent ainsi que cette volonté d'intervenir sur le futur appréhendé confère tout son pouvoir à la biomédecine et aux mesures biomédicales préventives : « It is this vision of futurity as dependent on the absence of disability that invests biomedicine with such power, seen as holding the promise for ensuring happy (non-disabled) aging futures. » (Sandberg et Marshall, 2017, p. 5) J'attire l'attention sur comment ces rapports aux futurs qui traversent les manières par lesquelles sont appréhendés, problématisés et orientés les corps – vieillissants dans le cas qui intéressent ces chercheuses - limitent les types et les formes de corps qui sont acceptés, autorisés et pour lesquels un futur est envisagé. Sandberg et Marshall (2017) revendiquent d'ailleurs un « queering [of] aging futures » afin que soient interrogées et critiquées les conditions de possibilité qui encadrent les conceptions limitées de ce qui constitue un vieillissement « réussi ».

Tel que mentionné auparavant, dans le contexte néolibéral traversé par des discours *healthists* (Crawford, 1980), la santé est non seulement produite comme un idéal, voire un impératif à atteindre, mais elle est également posée comme étant du ressort de l'individu. Néanmoins, la conception d'un futur « problématique » est largement réfléchi en termes de collectivité. Il n'y a pas que le seul futur de l'individu qui est impliqué : il s'agit, par extension, du futur de la société dans son ensemble. Alison Kafer (2013), qui s'intéresse à l'appréhension du (ou à l'absence de) futur pour les personnes handicapées, soulève comment ces dernières représentent une menace pour le futur d'une collectivité, voire d'une espèce humaine :

“Illness,” “defect,” “deviance,” and disability are positioned as fundamentally damaging to the fabric of the community: polluting the gene pool, or weakening the nation, or destroying a family’s quality of life, or draining public services (or, often, some combination of the four). To put it bluntly, disabled people were—and often are—figured as threats to futurity. (Kafer, 2013, p. 32)

Il s'agit d'ailleurs là d'une « montée en généralité » qui me semble similaire, quoique procédant de processus différents, à ce qui traverse les interventions faites pour « éduquer » ou « sensibiliser » les populations jugées « à risque ». Au cœur de mon année d'exploration, j'ai été à de multiples reprises confrontée aux enjeux liés à la « crise de l'obésité » ou encore, aux inquiétudes énoncées face au fait d'une population vieillissante, d'office conçue comme étant « à risque ». Les individus associés à l'une

ou l'autre de ces catégories jugées à risque (ou figurant dans les deux), sont enjoins à prendre en charge leur santé « dès maintenant », dans l'optique d'assurer un éventuel futur en santé, mais également dans celle d'épargner le système de santé des coûts associés à la prise en charge de leur (mauvaise) santé. Dans les deux cas, l'appréhension des coûts associés aux soins de santé est envisagée comme mettant en péril le bien de la collectivité dans son ensemble, vouée à absorber ces coûts. Ce devenir collectif est ainsi produit comme intimement lié aux « pas fautifs » et aux « refus de prendre en main son futur » d'individus qui seraient « mal devenu-e-s »¹⁶⁵.

À trente ans, le temps presse. Il faut préparer ce futur déjà là, latent, prêt à être déplié. Après tout, mon corps est déjà vieillissant (vieilli?), déjà à risque – un futur n'est jamais trop tôt préparé. Le rythme de la temporalité du corps vieillissant se trouve accéléré : vite, vite, il faut faire mieux, il faut agir avant qu'il ne soit trop tard!

Moment 2

3 avril 2018. J'ai reçu aujourd'hui, par courriel, une offre de tests génétiques (probablement la 4^e reçue déjà, dans la dernière année) offrant de dresser mon portrait biospécifique, dans l'optique d'optimiser l'ingestion de nutriments « appropriés » en fonction de mon profil génétique. Les résultats issus de ces tests permettraient, selon les éléments promotionnels en vantant les mérites, de prédire les risques associés au développement de maladies (et pour lequel un lien est tracé avec la consommation d'aliments). Ils permettraient également de mieux comprendre les processus de métabolisation des aliments ingérés, dans l'optique de mieux les appréhender et ainsi mieux contrôler les comportements (par exemple, des pulsions alimentaires) et/ou processus physiologiques associés à l'ingestion et à la digestion des aliments. Le but proclamé de ces tests est d'aider le consommateur ou la consommatrice à être sensible aux réponses de son corps à certains nutriments, de manière à pouvoir en contrôler les pratiques de consommation.

¹⁶⁵ Tidgwell et al. (2018) proposent d'ailleurs un numéro special intitulé « Fatness and temporality » de la revue *Fat studies*, qui proposent une mobilisation du *fat time* pour questionner les conceptions entremêlées, normatives, du temps et de la grosseur : « Fat time opens itself up to queer world building, worlds in which we create time and embody it, not necessarily toward perfect, utopian ends, although some imaginations may aspire to this, but rather we create and embody a world in which fat can be understood differently, as communally binding and desirable, as another variation of a whole and deserving human experience, no matter what shape it is in. » (Tidgwell et al., 2018, p. 121)



Figure 57 Capture d'écran de l'un des courriels promotionnels reçus en cours de recherche, faisant la promotion de tests génétiques associant la génétique à la diète alimentaire. Celui-ci fut envoyé par la compagnie Viamedex (viamedex.com) au printemps 2018.

Pendant mon année d'exploration, j'ai reçu ces courriels promotionnels, j'ai vu passer des articles médiatiques sur le sujet, aperçu des affiches promotionnelles à Toronto à propos des nouvelles avancées dans le domaine par le département de nutrition de l'Université de Toronto – autant de choses qui m'auront incitée à explorer un peu plus en

profondeur ce qu'est la nutriginomique, un

champ d'études particulièrement foisonnant actuellement en sciences nutritionnelles. Je rappelle que la nutriginomique réfère à l'étude des différences génétiques quant aux réponses (analysées ou attendues) de l'organisme d'un individu face à l'ingestion de nutriments particuliers (Chadwick, 2009). Les tests commercialisés (comme en fait la promotion la compagnie Viamedex, dont j'ai reçu la publicité, par exemple) offrent de tester le code génétique d'un-e individu afin de lui recommander une diète adaptée, avant même que ne soit ingéré quoi que ce soit. Ces tests ont fait l'objet de nombreuses critiques dans la littérature scientifique. D'une part, certain-e-s chercheur-e-s critiquent l'impossibilité de rendre compte de tous les processus associés à la digestion et à l'intégration des aliments, d'autant plus qu'il est impossible de saisir l'ensemble des facteurs entrant en ligne de compte et informant à la fois les processus de digestion et les manières par lesquelles elle sera liée à la génétique (Galesi, 2014). D'autre part, il a été critiqué, de façon plus large et non pas uniquement liée à ces tests génétiques, comment il est beaucoup trop simple et réducteur de tenter de tracer des lignes de relations causales entre ce qui est ingéré, digéré et l'état de santé éventuel des individus (Scrinis, 2013). D'autres chercheur-e-s encore ont questionné comment le développement et la

commercialisation de tels tests renforcent les pressions rendant l'individu responsable de sa santé, favorisant par le fait même le renforcement d'inégalités en lien avec ladite santé dans l'optique où ce sont les individus disposant des moyens financiers qui pourraient se les procurer – des individus qui ont



Figure 58 Photo prise lors de ma visite à Toronto le 27 mai 2017, dans le contexte de ma présentation à la conférence annuelle de l'Association canadienne des études sur l'alimentation. Cette affiche (l'une parmi une série) faisait la promotion des nouvelles avancées en nutriginomique, une branche particulièrement développée et promue au sein du département des sciences nutritionnelles à l'Université de Toronto.

d'ailleurs déjà les moyens de prendre les mesures nécessaires pour assurer leur bonne santé (Galesi, 2014; Harvey, 2009, 2010).

Face à la présence et à la commercialisation grandissante de ces tests et surtout, au foisonnement actuel du champ de la nutriginomique en sciences nutritionnelles, je ne peux m'empêcher de questionner : quels corps sont testés, produits, convoqués, à travers ces tests? Que teste-t-on ici? Les corps dans leur état actuel? Les corps futurs, appréhendés? Les corps traversés/informés par un passé? Jusqu'où peut être envisagé ce « passé »? Va-t-il au-delà de l'individu, questionnant la lignée génétique? Dans un contexte *healthist*, à qui revient la responsabilité dans l'investigation d'un passé s'étendant au-delà de la vie de l'individu et qui serait matérialisé dans ses gènes et dans leur fonctionnement?

Dans le cas des tests issus de la nutriginomique, le passé prend emprise sur le futur, qui lui-même s'y retrouve produit. À la différence de ce qui a été présenté dans le premier moment de ce chapitre, il n'est pas question uniquement de temporalités restreintes à l'échelle de la vie de l'individu (qui procédera à ces tests et qui modifiera ensuite, ou non, sa diète alimentaire en conséquence, par exemple). Il est également question de temporalités qui s'étendent au-delà de sa vie : un passé qui s'étend pour questionner ce qui marque sa génétique, dans l'optique de transferts générationnels.

L'investigation de la santé future prédite à travers le profil génétique convoque, pour moi, des conceptions hétéronormatives de la reproduction et d'une forme de filiation, soit celle de l'hérédité, de l'héritage génétique. Ce type d'énoncé met en forme une compréhension hétéronormative de la vie, de la futurité et de la reproduction, et implique l'idée d'un passé qui n'appartient pas nécessairement à l'individu, mais qui pourrait compromettre son futur. De plus, il participe à reproduire des conceptions genrées des rôles et responsabilités liées à la reproduction, alors que les corps des femmes sont attentivement surveillés, de façon à assurer le succès de la reproduction, la santé du fœtus à naître et la réduction des risques associés au développement de maladies chroniques dans le futur¹⁶⁶.

L'exploration de la nutriginomique m'a également amenée à m'intéresser à l'épigénétique, un autre champ aussi en plein développement entre autres en sciences nutritionnelles (mais pas uniquement; j'y reviendrai). Au cours des prochaines lignes, je porterai attention principalement aux développements issus de l'épigénétique que je perçois comme potentiellement fort intéressants pour appréhender les corps, l'alimentation et les temporalités qui y sont négociées. Je laisserai beaucoup d'espace à la littérature alors qu'il est nécessaire, à mon sens, de comprendre la logique sous-tendant le développement du champ d'études et ce qu'il implique et convoque – des éléments que je ne saurais maîtriser sans l'aide des textes phares que je mobiliserai ici. L'un des articles fort éclairant sur le sujet est celui de Landecker (2011), « Food as exposure: Nutritional epigenetics and the new metabolism », que je mobiliserai d'ailleurs abondamment dans la présentation du champ et de ce qu'il implique.

¹⁶⁶ Ces enjeux d'hétéronormativité ont également été soulevés par Jami McFarland, Vanessa Slothouber et Allison Taylor (2018) dans « Tempo-rarily Fat: A Queer Exploration of Fat Time ». Les chercheur-e-s y relèvent comment les corps gros, particulièrement les corps des femmes, sont gouvernés à l'aune d'enjeux d'hétéronormativité : « McFarland et al. demonstrate that while chrononormative regulation is typically committed to a linear trajectory, cyclical time is especially relevant in the governance of fat bodies, particularly when weight loss and gain are mapped onto normative time markers (eg, weight loss for weddings, weight gain for pregnancy). » (Tidgwell et al., 2018, p. 119) Des enjeux apparentés sont soulevés par George Parker et Cat Pausé. Tidgwell et al. (2018) résumant ainsi l'argument : « Parker and Pausé consider the ways that pregnancy may be constructed as the temporal blueprint for all future human development. As a result, the choices made by pregnant people—and the specific implications of “obesity” in pregnancy—become surveilled and controlled. Pregnancy thus gets constructed as a form of hyper temporality and hyper futurity wherein the entire future of the fetus is predicated on the behavior of its host. » (Tidgwell et al., 2018, p. 119)

Landecker (2011) présente ce qu'est l'épigénétique nutritionnelle, entre autres branches développées dans le champ des études en épigénétique, et comment celle-ci s'intéresse à la manière dont l'alimentation, en tant que facteur d'exposition environnementale (parmi d'autres), affecte les modèles de régulation et d'expression des gènes :

Nutritional epigenetics is interested in the way in which food affects patterns of gene regulation. It is a resolutely molecular science focused on how the molecules in food interact, via metabolic systems, with the molecules that attach to DNA and control levels of gene expression in the body. The basic argument is that particularly early in life, in utero, in early postnatal life and in adolescence, the body goes through periods of plasticity and openness to the environment. In these times, food is one set of signals about the state of the world the body will grow up to occupy. To extend the Huxley analogy of the inward laboratory, food is not just broken down and synthesized in the laboratory, but can actually influence the construction and function of the laboratory itself – this many machines, that much capacity. When the laboratory is built in a certain way, it has a certain range of potential to operate on what comes into it. Thus, food in critical periods of development can affect the systems that the body will in the future use to process food; it has the capacity at certain times to set the conditions of its future reception. The ways that food matters to metabolism, and the fact that it ceases to 'disappear as a definite chemical material', are explored below as part of the argument that a 'new metabolism' is emerging, one as historically and culturally specific to the twenty-first century as the inward laboratory of chemical and energetic conversion was to the nineteenth and early twentieth centuries. (Landecker, 2011, p. 174)

L'argument sous-tendant les recherches menées en épigénétique nutritionnelle est que l'alimentation, à titre d'environnement pénétrant l'organisme humain, modifie les structures et fonctionnements actuels et éventuels de l'expression génétique :

In sum, the basic logic of nutritional epigenetics is that the outside environment, in this case the kind and quantity of food eaten by a parent or an infant mouse, changes the inside constitution of the mouse at the molecular level. This is not a mutation – a change in genetic sequence – but a change in the potential of genes to be expressed in the body as protein products. The molecules in food affect the kind and number of molecules attached to DNA, and these molecules end up affecting the kind of body an organism has. Importantly, the body is one that is regulated differently, and thus one that processes food differently via the molecular settings on its metabolic systems, to use the programming language that is common in this field. It is a body that suffers not an 'inborn error of metabolism', some fault in the system that breaks it, but 'metabolic syndrome', a cluster of signs that systemic regulation has gone awry: raised triglycerides, lowered HDL cholesterol, raised blood pressure, adiposity at the center of the body, high levels of glucose in the blood after fasting. (Landecker, 2011, p. 176)

L'alimentation est ainsi comprise comme l'un des environnements qui participent à moduler non seulement les composantes des corps humains, mais également ses structures et fonctionnements, présents et futurs. Je reviendrai dans le prochain chapitre (« Corps et alimentation – des environnements aux « worlds-making » ») sur les considérations pour les environnements qu'invoquent et mettent en forme les travaux en épigénétique. Ce qu'il m'importe d'explorer ici, ce sont les temporalités qui s'y trouvent questionnées et les manières par lesquelles elles convoquent des compréhensions différentes des rapports entre, entre autres choses, l'alimentation et les corps.

Les temporalités et les relations corps/alimentation qui sont questionnées au cœur des études en épigénétique sont différentes de celles en nutriginomiques. Contrairement à ces dernières, les recherches en épigénétique ne tentent pas de questionner des structures fixes, fermées, déterminées par la génétique, par exemple, qui impacteraient le futur du corps et de la santé (en lien avec le développement de maladies par exemple, où comment les aliments seront digérés, traités, assimilés par l'organisme). Il s'agit plutôt de questionner comment les environnements présents, passés et futurs participent du développement présent et futur de l'organisme humain :

This is a model in which food enters the body and in a sense never leaves it, because food transforms the organism's being as much as the organism transforms it. It is a model for how social things (food, in particular) enter the body, are digested, and in shaping metabolism, become part of the body-in-time, not by building bones and tissues, but by leaving an imprint on a dynamic bodily process. (Landecker, 2011, p. 177)

Autrement dit, plutôt que de tenter de trouver des relations de causes à effets entre la diète actuelle et comment celle-ci est traitée, assimilée par l'organisme en fonction des gènes (et ainsi espérer trouver les meilleures combinaisons diète/gènes permettant de prévenir les maladies ou de maximiser le potentiel des corps), l'épigénétique questionne comment l'environnement participe à structurer la composition et le fonctionnement de l'organisme, affectant comment il répondra et traitera entre autres de nouveaux intrants (environnementaux) dans le futur. Ainsi, ces environnements sont conçus comme participant à configurer non seulement les matérialités organiques des corps, mais également leurs fonctionnements futurs, tant à l'échelle de la vie d'un individu qu'à travers les générations qui lui succèdent :

Nutrigenomics is interested in immediate and reversible nutrient–gene interactions, such as when polyunsaturated fatty acids bind to nuclear receptors and immediately affect gene expression in those cells. Other genes can be directly activated by amino

acids; in this way the organism can respond metabolically to its changing diet, and these changes are both immediate and reversible. Epigenetic changes, by contrast, are thought to work by 'reprogramming' or 'resetting'; the nutrient changes the long-term set-up of gene expression, it acts early in life, and it 'sets' the pattern for the life of the organism and perhaps into further generations. (Landecker, 2011, p. 186)

Contrairement à la nutriginomique, les corps et leurs fonctionnements ne sont pas conçus comme imperméables, stables et prédéterminés par la génétique¹⁶⁷, mais plutôt comme perméables à leurs environnements, comme résultats d'accumulations de processus et d'interactions qui se font à travers des temporalités entremêlées : « Research in epigenetics has shown that environmental stimuli can change phenotype within a lifetime, and that these changes can be passed on to future generations. » (Guthman et Mansfield, 2013, p. 487)¹⁶⁸

Certain-e-s chercheur-e-s comme Maurizio Meloni (2018) et Julie Guthman et Becky Mansfield (2013) ont étudié comment certains des développements en épigénétique (et l'engouement qu'ils suscitent)

¹⁶⁷ Maurizio Meloni (2018) critique par ailleurs comment les avancées en génétique (et donc toutes branches liées, incluant celle de la nutriginomique) ont renforcé la conception des corps comme entités distinctes, intègres, avec un centre, un intérieur perméable à l'environnement externe et pour lesquels les liens généalogiques prennent une importance centrale dans leur composition et leur état : « The emerging discipline of genetics furthered this transition from external environment to the bodily interior. It reinforced ideas of an inner biological core uncontaminated by the effects of mundane experience and therefore endowed with a quasi-mystical integrity. It caused a profound reorientation in notions of corporality and undermined ideas of generation, reproduction, and genealogy that had been hegemonic for centuries. In this older framework, compatible with humoralist notions, a parent's body literally 'manufactured the particles from which the body of its offspring will be constructed' (Bowler, 1989: 25). Bodies created bodies, one generation after the other, in an ongoing process of somatic communication. The habits of one generation could always become the biology of the next. » (Meloni, 2018)

¹⁶⁸ Guthman et Mansfield (2013) soutiennent que les avancées en épigénétique environnementale amènent des défis importants à relever pour le champ de l'épidémiologie spatiale alors qu'elles permettent de rendre compte du fait que les temporalités importent dans la lecture de ce qui se retrouve matérialisé dans les corps. Il n'est donc plus question d'interroger uniquement l'espace, l'environnement qui pénétrerait les corps, mais également ce qui s'y matérialise, à des échelles temporelles différenciées : « A particular challenge to spatial epidemiology stems from discoveries in environmental epigenetics about the multiple ways in which time matters in terms of the effects that xenobiotic chemicals may have, when they may manifest, and for how long they may persist. Methodologically, spatial epidemiology assumes a static relationship between space and population. Snapshots are taken to establish correlative relationships, and the existence of a spatial cluster of a disease or condition demonstrates an exposure. Yet, just as chemicals move in and out of bodies, they move in and out of particular spaces. People are mobile as well; those exposed elsewhere may reveal diseases not from those spaces, while those in those spaces might not be manifesting the disease. These sorts of challenges to multivariate studies have already been noted, with scholars calling for more attention to complexity (Curtis and Riva, 2010). Yet the added complexity often accounts for other spatial variables rather than temporality. With substantial, even intergenerational, lag times between exposure and manifestation, these relationships may be particularly difficult to detect. » (Guthman et Mansfield, 2013, p. 498)

présentent, selon eux et elles, le risque de renforcer les pressions reposant sur les individus¹⁶⁹, surtout les femmes (voir par ex. Yates-Doerr (2011)), alors que les changements ou expositions environnementales pouvant affecter le développement des individus sont conçus comme étant encore plus critiques lors des premières années de vie et durant la période de gestation.

Néanmoins, pour les chercheur-e-s s'intéressant à ces développements depuis une perspective ancrée dans le champ des sciences sociales (dont Guthman et Mansfield (2013), Landecker (2011), Landecker et Panofsky (2013)), l'intérêt de ces développements repose d'une part sur la conception des corps comme perméables aux environnements dans lesquels ils évoluent et, d'autre part, sur leur potentiel de mettre en lumière des injustices (sociales comme environnementales) qui se trouvent matérialisées dans les corps humains :

The more popular research on environmental epigenetics in particular imparts the idea that exposure can be limited through lifestyle changes, especially for the pregnant woman (Mansfield, 2012a, 2012b). It seems to us, however, that the larger lesson of this research is that most of these processes remain beyond the control of intentional human activity. The permeability of the body to ubiquitous and subtly acting chemicals should put to rest the idea of the body as a citadel that can be protected by intentional individual behaviors. In an epigenetic understanding of environments, both nature and nurture are abandoned for an understanding of the body as always changeable, influenced by biosociochemical pathways acting at multiple sites, from the cell nucleus (e.g. DNA methylation) to the global atmosphere (e.g. transport of chemicals). (Guthman et Mansfield, 2013, p. 497)

Pour des chercheur-e-s comme Guthman (2014), Probyn (2018), Mansfield et Guthman (2015), les récents développements en épigénétique, surtout environnementale¹⁷⁰, sont l'une des brèches

¹⁶⁹ Meloni (2018) met en évidence comment cette propension à comprendre les corps comme modulables et perméables est traversée par des rapports de forces inégalitaires, qui concourent à la fois à rendre imputables les individus face au devenir de leur corps et de leur santé, et détourne le regard des inégalités systémiques qui peuvent informer ou rendre effectifs ces devenirs : « Perhaps more importantly, I draw on genealogical method to illuminate the unequal distribution of plasticity's effects across social, gender and ethnic groups – inequality that alters the risks that individuals face, the responsibilities imputed to them and the interventions to which they may be subject. My goal is to contribute to challenging universalizing narratives about plasticity (or a lack thereof), as though there were a single and timeless human body. Plasticity is less an ideal signification or abstract resource than the result of historically situated techniques for constructing ethical subjects and governing them. Genealogy serves as a healthy reminder that histories of corporeal plasticity have always been highly gendered, racialized and classed, mapping and reproducing hierarchies through physiological distinctions (Paster, 1993). If everyone was plastic before the rise of the modern biomedical body, still some bodies have always been deemed softer, more plastic, more transparent and subject to material influences than others. » (Meloni, 2018)

¹⁷⁰ Hannah Landecker et Aaron Panofsky (2013) présentent l'épigénétique environnementale comme étant « the study of factors such as nutrition, pollution, and stress in relation to gene regulation. This burgeoning area of life

mettant en évidence les liens entre l'évolution des matérialités biologiques humaines (et dont l'évolution est intimement à celle des gènes) et les environnements physiques et sociaux au sein desquels ces corps évoluent. Ils permettent d'ouvrir la porte aux processus qui, irréductibles à ce qui est ingéré ou digéré par les corps (et qui seraient conçus comme s'y matérialisant directement), impliquent des temporalités autres que celles relevant de la seule vie humaine :

The physical act of eating becomes an incorporation point of bioactive molecules that are simultaneously material and social. We cannot help but ingest and in the act of ingestion and digestion are drawn into the social, technical and political networks of food production, regulation and consumption. We are what we eat – but also what our parents and grandparents ate, and what we eat ate, and other expansions of networks of significant ingestions. (Landecker, 2011, p. 187)

Ces travaux présentent l'opportunité de questionner simultanément les rapports sociaux et environnementaux inégaux matérialisés dans les corps. Par exemple, pour Guthman (2014), les développements en épigénétique présentent le potentiel d'y questionner l'effectivité des injustices sociales :

An additional significance of epigenetic processes is that they can be heritable, not only from the pregnant female to fetus, but passed on over several generations. Epigenetic markers for social stress, malnutrition and toxic exposures, for example, have showed up in offspring over multiple generations. Insofar as these sources of biological stress can be based in institutional racism, these epigenetic processes effectively have a role in racial differentiation (Kuzawa and Sweet 2009; Thayer and Kuzawa 2011). These iterative and long-term exposures, practices, experiences, and affective responses interact with genetic inheritance, leading to what Lock and Nguyen (2010) call "biosocial differentiation". Regardless, then, of whether bodies started differently they have been made differently. Over time, though, what is a cause and what is a consequence of race becomes inseparable, since these feedback loops have presumably existed from the beginning of life. (Guthman, 2014, p. 1164)

Les études en épigénétique laissent ainsi entrevoir la possibilité de considérer les disparités liées à la santé comme étant sociales, historiques, structurelles et traversant des temporalités irréductibles à la vie d'un individu, par exemple. Les analyses issues du champ de l'épigénétique auraient le potentiel

science research engages directly with the social as a causative factor for the biology of humans to a degree not seen before in genetic research. Substances under investigation as possible environmental determinants of health and behavior via gene regulatory changes, such as air pollution, pesticides, and folic acid, are patterned by social regulation and economic and cultural patterns of distribution and consumption. Alongside substances in the physical environment, features of the social environment are also under increasing scrutiny in epigenetics as a form of "exposure," for example, parenting behaviors and socioeconomic factors related to stress. » (Landecker et Panofsky, 2013)

d'offrir un regard sur les disparités qui se matérialisent dans les corps, plutôt que de ré-accentuer la responsabilisation de l'individu face à son devenir corporel et sa santé. C'est ce que suggère Fredengren (2013) qui a exploré le potentiel de pratiques comme l'ostéologie, l'analyse d'ADN et d'isotopes en archéologie à démontrer ce qui, en raison de conjonctures socio-environnementales par exemple, se trouve matérialisé dans les corps humains. Elle propose ainsi de mobiliser ces pratiques non pas pour révéler des identités fixes, liée à une matérialité corporelle donnée et conçue comme stable, mais davantage pour mettre en évidence les injustices systémiques (comme le racisme, le sexisme, le spécisme) matérialisées dans les corps. Pour la chercheuse, ces pratiques ainsi que les résultats et les interprétations qui en découlent auraient avantage à être utilisées pour mettre en évidence la multiplicité des interactions, sociales, environnementales matérialisées dans les corps, plutôt que d'être appréhendées comme révélant la composition et le caractère identitaire des individus :

These analyses could suggest a link to particular types of food, various animals or places in the landscape and would be a way of moving beyond the surface of the body. But it is important to take a step further in the analysis and ask who came to access what food, who dwelled permanently in the landscape, and who had to move? Such mapping is a method to examine geo- and bio-political relationships, where food and the landscape are re-enacted in the body to become a part of the personhood in material ways. (Fredengren, 2013, p. 60)

Fredengren (2013) suggère que des pratiques visant à caractériser et à identifier des corps (comme l'ostéologie ou les analyses biomoléculaires) pourraient plutôt être utilisées pour questionner les rapports de pouvoir qui informent (ou ont informé) ce que les corps matérialisent :

The results of osteology and biomolecular analysis can be used to see which lives were considered as worth caring for. In order to carry out such analysis there is a need to observe whether they were exposed to violence during their lives or if they were well nurtured, or what type of food networks people would have been integrated in. Nutritional inadequacies or illness may show in the teeth that develop during childhood, recognized as hypoplasia (Hillson 1986:130). Iron deficiency due to lack of iron uptake caused by parasites, diet or blood loss can be noted as porotic hyperostosis or cribra orbitalia (Buckley 2011:536). Hence there are some bodies that may not have been a part of fully providing food networks during their life. Malnutrition may be a result of some bodies not having been classified as worthy of caring for and hence not linked into a stable food network. [...] To take the scientific results seriously and to acknowledge them would unfold myriads of material connections and companion species that coexist between and within bodies. To articulate this evidence would be a basis for a resistance to the reductionism of racism, speciesism and sexism. (Fredengren, 2013, p. 65)

La chercheuse propose ainsi d'appréhender les corps comme des entités poreuses, emmêlées dans une multiplicité de relations qui participent à les constituer. De même, je conçois que les nouveaux développements en épigénétique auraient le potentiel d'offrir des manières autres de réfléchir, ou plutôt d'observer ce qui se retrouve matérialisé dans les corps, fruits de rapports de pouvoir inégaux. Ils mettent en lumière comment les corps sont modulés depuis des temporalités accumulées et croisées, qui dépassent les seuls parcours des vies humaines. Bien que ces nouvelles avancées soient fort intéressantes en ce qu'elles permettent de faire éclater cette conception des corps comme imperméables aux environnements dans lesquels ils évoluent, il ne s'agit pas de ce que j'ai croisé de façon prédominante au fil de mon exploration de la culture alimentaire contemporaine. Les tests issus de la nutriginomique tout autant que les conceptions des corps comme ayant une intériorité et une intégrité propres, et dont les matérialités se trouveraient modulées par les actions commises envers ceux-ci par l'ingestion d'aliments particuliers (par exemple) sont bel et bien présents à travers les pratiques culturelles, commerciales, scientifiques contemporaines. C'est d'ailleurs ce qui traverse le moment 1 présenté dans ce chapitre où les corps et leur état de santé présent et futur sont entendus comme étant le fruit des actions commises par l'individu. Qu'il s'agisse de le responsabiliser face à son état de santé actuel ou de l'outiller pour répondre aux « menaces » envisagées pour le futur, les corps qui sont produits à travers ces connaissances et pratiques laissent présager d'un futur uniligne et dont l'état ne dépendrait que des actions qui sont intentées envers ceux-ci. C'est également ce qui traverse les avancées scientifiques et les pratiques liées à la nutriginomique et dont j'ai relevé de nombreuses énonciations tout au long de ma collecte des matériaux d'analyse, par exemple, qui mettent en forme des compréhensions des corps dont les frontières sont encore une fois établies par l'enveloppe corporelle, et dont les composantes et fonctions peuvent être modulées par l'adoption de pratiques jugées appropriées. Néanmoins, ce qui constitue cette « enveloppe corporelle » dans ces cas est étendu à la filiation génétique, qui se retrouve impliquée dans les manières d'évaluer, de diagnostiquer et d'envisager les meilleures pratiques possibles à adopter par l'individu, dans l'optique de favoriser le « meilleur » développement de son futur.

Les littératures issues de perspectives sociales et critiques qui portent un regard sur les développements en épigénétique m'inspirent et me semblent prometteuses. Elles permettent de se détourner d'un mode de compréhension des corps depuis une perspective futuristique, orienté par des injonctions à l'anticipation dans l'optique de s'enquérir de l'état de santé actuel et futur de l'individu,

et opérant ce faisant sous des modes temporels unidimensionnels, unilignes. Je conçois qu'il est nécessaire de questionner les corps tels qu'ils sont également produits spatialement et à l'aulne de temporalités multiples, complexes et entrecroisées. Les recherches féministes menées en épigénétiques m'amènent par ailleurs à réfléchir les rapports entre alimentation et corps non pas uniquement depuis des logiques temporelles, mais également selon leurs dimensions spatiales¹⁷¹.

Moment 3

Le début de ma collecte de matériaux fut précipité, après la soutenance de mon projet de thèse et l'obtention de mes certifications éthiques à l'automne 2017 : novembre 2017 était l'hôte du dernier événement de consultations en lien avec l'élaboration de la nouvelle Politique bioalimentaire québécoise. J'étais enthousiaste à l'idée de participer à l'événement tout autant qu'à l'idée du développement de cette Politique : j'étais alors certaine que, étant donné l'appellation même de la politique (BIOpolitique), je pourrais discuter dans la thèse d'un tournant important dans la manière de réfléchir et d'aligner les pratiques agroalimentaires québécoises. Par « BIOalimentaire », j'imaginai déjà que la Politique viserait à mettre en place des pratiques plus soucieuses de l'environnement, davantage écologiques, et orientées vers un développement durable. J'ai rapidement déchanté. Le « bio », que j'associais d'abord et avant tout à des pratiques agricoles durables, davantage écologiques, réfère à l'ensemble des parties et instances impliquées dans le système agroalimentaire québécois. Le dévoilement de cette politique aura généré pour moi de nombreuses questions : qui ou quoi vise-t-on avec cette Politique? Comment, dans une Politique arborant le préfixe « bio », est-il possible d'articuler économie, santé et environnement, dans une optique de « pérennité »? De quelle(s) pérennité(s) est-il question? De quel(s) futur(s) s'inquiète-t-on? Comment est-il possible de réfléchir conjointement la santé de vies humaines et de l'environnement, dans l'optique d'entretenir, voire même de favoriser la croissance du système économique qui nuit à l'un et à l'autre?

¹⁷¹ Bien que je ne souhaite pas procéder ici à une conceptualisation de l'espace, Doreen Massey (2015) en présente une conception fort intéressante et pertinente dans le contexte du propos tenu ici. L'espace comme mode de contingence et d'émergence d'une multiplicité d'interrelations, liés dans de perpétuels processus de transformation et de mise en sociabilité : « Space is as much a challenge as is time. Neither space nor place can provide a haven from the world. If time presents us with the opportunities of change and (as some would see it) the terror of death, then space presents us with the social in the widest sense: the challenge of our constitutive interrelatedness – and thus our collective implication in the outcomes of that interrelatedness; the radical contemporaneity of an ongoing multiplicity of others, human and non-human; and the ongoing and ever-specific project of the practices through which that sociability is to be configured. » (Massey, 2015, p. 195) Bien que je ne développerai pas davantage ici ces pistes de réflexion, il m'importe de souligner qu'il s'agit là de voies que j'aimerais explorer dans le contexte de recherches subséquentes. Comment réfléchir différemment les rapports entre l'alimentation et les corps, au croisement d'enjeux de spatialité? Comment l'espace se retrouve matérialisé dans les matérialités organiques, tant alimentaires que corporelles?

L'événement marquant auquel je fais référence dans cette anecdote est celui du Sommet de l'alimentation qui s'est tenu en novembre 2017¹⁷², qui s'inscrivait dans le cadre de l'élaboration de la nouvelle Politique bioalimentaire québécoise lancée dans les mois suivants, à l'hiver 2018. Élément marquant, dis-je, parce qu'il occupa une grande part de la scène politique et médiatique pendant cette année d'exploration. Avant même d'avoir débuté mon travail de recherche et donc, avant d'avoir pris conscience de l'ampleur de la démarche, je savais d'entrée de jeu qu'il s'agissait d'un événement politique important dans la définition et l'orientation des pratiques alimentaires québécoises à venir. J'ai rapidement constaté que « bio », dans ce contexte, ne semblait référer qu'au caractère organique de l'alimentation et des corps qui sont nourris, tout autant qu'aux entreprises, organismes, coopératives, regroupements qui participent aux systèmes agroalimentaires québécois. J'ai également tôt fait de constater que les enjeux d'alimentation durable qui y étaient discutés et présentés étaient bien davantage envisagés dans l'optique de répondre aux « besoins » humains qu'à ceux des sols ou des cultures qui, pourtant je le croyais, devaient être les matières premières concernées par ce préfixe « bio ». Présentée comme étant à la fois une priorité économique et une occasion d'améliorer la santé des Québécois-e-s, cette Politique articule économie, santé (des populations humaines) et développement durable comme des éléments d'une même équation : « Il est notamment question d'augmenter les exportations bioalimentaires du Québec, de bonifier le contenu "québécois" dans les produits vendus ici, de doubler la superficie en production biologique et de hausser la part des entreprises agricoles "ayant implanté des pratiques durables". » (Shields, 2018)

Tout au long de mon exploration de la culture alimentaire québécoise contemporaine, j'ai plongé avec un vif intérêt dans un lot de littératures féministes, entre autres issues des nouveaux matérialismes ou s'intéressant aux rapports (inégaux) entre les espèces. Pour faire écho à certains éléments abordés dans le moment 2, plusieurs de ces littératures ont critiqué comment les discours écologistes en lien avec le développement durable sont souvent réfléchis et proclamés en termes de reproduction, dans un contexte hétéronormatif, où l'on s'inquiète du futur des générations subséquentes de l'espèce humaine (voir par exemple Alaimo, 2012). Le rapport à la durabilité s'y retrouve centré autour de besoins anthropocentriques articulés depuis une perspective instrumentaliste. De même, le « bio », tel qu'il prend forme au cœur de cette Politique et tel que je l'envisageais d'abord, ne s'y trouve décliné que dans une volonté de veiller au « bon » développement des sols et des pratiques agricoles, dans

¹⁷² Voir le nœud « L'alimentation, politique? » où j'aborde plus en détail sur celui-ci.

une perspective futuristique alignée avec les besoins (économiques, de subsistance, de survie de l'espèce, etc.) humains.

Les manières d'envisager les relations entre les humains et les sols qui prennent forme au sein de la Politique bioalimentaire présentée dans l'anecdote ici haut s'inscrit dans des modes et des visées productivistes et économiques. Les arguments développés par Maria Puig de la Bellacasa (2015) dans « Making time for soil: Technoscientific futurity and the pace of care » m'ont été particulièrement utiles pour réfléchir aux enjeux de pouvoir constitutifs des temporalités qui y prennent forme. Comme Puig de la Bellacasa (2015) le souligne, les temporalités des sols se retrouvent régulièrement négligées alors que ces derniers sont appréhendés comme devant être entretenus et faire l'objet de « soins », dans le but d'en maximiser le potentiel et d'en retirer le maximum de valeur, dans une perspective à long terme¹⁷³. C'est ce que je vois émerger également au cœur de la Politique bioalimentaire alors que les temporalités du capitalisme et les enjeux de prospérité et de durabilité qu'il met en forme prédominent par rapport à celles des sols. Ladite Politique est en effet largement pensée en fonction de la prospérité et de la pérennité desdits sols, définies depuis des idéaux de productivité, tant en termes de rendements agricoles qu'en termes de rendements économiques.

Martin, Myers et Viseu (2015), dans l'introduction du numéro spécial de la revue où se retrouve publié le texte de Puig de la Bellacasa, posent que, pour cette dernière, ce sont les temporalités humaines qui sont surimposées à celles du sol, dont les capacités de régénération ne correspondent pas nécessairement aux « besoins » humains auxquels les sols sont en quelque sorte subordonnés :

Examining how current treatments of soil are deeply enmeshed in the logics of economics and productionism, she argues that soils are mostly seen as resources cared for within the market logics of a discourse that seeks to extract maximum value and productivity from soil for humans over linear time. But the time of soil – the time required for regeneration, composting, and nutrient cycling – and the time of capitalism are not in step with one another. The forms of care mobilized in mainstream soil science and policy are in this sense instrumental and exploitative. (Martin et al., 2015)

Pour Puig de la Bellacasa, le futur des sols est envisagé depuis une perspective futuristique compressée par l'urgence, le souci de production et de rentabilité, qui évite de considérer la multiplicité des

¹⁷³ La chercheuse propose une analyse avec le concept du *care* afin d'observer les relationnalités qui émergent entre les humains et les sols, dans l'optique d'envisager des rapports humains – plus-qu'humains alternatifs.

relations et des temporalités impliquées dans le développement des écosystèmes. Au fil de sa réflexion critique, elle propose des manières différentes de se préoccuper des besoins des sols, qui nécessiteraient de les appréhender comme des mondes « multi-espèces » incluant les humains, mais ne s'y limitant pas :

Seen from the perspective of care, interdependent conceptions of human–soil relations could challenge the unidirectional linearity and anthropocentrism of productionist and service approaches. Thinking living soil models such as foodwebs through care draws attention to the dependency of the (human) carer, not so much in terms of soil's produce or service, but from an inherent web of multilateral relations that render soils capable of taking care of a number of vital life processes (circulating food, energy and waste). A care approach would look not only at how soils and other resources produce output or provide services to humans; it would look also at how humans are providing for the soil community in order to maintain, continue and repair this living web. (Puig de la Bellacasa, 2015)

Requestionner les temporalités permet à la fois de les appréhender dans toutes leurs complexités, mais également de tenir compte de l'épaisseur et de l'hétérogénéité des relations qui s'y trouvent négociées :

Conceived as such, the time of soil is not 'one'; it exposes multifarious speeds of growth becoming ecologically significant to each other. To argue for a disruption of futuristic time through making care time is therefore not so much about a slowing or redirection of timelines but an invitation to rearrange and rebalance the relations between a diversity of coexisting temporalities that inhabit the worlds of soil and other interdependent ecologies. (Puig de la Bellacasa, 2015)

L'alimentation au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée, tant dans sa production que dans sa commercialisation, sa consommation, voire même sa digestion, est envisagée depuis des perspectives réductrices, qui rendent compte de temporalités orientées par l'urgence de régimes d'anticipation anthropocentrés (et mus par des considérations pour la santé). Ces perspectives réduisent les possibilités quant aux manières de réfléchir de façon complexe et multiple les relations et les espèces qui y opèrent, depuis des temporalités différentes, hétérogènes. Une approche critique des temporalités négociées dans la gestion des sols pour le bénéfice de la « santé des populations humaines » m'amène à réfléchir à comment ces pratiques participent à faire de l'alimentation un « bien » de consommation, appréhendable, avec une agentivité propre, et dont la consommation aurait des répercussions directes sur la santé humaine. L'alimentation, qui se voit ainsi attribuer une certaine agentivité, devient un « outil » qui participe de la modulation des temporalités humaines : la matière alimentaire comme « ressource » dont l'humain doit se servir pour subvenir à ses « besoins »,

à sa santé présente et future. La considération pour les plus-qu'humains impliqués (les sols, les végétaux, les microorganismes, les animaux, les cellules, etc.) dans la constitution de ce « bien » s'y retrouve limitée à ce qu'il puisse perdurer et être encore accessible et bénéfique pour les humains qui le consomme. Pourtant, tout comme Alaimo (2010), je conçois qu'il est nécessaire de redonner une agentivité à « la nature », dans l'optique de réfléchir à des environnements et à des relations inter-espèces plus justes et durables : « [...] since the evacuation of agency from nature underwrites the transformation of the world into a passive repository of resources for human use', which of course has had devastating ecological effects (2010 : 143). » (Alaimo (2010) reprise par Braidotti et Hlavajova, 2018, p. 295) Une approche critique des temporalités permet également de mettre en évidence comment les politiques du *care* déployées envers ces ressources (par ex., les sols, les cultures, les aliments, etc.), utilisées à des fins instrumentales (comme c'est le cas dans la Politique bioalimentaire, par exemple), participent de l'établissement de rapports problématiques et différenciés entre les humains et les plus-qu'humains, mais également face aux humains qui se retrouvent les plus affectés par cet usage excessif et inapproprié des ressources¹⁷⁴.

C'est éclairée par ces critiques et par les littératures sur l'épigénétique de même que par les travaux de Mol et de Probyn sur les relationnalités de la matière que je propose que les matérialités organiques, qu'elles soient alimentaires ou corporelles humaines par exemple, soient réfléchies comme produites et rendues effectives à travers des processus relationnels, qui impliquent une multiplicités d'entités humaines comme plus-qu'humaines qui existent selon des temporalités différentes. L'effectivité des processus et des matérialités qui en émergent devraient être analysée dans la contingence des milieux au sein desquels ils sont produits tout autant que de ceux, possiblement non directement saisissables, qu'ils participent à produire en retour.

« Staying with the trouble »

Réfléchissant à une politique du *care*, Astrid Schrader (2015) introduit la notion d'intimité abyssale (*abyssal intimacy*) que Martin, Myers et Viseu (2015) décrivent ainsi :

Abyssal intimacy is for Schrader a mode of inquiry mediated by hesitations, questions, and observations: it is a practice of not knowing what to do even as one wants to respond. She develops a Derridean analysis of temporality to argue that such an intimacy 'requires a different logic of time, a different deconstruction of the

¹⁷⁴ Voir par exemple le chapitre sur la production de corps racisés, où j'aborde ces enjeux.

metaphysics of (humanist) self-presence – different from the privilege of futurity or the teleology of a gathering and its demand for immediate or direct action’. (Martin et al., 2015)

Par cette proposition, Schrader (2015) invite à revoir la manière dont sont réfléchies les pratiques inhérentes au *care* puisque, soutient-elle, celles-ci sont déployées de façon anthropocentrique, orientées vers un futur tout aussi anthropocentrique, négligeant les temporalités et les devenirs des relations autres, avec lesquelles le devenir humain est pourtant intimement lié :

Many feminist authors have argued that care requires a re-orientation to time (Adam and Groves, 2011; Bird Rose, 2004; Haraway, 2011; Puig de la Bellacasa, 2015). Rather than arguing for the priority of a particular modality of time, whether it might be more important to care about past or future generations or to re-evaluate the present, my concern here is with a certain anthropocentrism at work when care becomes associated with future-oriented action. What is at stake here is not a critique of futurity per se, but the possibility of differently figuring the relationships between past and future and human and nonhuman animals. (Schrader, 2015, p. 672)

Elle propose ainsi que les temporalités du *care* soient revisitées, complexifiées, et non limitées à un présent spatio-temporel. Elle revendique que ce *care* tienne compte d'un *caring subject* qui n'est pas là, pas encore présent, pas encore produit, mais dont le devenir peut être compromis par les manières dont on prend soin, ou non, maintenant. Autrement dit, de s'enquérir (et s'inquiéter) d'un sujet qui n'est pas encore là, pas encore défini comme devant être « prise en charge », devant faire l'objet d'un intérêt, ou encore devant être « soigné » : « Shifting the question from how to care well for an already-defined subject to *how do we begin to care*, not just in opposition to violent modes of calculation [...]. It becomes, 'an opening to become with those with whom we are not yet' (Haraway, 2008: 93), which requires attention to the temporality of care. » (Son accentuation, Schrader, 2015, p. 668)

Cette approche impliquerait de développer une éthique relationnelle qui s'étend au-delà de cette logique d'anticipation orientée vers les besoins conçus pour la santé humaine, pour y inclure la multiplicité des organismes qui participent des matérialités organiques corporelles humaines, mais également alimentaires. Elle impliquerait de s'enquérir et de s'inquiéter des rapports de pouvoir inégaux entre les corps et entre les organismes, de manière à ce que ce *care* se déploie non pas uniquement en réaction à des anxiétés générées face à la peur d'un futur appréhendé et qu'on cherche à éviter, mais davantage dans le souci de rétablir des rapports de force équitables entre les multiples corps, humains comme plus-qu'humains, en relation. Cette approche s'inscrit également en cohérence

avec Alaimo (2010), qui remobilise et développe encore davantage la proposition de Haraway selon laquelle « 'to be one is always to become with many' » (Donna J. Haraway, 2008) pour soutenir que les devenirs organiques multiples et hétérogènes sont continuellement actifs, en constant état de relationnalité.

J'aimerais conclure ce chapitre avec certains écrits féministes qui nous exhortent à envisager que les enjeux liés au *care* soient envisagés depuis une perspective critique, laissant ainsi place à la complexité des relations impliquées :

Also, feminist visions of care emphasize the ethico-political significance of doings of care that inhabit everyday life, not, as many wrongly imply, a separate 'cozy' realm where 'nice' relations can thrive (Abrahamsson and Bertoni, 2014). Care is political, messy and dirty, not an innocent category, and even less so in technoscience (Haraway, 2011; see also Murphy in this special issue; Kortright, 2013; Puig de la Bellacasa, 2012). Care is a necessary everyday doing, but it can also become a moralistic regime of power and control (Ticktin, 2011). (Puig de la Bellacasa, 2015)

Le fait de s'enquérir, de s'inquiéter, de prendre soin des corps humains, tant au présent que dans un futur appréhendé, doit être accompagné d'une réflexion critique qui rend compte et prend en considération les temporalités qui participent de l'établissement et de l'effectivité des rapports unissant alimentation et corps. Je reprends les mots fort inspirants de Haraway (2016), qui invite à résister à l'envie d'opter pour un futur où miroitent des idéaux de sécurité, de stabilité, de fixité. Le futur se construit maintenant, à partir de relations qui se font et se défont au présent, et qui sont investies de rapports inégalitaires :

In urgent times, many of us are tempted to address trouble in terms of making an imagined future safe, of stopping something from happening that looms in the future, of clearing away the present and the past in order to make futures for coming generations. Staying with the trouble does not require such a relationship to times called the future. In fact, staying with the trouble requires learning to be truly present, not as a vanishing pivot between awful or edenic pasts and apocalyptic or salvific futures, but as mortal critters entwined in myriad unfinished configurations of places, times, matters, meanings. (Haraway, 2016, p. 1)

« Staying with the trouble » convoque pour moi la capacité, voire la **nécessité**, de se soucier de relations qui ne sont pas encore, celles qui ne sont pas visibles, tangibles, mais qui sont toujours en train de se faire et donc, de développer une éthique relationnelle qui laisse place à l'ambiguïté, à l'imprévisible, à l'inconnu.

Corps et alimentation – des environnements aux « worlds-making »

L'analyse de la culture alimentaire biomédicalisée présentée jusqu'ici a mis en évidence comment celle-ci concourt à la production de savoirs, pratiques et relations particulières sur et liant l'alimentation et les corps, des relations produites et réfléchies sous l'égide des discours *healthists* contemporains qui orientent le regard porté sur les relations unissant corps et alimentation vers les seules considérations pour la santé. Celles-ci participent à la création de relations de causalité qui limitent le type de questions qui peuvent être posées et donc, la considération pour la multiplicité et l'hétérogénéité des interactions qui participent des matérialités des corps – et, conséquemment, de la santé.

Poursuivant en quelque sorte sur la lancée de la fin du précédent chapitre, celui-ci propose une réflexion théorique visant à penser autrement les relations unissant et traversant l'alimentation et les corps que ce qui est généralement admis dans la culture alimentaire biomédicalisée analysée. Cette réflexion m'amène entre autres choses à réfléchir les matérialités organiques (humaines comme plus-qu'humaines) comme étant en constant état d'interaction et de co-production, non seulement avec les aliments ingérés mais également, plus largement, avec les environnements, tant culturels que matériels, qui les constituent et au sein desquels ils évoluent/sont (re)produits. Il m'importe ainsi d'aller au-delà de la considération pour des rapports de causalité stricts et réducteurs de la complexité des phénomènes et des processus impliqués lorsque sont mis en relation alimentation et corps, et éventuellement santé pour élargir le spectre des relations considérées lorsque sont produits et mis en relation corps et alimentation.

Pour ce faire, je mobiliserai à nouveau entre autres les travaux émergeant en sciences sociales sur l'épigénétique, de même que les littératures féministes issues des nouveaux matérialistes et des travaux posthumanistes (environnementaux, en particulier) qui participent à redéfinir la compréhension du corps contemporain. Ces travaux élargissent la notion d'« environnement » et insistent sur comment elle importe dans une réflexion menée sur les liens entre l'alimentation et les corps. Je reviendrai ensuite sur le cas des abeilles, présenté notamment dans le nœud « L'alimentation saine, plus-qu'humaine » de la première partie de la thèse, afin de réfléchir à comment des relations inter-espèces prennent forme et participent de la constitution de ces environnements, voire de ces milieux. Je mettrai alors en évidence le type de questions que pose le fait d'élargir la multiplicité et l'hétérogénéité des relations considérées. Je terminerai par une discussion sur comment ces éléments

théoriques, majoritairement issus des études sur l'alimentation, permettraient potentiellement d'être enrichis par (et d'enrichir) les travaux en études médiatiques, alors qu'ils présentent des résonances importantes avec le concept de *media*¹⁷⁵ depuis la définition formulée par Durham Peters (2015).

L'épigénétique et la redéfinition des « environnements »

J'ai introduit au chapitre précédent les temporalités impliquées et mises en forme dans les études en épigénétique. Ici, je souhaite mettre l'accent sur la conception des « environnements » qui en émerge. Pour Landecker (2011), les travaux en épigénétique nutritionnelle appréhendent l'alimentation comme une forme d'exposition environnementale (parmi d'autres). Le métabolisme humain y est conçu comme une interface régulatrice qui traite et incorpore à ses fonctionnements ultérieurs les environnements externes – entendus ici comme étant ce qui est externe à l'enveloppe corporelle du corps humain :

Rather than a chemical factory for the conversion of substrates, metabolism is a regulatory interface shaped by the environment; in turn, food is more than fuel or substrate, in fact it becomes understood as a form of environmental exposure. [...] [I]n epigenetics one sees an understanding of the body's molecules as hung in the same network of interaction as environmental molecules, a network anchored and organized through the temporally sensitive interface of metabolism. (Landecker, 2011, p. 168-169)

Au cœur de ces travaux, l'alimentation constitue l'un des environnements (parmi d'autres) modulant activement les fonctionnements du génome et des milieux dans lesquels d'autres aliments sont ingérés, digérés et intégrés par l'organisme humain. L'alimentation et l'organisme humain y sont conçus comme interagissant, se (trans)formant ainsi mutuellement, dans une perspective qui va au-delà de l'interaction immédiate, ou immédiatement effective, et qui opérerait selon le seul mode de la causalité directe, par exemple. Les aliments ingérés sont entendus comme participant du développement des composantes et fonctions corporelles présentes et futures, modulant conséquemment le milieu de réception des nutriments ultérieurement traités par le corps humain.

¹⁷⁵ Je vais utiliser le terme en italique, en référence à sa racine latine et surtout, de manière à le distinguer d'une appellation référant aux médias de masse (voir Bardini (2016) à ce sujet). J'y reviendrai dans la section consacrée aux ponts que je vois poindre entre les études médiatiques et les études critiques sur l'alimentation.

Landecker et Panofsky (2013) soutiennent que certain-e-s chercheur-e-s en épigénétique se concentrent sur les interactions et processus ayant cours au sein des environnements moléculaires, cellulaires et cytoplasmiques. D'autres, au contraire, tentent d'investiguer comment ces environnements « internes » sont traversés et transformés par l'exposition à des environnements « externes » aux corps humains, faisant de la peau une barrière peu significative pour comprendre l'évolution des composants et processus biologiques humains. Pour Landecker et Panofsky (2013), au sein des travaux en épigénétique environnementale, l'« environnement » est constamment re-produit au coeur d'interactions multiples et différenciées :

[...] the logic of environmental epigenetics suggests that environments are multiple and nested—the macro environment outside the body, the uterine milieu, the body as the context for the organ or tissue, the tissue as the context for the cell; the cellular milieu in turn surrounds the nucleus, and all these layers of intercalating environments are the context for the constant movement of molecules in the nucleus affecting chromatin and gene expression. These environments shape gene expression, and gene expression shapes physiology and behavior. Then, insofar as organisms constitute each other's environments through sociality, these biologically modulated social environments become the socially modulated biologies of further generations of organisms. The causal arrows go both ways, and the ontology of the gene as content and the environment as context cease to make sense. As such, many authors have taken up epigenetics as a broader theoretical reframing of developmental and evolutionary relationships. (Landecker et Panofsky, 2013)

Au sein de ces travaux, la conception des différents « environnements » qui y sont questionnés est élargie. « Environnement » peut ainsi désigner autant des éléments et événements « internes » aux corps humains (« the cytosol around the nucleus, the tissue milieu of the cell, the uterine environment of the fetus, the gut microbiota » (Landecker et Panofsky, 2013)) que des éléments et événements « externes » à l'enveloppe corporelle (comme l'exposition à des pesticides, à des environnements pollués, l'ingestion de drogues ou de nutriments, les facteurs de stress, etc.). L'« environnement externe » à l'enveloppe corporelle s'y retrouve également redéfini alors que sont considérés tant les éléments physiques que sociaux ou affectifs dans ce qui est matérialisé dans les matérialités organiques :

In the case of psychosocial factors, epigenetic research suggests that bodies interact with the environment by themselves producing biologically active chemicals. In the case of xenobiotic chemicals, the environment enters bodies through multiple points of contact, including inhalation, ingestion, dermal contact, and the placenta. Insofar as the chemical environment comes directly into the body to remake it, we see that there

is nothing about the body that forms a solid boundary – or threshold – between it and the external environment (Alaimo, 2010). As such, environmental epigenetic processes blur boundaries between what have often been seen as ontologically separate (if interacting) objects. (Guthman et Mansfield, 2013, p. 497)

Ce faisant, différentes catégories d'éléments sont reconceptualisées, devenant autant de formes d'exposition environnementales ayant le potentiel de se matérialiser dans ou de venir moduler les composantes et fonctions de l'organisme humain. Pour Landecker et Panofsky (2013), il s'agit d'ailleurs là d'une sorte d'aplanissement ontologique : ce qui était jusqu'alors considéré comme des éléments de différentes natures (sociaux versus physiques ou organiques, par exemples) sont conçus comme participant de façon équivalente aux développements des matérialités et processus corporels humains.

Comme je l'ai mentionné au chapitre précédent, pour Meloni (2018), les récents développements en épigénétique ou en études sur le microbiome formulent une compréhension des corps comme « plastiques », soit poreux, multiples, traversés par des temporalités qui excèdent l'individu ou sa lignée généalogique et par les milieux dans lesquels ils évoluent. Meloni propose par ailleurs une généalogie de cette conception du corps « plastique » qui montre qu'elle n'est ni contemporaine, ni strictement tributaire des innovations scientifiques en biotechnologies, notamment :

[...] we should not be dazzled by the apparent novelty of today's theory of plasticity. Appreciation of the porousness of the body is not new; contemporary theories are not the latest inventions in a temporal economy of incessant innovation and knowledge growth. Postgenomics emerges against a long history of attempts to govern deeply plastic bodies – bodies exposed to and altered by environmental influences, penetrable by everything from food to wind, changes in seasons and the stars. To paraphrase Foucault, bodies have always been totally imprinted by histories and places (Foucault, 1984). (Meloni, 2018) [...] I do not mean to suggest that people have long understood the molecular mechanisms of plasticity. This understanding is indeed a product of recent discoveries in neuroscience and molecular biology, made possible once scientists began to discard late 19th- or early 20th-century notions of stability and permanence. However, a more pluralistic history of biology demonstrates that the problem of how to live with an exposed and permeable body – that is plasticity as a form of life – is pervasive across space and time, including in traditions pre-dating and coexisting with modern medicine's understanding of the enclosed body. The recognition of corporeal plasticity is therefore not an event enabled by the linear unfolding of scientific innovation. Rather, a range of discourses, practices and ethical

visions has stubbornly persisted and resurface today in the hype, potential and anxiety surrounding plasticity. (Meloni, 2018)¹⁷⁶

Tout comme les chercheur-e-s en sciences sociales s'intéressant aux développements en épigénétique depuis des perspectives critiques (par ex., Guthman et Mansfield, 2013; Landecker, 2011; Landecker et Panofsky, 2013; Mansfield, 2012; Mansfield et Guthman, 2015; Probyn, 2018), je conçois que l'intérêt de ces avancées repose sur le fait qu'elles permettent d'élargir le spectre de ce qu'on entend par « environnement » affectant ou modulant les matérialités organiques humaines (et éventuellement, la santé), faisant de celui-ci tout autant que de ce qui compose les corps humains « a net of interconnected molecules and processes to which the boundary of the skin is of little significance. » (Landecker et Panofsky, 2013) Bien que, comme Meloni (2018) nous en met en garde, il ne faille pas négliger le fait que cette plasticité du corps ne fasse l'objet d'un intérêt scientifique marqué que grâce aux discours et savoirs qui en autorisent l'émergence ni le fait que celle plasticité présentent des risques de renforcer des rapports de pouvoir inégaux, je conçois que ces récents travaux de recherche en épigénétique permettent de faire éclater une conception des corps comme étant des environnements fixes, clos, et avec lesquels les aliments entreraient en relation selon des modes de causalité stricts et directs. En d'autres mots, ces travaux présentent des pistes intéressantes pour réfléchir à ce qui participe des matérialités des corps humains de façon beaucoup plus large que ce qui relève de la volonté individuelle, ou de ce qui est ingéré :

[...] epigenetic work throws previous modes of targeting individual nutrient consumption into doubt, increasing wariness about substitutability of synthetic or purified substances for whole foods, attention to potentially damaging effects of prior technical 'improvements' to food, and worry about the balance between nutrients in a complex metabolic environment. All of these factors act as additional brakes on any easy leap to translating the experimental and epidemiological work described above into particular changes to eating practices prescribed to individuals. (Landecker, 2011, p. 189)

Les développements en épigénétique permettent d'appréhender la multiplicité des interactions qui traversent, transforment, affectent et modulent les corps humains et plus-qu'humains, alors entendus comme étant en constant « state of becoming » (Guthman et Mansfield, 2013, p. 495) suivant un

¹⁷⁶ Je conçois par ailleurs que la production de ces discours est cohérente avec les processus de molécularisation présentés dans la deuxième partie de la thèse (« Culture alimentaire biomédicalisée »), et que j'ai présentés comme étant clés au déploiement de la culture alimentaire biomédicalisée contemporaine.

« new, dynamic, iterative, and open-ended model of relations between environments, genes, cells, bodies, and health status. » (Guthman et Mansfield, 2013, p. 487) D'ailleurs, les écrits féministes sur l'épigénétique de même que les travaux féministes matérialistes et posthumanistes m'amènent à réfléchir les devenirs des matérialités organiques non seulement comme étant émergentes et contingentes, mais également comme étant le fait et le résultat d'accumulations d'effets et d'affects qui interagissent, engendrant des « massive but unanticipated effects » (Coole et Frost, 2010, p. 14). Dans la section qui suit, je poursuivrai la réflexion sur les relations qui prennent forme et forment ces multiples environnements différenciés, mais éclairée cette fois par les travaux produits par des chercheur-e-s s'intéressant notamment aux relations inter-espèces. Ceux-ci m'inspirent à réfléchir lesdits environnements comme étant le fait et le fruit de relations multi et inter-espèces. Et si nous réfléchissions les corps et l'alimentation comme autant d'espèces interreliées, co-informées, qui participent à la création mutuelle et constante d'environnements nouveaux?

Des interrelations entre les espèces ou comment penser les « worlds-making »



Figure 59 Photographie de pots de miel exposés au Marché de mai 2018, auquel j'ai participé. Le miel qui y figure fut produit à partir de ruches disposées dans différents quartiers de Montréal – l'idée est que celui-ci goûtera différemment, en fonction des milieux au sein desquels les abeilles qui le produisent évoluent et butinent.

Dans la première partie de la thèse, j'ai amorcé le tricot constitutif du nœud « L'alimentation saine, plus-qu'humaine » par la présentation de débats qui ont pris place sur les scènes publiques et médiatiques québécoises pendant mon année d'exploration. Ces débats concernaient notamment le sort des abeilles dont la population, à l'heure

actuelle, se trouve décimée en raison de l'utilisation d'insecticides contenant des néonicotinoïdes. J'ai observé comment émerge, au cœur de ces discussions, une compréhension de la saine alimentation comme exempte de pesticides et produite à travers une chaîne de relations impliquant de multiples espèces affectant les cultures et produits alimentaires et, éventuellement, l'humain (et sa santé). L'analyse m'avait permis de mettre en exergue deux perspectives récurrentes dans les discours relatifs aux enjeux liés à l'alimentation « saine » : la première liée aux questions « environnementales » (dans

son énonciation populaire, en référence à ce qui est conçu comme « la nature »), mais posées et réfléchies à l'aulne d'enjeux de santé humaine; la deuxième, davantage liée à ces enjeux de santé justement qui, comme je l'ai soutenu jusqu'ici, orientent bon nombre des réflexions contemporaines lorsque se retrouve problématisée l'alimentation. Je m'inspirerai ici de ce débat pour réfléchir les matérialités organiques comme étant produites en constante interaction, co-construction, dans des chaînes de relations complexes, entremêlées et inter-espèces. Cet appareillage conceptuel m'amène à réfléchir corps et alimentation comme étant liés par et à travers des relations impliquant des espèces multiples (végétales, microbiennes, animales, humaines, etc.) qui sont parties prenantes de réseaux et de flux qui ne peuvent être appréhendés uniquement depuis l'investigation de relations causales sous le mode de l'efficience, en quête de finalités liées à l'état ou à la santé des corps humains.

Les abeilles butinent des végétaux, produisent du miel. Ces végétaux, aspergés de pesticides, affectent l'organisme des abeilles, qui s'en trouve transformé. Ces insectes se déplacent physiquement, traînant avec elles ces particules de pesticides et les dispersant au gré de leurs mouvements, affectant la composition, la structure et les fonctionnements des nouveaux environnements avec lesquels ils entrent en contact. Les abeilles reviennent ensuite (et pendant, et avant, et après) à la ruche, interagissent avec leurs congénères, participent aux activités de la ruche dont à la production de miel. Comment se trouvent restructurés, reconfigurés ces environnements de production du miel? Comment les relations entre les abeilles mêmes s'en trouvent-elles affectées? Entre les abeilles et la ruche? Quel type de miel est produit, fruit de ces interactions – abeilles, plantes, insecticides? Ce débat public soulevait entre autres choses la question de comment la population d'abeilles se trouvait décimée, au point où sont appréhendées des répercussions pour la biodiversité. Qu'advient-il des plantes productrices de fruits qui sont dépendantes de la pollinisation des abeilles? Comment s'adaptent-elles à l'« abeille-biochimique » qui vient les polliniser? L'utilisation des pesticides qui affectent ces abeilles laissent également entrevoir la volonté d'exterminer certaines espèces (conçues comme nuisibles). Quelles espèces se retrouvent privilégiées, au profit de d'autres? Quelle forme de biodiversité émerge au cœur de ces pratiques?

Le miel qui se retrouve produit dans ces ruches est ensuite récolté, commercialisé, consommé. Comment ce miel biochimiquement produit (puisque produit à partir de l'exercice de pollinisation impliquant des plantes aspergées de pesticides) est-il transformé à travers ces processus de

production/transformation? Comment les organismes des individus travaillant dans des environnements aspergés par les pesticides ou travaillant avec les abeilles et leurs ruches s'adaptent-ils? Comment ce miel entrera-t-il en relation avec les composantes et micro-organismes de l'organisme humain lorsqu'il sera ingéré et digéré?

Pour penser les interactions entre espèces d'où émergent notamment vie, énergies, matérialités et fonctions organiques, je trouve la notion de « world-making » (mobilisée entre autres par Tsing (2014), de Haraway (2008) ou de Hustak et Myers (2012)) particulièrement pertinente. Hustak et Myers (2012) la mobilisent pour rendre compte des processus où de multiples espèces en relation transforment les milieux dans lesquels elles peuvent être, exister, prendre forme : « This “entangled bank” describes a momentary milieu contoured by multiple species involving themselves in one another’s lives. » (Hustak et Myers, 2012, p. 82-83) Hustak et Myers (2012) m'inspirent ainsi à réfléchir comment des espèces multiples et de natures diverses en relation co-constituent les mondes au sein desquels elles évoluent ensuite suivant des trajectoires co-informées. Hustak et Myers (2012) évoquent d'ailleurs la notion d'« involutionary approach » suivant laquelle toute espèce se retrouve co-constituée à travers des relations desquelles elles ne peuvent être retirées ou désemmêlées. Ce qu'elles qualifient de « théorie écologique relationnelle » invite à réfléchir à comment tout organisme, qu'il soit humain, animal, végétal, etc., de par ses interventions, pratiques et expérimentations, bricole les mondes et relations inter-espèces plus larges au sein desquels il existe et agit. Haraway (2016) reprend les propos de Hustak et Myers (2012) pour discuter d'une approche relationnelle qui tiendrait compte de toutes les interactions différenciées qui participent de la constitution de nouveaux milieux différenciés¹⁷⁷ :

Rather, the orchid and its bee-pollinators are mutually constituted through a reciprocal capture from which neither plant nor insect can be disentangled... It is in encounters among orchids, insects, and scientists that we find openings for an ecology of interspecies intimacies and subtle propositions. What is at stake in this involutionary approach is a theory of ecological relationality that takes seriously organisms’ practices, their inventions, and experiments crafting interspecies lives and worlds. This is an ecology inspired by a feminist ethic of “response-ability” ... in which questions of species difference are always conjugated with attentions to affect, entanglement, and rupture; an affective ecology in which creativity and curiosity characterize the experimental

¹⁷⁷ Hustak et Myers (2012) mobilisent d'ailleurs le concept de « becoming » de Deleuze pour réfléchir les relations inter-espèces. Elles l'utilisent pour poser comment les plantes et les abeilles sont impliquées dans des *becoming with* qui infléchissent leurs devenirs mutuels : « Caught in the affective ecologies of plant/insect encounters, we turn from evolutionary trees toward other models of relationality and “becoming with” across difference. » (Hustak et Myers, 2012, p. 97) Elles mobilisent ensuite Deleuze et Guattari pour réfléchir ces devenirs comme n'étant pas que de l'ordre de la filiation, mais comme étant plutôt de l'ordre de la co-constitution.

forms of life of all kinds of practitioners, not only the humans. (Hustak et Myers citées dans Haraway, 2016, p. 68)

Si l'on revient à l'exemple du miel produit par les abeilles au cœur des débats précédemment évoqués, il est possible d'appréhender les abeilles, le miel produit, les corps humains qui ingèrent, comme étant tous interreliés et co-produits à travers cette chaîne d'événements et d'interactions, selon un lot de relations complexes et différenciées. Comment les abeilles et la ruche reconfigurent-elles leurs milieux (leur organisme interne, la structure et la composition de la ruche, les relations entre l'un et l'autre) face à la pénétration de ces agents toxiques? Comment les environnements cellulaires des multiples organismes impliqués (les abeilles, les humains, les végétaux, les micro-organismes, les sols, les insectes, les cellules et molécules qui composent tous ces organismes) sont-ils pénétrés de multiples manières différentes par ces agents toxiques et conséquemment transformés?

Cette approche relationnelle et favorisant la prise en compte des multiples espèces qui entrent en relation et se co-produisent résonne pour moi avec certaines des propositions émergentes des études en épigénétique alors qu'y prend forme une compréhension des organismes et matérialités organiques comme étant constamment appelées à être remodelées, reconfigurées à travers des réseaux de connections complexes, multiples et hétérogènes. Le fait de poser une réflexion à partir de ces littératures permet de considérer les multiples espèces impliquées et affectées, depuis des échelles qui s'étendent toutefois au-delà de ce qui est appréhendable.

Comment les composantes de ce miel, dorénavant pénétrées par des agents chimiques (les pesticides), entrent-elles en relation avec la multiplicité des autres éléments chimiques pénétrant l'organisme humain (on peut penser à l'ingestion d'autres aliments, mais également à la pollution ambiante, à l'absorption d'autres produits chimiques ou toxiques comme ceux composant bon nombre de désinfectants, par exemple)? Comment de nouvelles relations, espèces, environnements sont-ils créés, fruits de ces multiples interactions croisées? Quel type de milieu émerge d'une accumulation de processus d'adaptation de l'organisme, qu'il soit humain ou plus-qu'humain, face à l'absorption de pesticides?

Il s'agit, à mon sens, d'orienter la réflexion vers ce que proposent des chercheuses féministes environnementalistes qui, comme le soutiennent Alaimo et Hekman (2008), ont insisté depuis

longtemps déjà sur l'importance de considérer les matérialités des plus-qu'humains alors que culture, nature, biologie et environnement se co-constituent. Pour ces chercheur-e-s, l'analyse de l'« interaction of culture, history, discourse, technology, biology, and the “environment,” » (Alaimo et Hekman, 2008, p. 7) devrait se faire sans que ne soit privilégié l'un ou l'autre de ces éléments hétérogènes qui composent la « very substance of ourselves » (Alaimo, 2010, p. 4)¹⁷⁸. L'alimentation, ce qui la compose, son ingestion, sont le fait d'interactions entre des espèces multiples qui entrent en relation, et participent à la création de relations et d'environnements nouveaux¹⁷⁹.

Tel que je l'ai mentionné auparavant, les travaux en épigénétique permettent de réfléchir autrement les corps humains dont les matérialités seraient ainsi le fruit de multiples mouvements de matérialisation d'interactions avec différents environnements, de natures variées, tout à la fois sociaux, discursifs, matériels, moléculaires, composés d'une multiplicité de relations hétérogènes allant des microorganismes, à la biodiversité, aux composantes atmosphériques, etc. Réfléchir ce qu'apportent ces développements avec une approche relationnelle qui tient compte des multiples espèces affectées et impliquées dans ces processus interactionnels permet de tenir compte des plus-qu'humains, des matérialités, des éléments sociaux et discursifs qui sont tout autant d'éléments hétérogènes qui s'inter-

¹⁷⁸ Goodman (2013) propose des arguments similaires. Il invite à réfléchir la multiplicité de ces interactions organiques et non organiques comme participant des matérialités biologiques humaines, selon des mouvements dialectiques, dynamiques, interreliés : « [...] biology is always more than the sum of genetic sequences. In addition, most biologicals are not easily predicted from DNA sequences. Moreover, the biologicals with which we come into contact—such as the microorganisms on our skin, the spores and molds we breathe in, the plants and animals we consume, the nitrogen-fixing bacteria in soils, and the plants giving off oxygen—are all in motion: interwoven and dialectical results of multiple genetic systems and multiple environmental conditions, all orchestrated by organisms and ecosystems. All biological organisms have histories, are their histories, and are all simultaneously developing and evolving nature—cultures. » (Goodman, 2013, p. 367)

¹⁷⁹ Cette démarche résonne d'ailleurs également avec celle de Probyn (2018) qui s'intéresse, depuis une perspective féministe, aux rapports inégalitaires genrés négociés dans les relations inter-espèces qui nous lient à l'océan. La chercheuse propose une réflexion sur les mouvements de va-et-vient entre l'océan, les corps humains, et ce qui est ingéré : « What do the oceans return? If as Neimanis, and Lavery argue, 'the ocean has long been considered the ideal location for the disposal of waste' (Lavery, 2017), it now seems that we are witnessing the ocean's regurgitation of human hubris. For instance, if one eats tuna, one eats at the top of the trophic system, ingesting the heavy metals the tuna has eaten across its history. If one eats salmon, one eats the history of the trash fish pulped into fish-food, and the antibiotics fallen like dandruff to the seafloor. With the rise of toxicity in the ocean, human eaters get a taste of what we have wreaked. We eat oil slicks, and the chemicals used to disperse them eat into our flesh (Alaimo, 2012b). Fish eat the micro-plastics used in daily skin care, humans eat the fish, and micro-plastics, fish and human bodies intermingle. Of course, as I describe below these toxic routes are deeply marked by geo-politics, class, location, and global economies with localized effects – coastal dwellers in the Global South, and especially, as we will see, women ingest the worst of what the oceans return. » (Probyn, 2018, p. 391)

informent dans leurs développements. Par exemple, si l'on revient encore une fois à l'exemple du miel produit par les abeilles, et tel qu'il sera ingéré ensuite par l'organisme humain : Comment les agents toxiques potentiellement présents dans le miel interagissent-ils avec les mécanismes et composantes corporelles humaines modulées par les réponses aux stress subis par des corps soumis à des pressions culturelles, fruits d'inégalités systémiques? Autrement dit, comment réfléchir les processus de matérialisation dans les corps humains qui surviennent à la suite de l'ingestion de ce miel, alors qu'ils prennent forme et effectivité à l'intersection d'une multitude d'autres relations qui participent de la constitution des corps (par exemple, la pollution qui pénètre l'organisme et participe de la restructuration de ses composantes et processus ou encore le stress qui affecte les réactions et processus biochimiques d'ingestion et de traitement de ce qui est ingéré ou de ce qui pénètre l'organisme)?

Bref, par cette réflexion théorique, je revendique l'élargissement du champ des relations à travers lesquelles l'alimentation, les corps et la santé sont mis en relation. Je propose que soient réfléchies de façon contingente et située ces multiples relations, inter-espèces, qui s'informent mutuellement dans leur déploiement et dans leur effectivité. Je considère important que ces relations soient réfléchies selon des temporalités et des spatialités multiples, qui s'étendent au-delà de l'existence d'une vie humaine et de ce que l'individu est en mesure de saisir, d'appréhender. Réfléchir différemment les relations mises en forme au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée analysée, c'est également réfléchir les matérialités organiques (humaines comme plus-qu'humaines) et les processus de matérialisation (dans les corps, en lien avec la santé, d'ingestion et de digestion, pour ne nommer que ceux-là) dans leur multiplicité, leur complexité et non pas selon le seul mode de la cause efficiente (Bardini, 2016). Réfléchir différemment ces relations, c'est ainsi se détourner d'une décontextualisation des nutriments et de leur effectivité sur les corps humains telle que critiquée par Scrinis (2013) pour plutôt les réinscrire dans un assemblage plus large, qui participe de leur composition et de leur effectivité, et de leur rôle dans la création de nouveaux milieux.

Media... milieux

« Là où nous croyions traiter avec des choses il faut considérer des flux; remplacer les causes ponctuelles par les systèmes et les interactions; entre les êtres stables introduire la dialectique, les boucles récursives, en bref la pensée communicationnelle. » (Bougnoux, 1991, p. 23)

Je souhaite terminer en esquissant quelques balises conceptuelles d'une problématisation (encore à développer) qui articulerait des ponts intéressants entre les études critiques sur l'alimentation et certaines traditions issues des études médiatiques. Cette réflexion est notamment inspirée par la définition de *media* proposée par Durham Peters (2015). Pour le chercheur, les *media* sont à la fois véhicules et environnements, et participent des (éco-)systèmes dans lesquels ils s'inscrivent, évoluent, agissent : « Media, I will argue, are vessels and environments, containers of possibility that anchor our existence and make what we are doing possible. » (Durham Peters, 2015, p. 2) Les *media* sont donc entendus comme des modes ou des infrastructures d'être, des environnements au sein desquels l'humain tout autant que d'autres organismes existent, évoluent, agissent :

The old idea that media are environments can be flipped: environments are also media. Water, fire, sky, earth, and ether are elements – honey, sublime, dangerous, and wonderful – that sustain existence, and we still haven't figured out how to care for them; our efforts to do so constitute our technical history. The taken-for-granted environment for a vast majority of the human population consists of artificial life-forms loosely coupled to natural ones, if we can even make this distinction. Our very existence depends on a vast array of techniques for managing nature and culture, most of them ignored by recent communication theory due to their supposedly poor qualities of meaning-making. (Durham Peters, 2015, p. 3)¹⁸⁰

Media ainsi entendu s'inscrit au cœur des traditions médiatiques qui les posent et les réfléchissent comme « milieux » (Bardini, 2016), une définition par ailleurs mobilisée justement dans le domaine des sciences de la santé pour parler de ces environnements qui permettent les diverses formes de vie, différents *media* :

In the life sciences, 'media' already means gels and other substances for growing cultures, a usage growing from the older environmental meaning of *medium*, and in a similar spirit we can regard media as enabling environments that provide habitats for diverse forms of life, including other media. Media are ensembles of natural element and human craft. (Durham Peters, 2015, p. 3)

¹⁸⁰ C'est d'ailleurs en ce sens qu'une telle définition du *media* se détourne d'une conception liée aux médias de masse. Durham Peters (2015) procède à une conception du *media* comme participant à produire la signification, mais non pas entendu au sens lié à l'acte de cognition par exemple, ou à l'acte de communiquer des éléments signifiants à un public quelconque (comme c'est le cas avec les médias de masse, par exemple, entendus comme participant à produire et à distribuer de la signification). Il s'agit plutôt de comprendre la signification comme participant d'un répertoire de données et de processus qui rendent possible l'existence, et qui peuvent – ou non – être appréhendés, interprétés, utilisés : « But we have to rethink what we mean by meaning. If we mean mental content intentionally designed to say something to someone, of course clouds or fire don't communicate. But if we mean repositories of readable data and processes that sustain and enable existence, then of course clouds and fire have meaning. What if we took not two human beings trying to share thoughts as our model of communication, but a population evolving in intelligent interaction with its environment? » (Durham Peters, 2015, p. 4)

De même, pour Bognoux, le milieu, « ce qui se trouve entre, autour ou à l'intérieur des êtres » (Bognoux, 1991, p. 21), rend possible l'existence.

Qu'advierait-il donc si nous réfléchissions l'alimentation, les corps, l'ensemble des micro-organismes qui les composent, les bactéries, les microbes, et les multiples environnements qu'ils contribuent à co-produire comme différents *media*, issus et tissés d'une multiplicité d'interrelations, entre-mêlées et inter-informées? Autrement dit, comme tout autant de milieux, eux-mêmes créateurs d'autres milieux, de vie, de flots d'énergie, d'échange? L'humain-e qui cultive et produit des aliments particuliers¹⁸¹, les aliments, nutriments, micro-organismes qui sont ingérés, digérés par les corps humains, qui entrent en relation avec leurs composantes et micro-organismes constituantes, les matérialités organiques humaines comme plus-qu'humaines qui entrent en relation et restructurent les nouveaux milieux qui accueilleront plus tard de nouveaux intrants, soient-ils alimentaires ou non... Il me semble y voir là tout autant de milieux en train de se (re)faire, de se re/co-crée, qui permettent la vie, des flots d'énergie, de nouvelles relations, autant de processus interreliés qui s'étendent à des échelles et temporalités multiples et entremêlées. Bognoux (1991) soutient justement qu'il est impossible de tracer des liens causaux entre les relations qui participent de la constitution et de l'effectivité des milieux, puisque « Là où il y a interaction, la causalité ne saurait être linéaire mais circulaire et "complexe". » (Bognoux, 1991, p. 28) Comme le formule Durham Peters (2015) dans sa conceptualisation du *media*, la condition humaine est récursive – nos actions changent les conditions dans lesquelles nous agissons subséquemment : « We are conditioned by conditions we condition. We, the created creators, shape

¹⁸¹ *Media* ainsi défini permet d'aller au-delà de dualités binaires entre nature et culture qui comprennent le développement ou l'utilisation des technologies ou de quelconque élément produit et utilisé par l'humain-e quelque chose d'externe à lui/elle ou à l'environnement. Comme Durham Peters (2015) le souligne, l'environnement est indissociable de la présence et de la manipulation humaine, rendant inutile une distinction entre l'un et l'autre : « The element legacy of the media concept is fully relevant in a time when our most pervasive surroundings environment is technological and nature – from honeybees and dogs to corn and viruses, from the ocean floor to the atmosphere – is drenched with human manipulation. In a time when it is impossible to say whether the nitrogen cycle or the Internet is more crucial to the planet's maintenance, I believe we can learn much from a judicious synthesis, difficult though it be, of media understood as both natural and cultural. If media are vehicles that carry and communicate meaning, then media theory needs to take nature, the background to all possible meaning, seriously. » (Durham Peters, 2015, p. 2) Ces propos résonnent par ailleurs avec ceux rapportés d'Haraway par Kunzru (1997), présentés dans l'introduction du nœud « L'alimentation saine, technologisée », qui rendaient compte de la nécessité de réfléchir les corps tout autant que l'alimentation comme (co)produits et (co)modulés au sein de la technoculture contemporaine. Ici, je propose davantage une réflexion sur les corps et l'alimentation en tant que *media* – et non pas comme les fruits de la technoculture telle que décrite par Haraway. Durham Peters (2015) propose d'ailleurs une compréhension de l'évolution humaine, comme étant rendue possible et modulée par l'interdépendance et l'inter-évolution de tous ces *media* qui constituent la possibilité même de notre existence.

tools that shape us. » (Durham Peters, 2015, p. 51) L'humain-e qui travaille et cultive les sols travaille et cultive aussi les micro-organismes qui les composent et qui, en retour, travailleront et informeront aussi sa composition et ses fonctionnements organiques corporels humains.

La définition de *media* retenue par Durham Peters me semble permettre de réfléchir les corps tout autant que l'alimentation comme une multiplicité de milieux qui s'inter-informent, qui sont interconnectés, et qui permettent à de nouvelles formes - de vie (la vie humaine, organique), de matérialités organiques (les composantes des corps humains, les matières organiques végétales, les nutriments, etc.), d'énergies (permettant la vie et l'activité humaine, la croissance organique, les calories, etc.), d'espèces (humaines, végétales, microbiennes, animales) - de prendre forme, d'exister. Je conçois que ces milieux sont en constat état de redéfinition, de re-création – ils sont poreux, en perpétuelle symbiose avec les milieux qui les co-produisent.

Il me semble s'agir là de pistes de réflexions intéressantes pour penser autrement les liens entre alimentation, corps, et éventuellement la santé, que ce qui est proposé dans la culture alimentaire biomédicalisée contemporaine. Parler de « milieux » qui se co-constituent me semble permettre d'étendre, depuis une perspective relationnelle, la considération pour la multiplicité et la complexité des relations qui prennent forme entre et à travers, notamment, l'alimentation et les corps. Penser avec les *media* me semblent permettre non seulement d'élargir l'étendue des réseaux de relations qui se créent et se recréent, et qui participent à produire et à transformer les corps tout autant que l'alimentation, mais également d'éviter l'établissement de dichotomies entre « le corps » (humain) et ses « environnements » constitutifs. Parler de milieux plutôt que d'« environnement » (comme c'est le cas au sein des études en épigénétique mentionnés auparavant, par exemple) me semble permettre d'élargir et de poser sur un même pied d'égalité l'analyse des relations, processus, matérialités, espèces impliquées dans la constitution des matérialités organiques, humaines comme plus-qu'humaines, selon des temporalités et des modes d'effectivité qui s'étendent au-delà de la seule vie humaine et de sa santé. Réfléchir avec les *media* me semble d'ailleurs permettre de considérer des processus et des mises en relation complexes, qui ne peuvent être réduits à la quête de causes efficientes (comme, par exemple, celle d'ingérer des aliments quelconques et de voir ceux-ci se « matérialiser » de façon directe et littérale dans les corps humains), mais doivent plutôt être réfléchis selon des modes de causalité multiples, récursifs. Dans le contexte d'une réflexion portée sur la culture alimentaire biomédicalisée,

réfléchir ainsi ces relations me semblent permettre de les poser non pas uniquement selon une logique d'anticipation (Adams, Murphy et Clarke, 2009) qui fait de l'alimentation l'un des lieux de gestion des risques associés à la santé humaine future, mais plutôt comme partie prenante d'un système global dont les démesures, les déséquilibres et les inégalités ne sont pas nécessairement directement observables, à l'échelle d'un corps, d'une santé individuelle. Ce sont là des réflexions à l'intersection des études médiatiques et des études critiques sur l'alimentation que je me promets de poursuivre dans des travaux de recherche ultérieurs, alors que je conçois que des ponts intéressants peuvent être tracés entre ces deux champs d'études.

Digestif et menu pour la suite

Un voyage à l'intersection des études culturelles et des études critiques sur l'alimentation

Ce travail de recherche, ancré dans une perspective *cultural studies*, a permis l'exploration de la culture alimentaire contemporaine québécoise, que j'ai qualifiée de « biomédicalisée » à la suite des travaux de Clarke et al. (2010). J'y ai relevé, tout au long de l'analyse, les rapports de pouvoir qui y sont négociés. J'ai discuté, d'une part, comment la saine alimentation est définie et pratiquée de multiples façons contingentes et différenciées au Québec et, d'autre part, comment des corps différents, humains comme plus-qu'humains, y sont produits et affectés.

Mon travail d'analyse fut largement inspiré du travail de chercheur-e-s issu-e-s des nouveaux matérialismes pour qui il est nécessaire de redonner son importance aux matérialités, tout en prenant en considération les rapports de pouvoir qui en informent les « complex, contingent modes of appearing. » (Coole et Frost, 2010, p. 27) J'ai ainsi appréhendé les matérialités, qu'elles soient corporelles humaines ou alimentaires, comme étant relationnelles, émergentes, contingentes et processuelles.

J'ai pris appui sur les approches et méthodes développées par Mol et Probyn dans ma volonté de re-complexifier les manières par lesquelles l'alimentation saine est convoquée et réfléchie, et afin de questionner comment elle affecte et est rendue effective notamment dans la production de corps différenciés. Plutôt que d'aborder l'alimentation « saine » comme étant un donné, comme une matière fixe et stable, avec des modes d'émergence clairement définis et appréhendables, j'ai tâché de questionner les réseaux interreliés et hétérogènes de relations qui participent à la produire. C'est dans l'observation de ses modes et contextes d'émergence variés que j'ai retracé le fil des relations qui concourent à lui donner forme et effectivité, tout autant que celles que son émergence même concoure à produire, à mettre sous tension ou à affecter.

J'ai conséquemment analysé comment l'alimentation saine prend forme au sein de tout un ensemble de relations, situées, contingentes, traversées par des rapports de pouvoir qui en informent les modes d'effectivité et les modes de matérialisation, notamment dans les corps humains. J'ai d'ailleurs exploré,

dans la troisième partie de la thèse, différents modes de production des corps au sein de la culture alimentaire biomédicalisée québécoise contemporaine tout autant que les rapports de pouvoir qui les régissent et qui, conséquemment, informent le devenir et la forme de ces corps. Ce faisant, j'y ai discuté différents types de corps qui sont produits (discursifs, matériels, genrés, vieillissants, racisés, anticipés, etc.), alors qu'ils prennent forme à l'intersection d'enjeux divers, multiples et complexes.

Notre culture alimentaire est obsédée par la « saine » alimentation en ce qu'elle est associée à la santé humaine. Tout au long de l'analyse, j'ai mis en évidence comment la culture alimentaire québécoise contemporaine oriente les manières par lesquelles l'alimentation saine est produite (tant discursivement que dans sa constitution matérielle, organique), consommée et mise en relation avec les corps humains et la santé. J'ai montré comment, au sein des discours *healthists* qui la traversent de même que dans le contexte néolibéral actuel où la santé devient un accomplissement, voire une responsabilité morale à atteindre et à respecter, l'alimentation est produite comme « instrument », comme un moyen d'atteindre ces idéaux. J'y ai de ce fait relevé comment des relations instrumentalisées entre les humains et les plus-qu'humains (dont ceux constitutifs de ladite alimentation « saine ») sont produites, alors que des bénéfices prétendus sont inférés à l'alimentation et éventuellement, associés à la santé humaine.

J'ai également mis en évidence comment de nouvelles normativités et injonctions sont constituées au sein de la culture alimentaire biomédicalisée explorée, à l'intersection de l'alimentation et des corps. Ces nouvelles normativités participent à cadrer ce qui est entendu comme étant, par exemple, un corps « en santé », ou comment celui-ci devrait être nourri et pris en charge, concourant ainsi à la production d'injonctions liées aux manières de se nourrir, de prendre en charge sa santé, de prendre soin de son corps, pour ne nommer que celles-là. J'ai également discuté des rapports d'exclusion qui prennent forme et sont rendus effectifs à travers des processus de discrimination, de stigmatisation, de contrôle et de normalisation des corps, et qui opèrent au sein de la culture alimentaire biomédicalisée contemporaine.

Ce travail critique pose les corps tout autant que l'alimentation comme produits et traversés par des rapports de pouvoir permettant le déploiement de tout un ensemble de pratiques, de savoirs, de discours les unissant, engendrant simultanément des rapports inégalitaires et d'exclusion. Ainsi, au fil

de la thèse, l'alimentation saine s'est avérée être autant l'objet d'analyse que la porte d'entrée méthodologique et théorique pour explorer la culture alimentaire biomédicalisée dans son déploiement, de même que les rapports de pouvoir qui la traversent. J'ai questionné les corps tout autant que l'alimentation à la fois comme objets, comme pratiques et, en guise d'ouverture, comme *media*, traversés par des rapports de pouvoir engendrant des rapports inégaux à l'un et à l'autre. Je les ai questionnés en tant qu'objets en mode constant de co/re-production alors que j'ai par exemple exploré comment l'alimentation est produite, cultivée, transformée, consommée en fonction de diverses pratiques, politiques, études qui orientent les manières par lesquelles sa matérialité même sera appréhendée, produite, analysée ou consommée. De façon similaire, j'ai questionné comment les corps sont analysés, diagnostiqués, traités, matérialisés en fonction des savoirs qui orientent les manières par lesquelles sont compris et appréhendés ce que sont les corps et la santé, et comment ceux-ci devraient être mis en relation avec l'alimentation.

J'ai également questionné les corps et l'alimentation comme étant le fruit de pratiques qui informent leur existence et leur devenir, tant matériels que symboliques. La culture alimentaire biomédicalisée contemporaine oriente les manières par lesquelles certaines pratiques de culture, de production, de transformation ou de régulation sont autorisées, favorisées, au détriment d'autres. Elle informe également la mise en place de pratiques visant à contrôler et à réguler les corps humains, et les manières par lesquelles ceux-ci seront mis en relation, réfléchis ou pratiqués en lien avec l'alimentation et, éventuellement, avec la santé. J'ai également réfléchi les corps tout autant que l'alimentation comme étant le fait de pratiques d'échanges et de transformations qui convoquent des relations multiples et de différents ordres entre des matières et des espèces (par exemple, au cœur des processus d'ingestion, de digestion, d'intégration des matérialités organiques, de production organique, de cultures des aliments, de pollinisation des plantes, etc.).

Dans cette même veine, j'ai finalement proposé, en guise d'ouverture du dernier chapitre, comment l'alimentation et les corps auraient avantage à être réfléchis comme *media*, non pas uniquement comme espace où se crée le social (Brummett, 2014; Cramer, Greene et Walters, 2011), mais également comme participant à et comme étant le fruit de la co-crédation de milieux d'échanges, d'interactions, tant sociales qu'organiques ou non organiques, où prennent forme et sont entremêlées différentes formes de vie, qu'elles soient humaines ou plus-qu'humaines. Je me suis d'ailleurs inspirée des travaux

et concepts issus de certaines traditions des études médiatiques pour proposer une réflexion théorique visant à réfléchir avec le concept de *media* les relations à l'œuvre au cœur de et entre l'alimentation et les corps.

L'alimentation et les corps sont nourris tout autant qu'ils nourrissent. Ils sont entremêlés dans des flots constants d'interactions inter-espèces. L'un et l'autre concourent à la création d'environnements (ou de milieux) où prennent forme des échanges – des échanges d'énergie, de matières organiques, de nutriments, pour ne nommer que ceux-là. L'alimentation et les corps occupent l'espace, mais sont également formés par celui-ci – ils sont entremêlés dans de multiples dynamiques hétérogènes, tant locales qu'internationales, qui sont trop souvent négligées lorsque vient le temps de problématiser l'un et l'autre, dans la culture alimentaire biomédicalisée. Il aura s'agit pour moi de déconstruire les conceptions et associations problématiques parce que simplistes et réductrices qui se trouvent produites à travers les manières de définir et d'appréhender de façon limitée la « saine » alimentation contemporaine et son rapport aux corps, surtout humains. J'ai souhaité explorer dans leurs complexités les relations qui sont à l'œuvre et qui s'inter-informent, tant dans l'établissement de ces définitions que dans les corps qu'elles participent à produire. C'est, à mon sens, un travail nécessaire en vue de réfléchir des rapports à l'alimentation plus justes et équitables envers toutes les formes de vie qui s'y retrouvent impliquées.

Ce voyage intellectuel que représente la réalisation de ce travail de recherche n'aura pas été qu'académique. Tout au long de ce processus, j'ai été amenée à déconstruire des arguments simplistes et réducteurs formulés autant par les gens de mon entourage, que par des « spécialistes de la santé », pour ne nommer que ceux/celles-ci. La présentation de mon objet et de mes intérêts de recherche ouvrait la porte à ce qu'une multitude d'anecdotes, de théories ou de « faits » me soient rapportés, racontés. Tout au long du processus de recherche, j'ai donc été amenée à faire évoluer non seulement le type de réponses que je pouvais formuler face à ces réactions, mais également le type de questions même que cela me permettait de poser en regard des présupposés que ces discussions mettaient en forme. Qu'est-ce qui « cause problème » avec la « saine » alimentation? Au-delà des enjeux d'accessibilité, en quoi sa consommation – ou la volonté de sa consommation – peut-elle causer problème? Comment et pourquoi réfléchir les associations entre alimentation, corps et santé? Pourquoi causent-elles « problème », en l'état? Comment et pourquoi réfléchir l'alimentation au-delà

de considérations anthropocentriques? Comment défendre des considérations pour l'alimentation « saine » et son accessibilité (entendue au sens large du terme – physique, économique, en termes de ressources temporelles, en fonction des savoirs culturels alimentaires favorisés, etc.) sans renforcer des liens de causalité stricts et réducteurs, ou sans reproduire des conceptions normatives de ce que constituent la saine alimentation, la santé, les corps humains?

Au risque d'outre-simplifier la complexité des arguments que permet de formuler la thèse dans son ensemble, j'aimerais proposer un exemple fort concret qui a émergé lors de mes investigations sur le terrain. Au fil du temps, j'en suis venue moi-même à développer un argumentaire qui me permet de mieux poser ce qui est problématique dans le lot des associations qui prennent forme au cœur de la culture alimentaire biomédicalisée contemporaine, de manière à jeter les balises d'une réflexion permettant d'ouvrir les possibles pour les réfléchir différemment. Ainsi, à de nombreuses reprises pendant la durée de la recherche, j'ai été amenée à déconstruire les arguments suivant lesquels il est « simple » d'adopter une alimentation « saine » et nécessaire de le faire en vue de maintenir (ou d'atteindre) une bonne santé. Cet argument a régulièrement été développé quand mon interlocuteur ou mon interlocutrice du moment tentait de m'expliquer comment il est simple de s'abstenir de « manger un biscuit aux pépites de chocolat »¹⁸² et comment il est nécessaire de le faire puisqu'il ne s'agit pas d'un aliment « sain » et que, ce faisant, il a le potentiel de nuire à la bonne santé. Cet argument est problématique pour plusieurs raisons qui forment le cœur de ma thèse :

- 🍪 Il participe à faire de la santé quelque chose de directement et uniquement lié à ce que l'individu ingère, détournant conséquemment le regard des considérations autres qui participent de son état de santé;
- 🍪 Il renforce l'idée que l'individu est le/la seul-e responsable de sa santé et qu'il/elle peut directement, concrètement, agir sur celle-ci par l'ingestion des aliments « appropriés »;
- 🍪 Il fait de la santé quelque chose de cumulable, fruit d'un ensemble de décisions antérieures, qui s'atteint à l'échelle de la vie d'un individu, omettant ce faisant la considération pour les relations plus larges entre l'alimentation, les corps et la santé qui sont négociées et rendues effectives dans

¹⁸² Je nomme cet aliment du fait qu'il a le potentiel d'être péjorativement connoté, selon les normes et standards en vigueur associés à la « saine » alimentation – il aurait pu s'agir de tout autre aliment contenant ou fait de nutriments déconseillés, jugés « non sains » par les « expert-e-s » autorisé-e-s à énoncer les « vérités » nutritionnelles.

des réseaux d'interaction plus complexes, s'étendant au-delà de la seule considération pour ce que l'individu ingère;

- 🍪 Il réitère la conception selon laquelle les aliments ou nutriments ingérés seront tous assimilés de la même façon par les corps humains et auront tous la même effectivité sur ceux-ci – une effectivité réfléchie « hors tout »;
- 🍪 Il omet de considérer le lot des relations qui se retrouvent impliquées dans les processus de digestion des aliments et donc, dans l'effectivité de ceux-ci sur les corps humains (par exemple, les considérations pour les conditions environnementales de culture, production, transformation, commercialisation, consommation, les conditions socio-culturelles et sociales qui informent les manières par lesquelles les matières alimentaires seront intégrées et mises en relations avec les matières corporelles humaines, les microorganismes qui se retrouvent impliqués dans ces processus, etc.);
- 🍪 Il ignore les dimensions sociales et affectives qui informent la consommation dudit biscuit et qui participent de son traitement par le corps (par exemple, le stress vécu par l'individu, le sentiment de satiété et l'énergie que l'aliment lui procure, la relation émotionnelle complexe que l'individu entretient avec son corps et l'alimentation, etc.);
- 🍪 Il concourt à reproduire certaines conceptions normalisantes de ce qui constitue un corps « sain », ou « en santé », et dont l'évaluation se fait à partir d'échelles et d'unités de mesures qui sont elles-mêmes problématiques puisqu'infléchies par des rapports de force inégaux (racisés, genrés, pour ne nommer que ceux-là);
- 🍪 Il contribue à la stigmatisation et à l'exclusion des corps qui ne correspondent pas aux normes établies quant à ce qui constitue un corps « sain », puisque l'individu est tenu-e responsable de cette « non adéquation » de son corps (attribuée, par exemple, au fait de ne pas en avoir pris soin par l'adoption d'une diète jugée appropriée);
- 🍪 Il renforce la notion d'alimentation comme « outil » dans l'atteinte de la santé, un outil dont il faut se saisir « adéquatement » pour « agir » sur les corps humains. Cette notion engendre des rapports humano-centrés, voire sanito-centrés, entre les corps et ce qu'ils ingèrent et, plus largement, dans l'établissement d'un système alimentaire global;
- 🍪 Il centre toute l'attention sur ledit biscuit, négligeant ce faisant les multiples forces à l'œuvre dans un système alimentaire global, industrialisé, capitaliste – bref, complexe et traversé par des inégalités multiples.

L'ensemble de ce travail de recherche critique ne dément pas l'existence de liens entre les aliments ingérés, les corps et la santé, mais vise à complexifier ces relations et à les réfléchir dans la multiplicité et l'hétérogénéité de leurs modes d'émergence et d'effectivité. Ainsi, plutôt que de réfléchir ces relations sous le seul mode de la causalité efficiente, j'ai tâché d'élargir le spectre des relations à considérer et à questionner. J'y ai entre autres proposé que :

- 🍲 L'effectivité des aliments ingérés (en rapport aux corps et à la santé, à leur matérialisation dans les composantes et fonctions corporelles) est relationnelle et contingente : elle doit être réfléchie à l'aulne des multiples relations qui s'inter-informent et qui y participent, de manières co-informées;
- 🍲 L'analyse et la caractérisation des composantes et fonctions corporelles ne peuvent être réduites à des relations causales entre ce qui est ingéré et l'état de santé d'un individu, alors qu'une multiplicité de relations autres (non liées à la diète, par exemple) en participent. Qu'est-ce qui nous empêche de critiquer le système néolibéral actuel qui informe les corps et la santé contemporaine (leur état tout autant que les manières par lesquelles ils seront appréhendés) de même que le déploiement du système alimentaire dans son état actuel, plutôt que de se concentrer sur l'individu qui mange un biscuit dans ce système global problématique? Le fait de s'attarder ainsi à problématiser certains corps, ou les aliments particuliers consommés par des individus détourne le regard des enjeux plus larges, structureaux et systémiques, qui se retrouvent matérialisés dans les corps (ou l'état de santé) de ces individus;
- 🍲 L'alimentation « saine » ne peut être réduite à une liste fixe et stable d'aprioris qui font office de « vérités », et qui sont déconnectés des relations sociales, culturelles, environnementales, économiques et politiques qui en informent les pratiques, les modes d'effectivité, les matérialisations dans les corps humains, etc.

Une telle approche permet aussi de critiquer comment la culture alimentaire, en tant qu'elle est obsédée par la « saine » alimentation et la santé, participe à la re-production d'enjeux et de processus d'exclusion et de discrimination, en articulant des associations trop restrictives entre l'alimentation, les corps humains et la santé (humaine). Elle permet également de questionner comment émerge une volonté anthropocentrique de gouverner les matérialités organiques, qu'elles soient alimentaires ou corporelles humaines, dans l'espoir d'observer des impacts directs, causaux (selon le mode de la causalité efficiente), en lien avec ou sur la santé humaine (par exemple, l'ingestion d'un aliment X qui

aurait des effets Y sur la santé d'un individu), sans prendre en considération les répercussions globales plus larges qui affectent et affecteront humains et plus-qu'humains. Par exemple, une approche critique qui vise à élargir le lot des relations affectées par des rapports de pouvoir inégalitaires permet de réfléchir comment l'usure des terres engendrée par le système alimentaire contemporain affecte et affectera encore plus les populations déjà victimes de son état actuel; comment l'épuisement des ressources, leur inaccessibilité, le déplacement (ou la disparition) des nutriments disponibles sont autant d'exemples de cette matérialité alimentaire qui informe et transforme non seulement des corps humains de par son ingestion, mais également de par son inscription dans les terres où elle est (ou non) cultivée, pratiquée, consommée.

Bref, questionner de façon critique la multiplicité et l'hétérogénéité des relations et des rapports de pouvoir en jeu dans le déploiement de la culture alimentaire contemporaine, et plus spécifiquement dans les manières par lesquelles se retrouve définie et rendue effective la saine alimentation, permet de questionner de façon plus large les relations de pouvoir inégales qui se retrouvent matérialisées dans les corps et la santé, au-delà de l'ingestion d'un biscuit.

Se situer au sein de l'analyse, au sein des relations tissées et analysées

La recherche menée dans le contexte de ma thèse est le fruit d'un travail d'exploration ethnographique située, ancré dans une perspective issue des *cultural studies*, et inspiré des méthodes proposées par Probyn (2016) et d'autres approches féministes sur la production d'un savoir situé. Tout au long de ce travail de recherche, je me suis inscrite au cœur de la culture alimentaire analysée, tant dans la collecte des matériaux, que dans l'analyse et dans la présentation de ce qui en émerge. Je me suis située au centre des lignes que j'ai tracées et suivies, et des pistes d'analyse proposées.

Je souhaite maintenant porter un regard réflexif sur cette approche à la recherche (et à la production du savoir) et des méthodes qui en découlent. Bien que je n'aie pas prétendu procéder à la production d'un « meilleur » savoir, ou d'un savoir plus « précis », plus « exact », en me situant au cœur des connaissances produites (voir à ce sujet Wasserfall (1993) et les limites de la réflexivité comme outil méthodologique), j'ai mobilisé ma subjectivité et ma posture située pour à la fois explorer les rapports de pouvoir à l'œuvre au sein de la culture alimentaire analysée et me situer face au lecteur ou à la lectrice de mon propos. Je veux revenir ici sur les limites que ces usages de la réflexivité (tant dans

l'usage de la subjectivité aux fins de la production de connaissance que dans l'usage de l'énonciation de ma posture située pour orienter le lecteur et la lectrice quant à ma position dans le monde) impliquent. Autrement dit, je souhaite interroger ce qu'engendrent et impliquent ces recours d'un point de vue méthodologique, analytique et en lien avec la présentation des résultats de l'analyse, comme le pose si bien Pillow (2003) : « What gestures of neutralization operate in reflexivity – leaving it unmarked even as we think we are marking it so that reflexivity becomes “reduced to a question of technique and method” (Trinh, 1991, p. 46)? » (Pillow, 2003, p. 180)

J'ai notamment utilisé ma subjectivité comme outil pour l'exploration de rapports de pouvoir à l'œuvre, pour pister l'alimentation « saine » et relever comment elle se retrouve définie, entremêlée dans une multiplicité de relations qui participent à la constituer et à lui attribuer une effectivité particulière. J'ai procédé à des retours réflexifs tout au long du processus pour faire sens de ce que j'observais en cours de recherche, tant les éléments appréhendés et analysés en eux-mêmes que mes propres réflexes d'analyse ou mes réactions face à ce que je rencontrais sur le terrain. J'ai pleinement mobilisé ma subjectivité tant dans la collecte des matériaux que dans l'analyse, alors que j'y voyais là le moyen d'être sensible à des nuances, à des savoirs qui participent à la production de l'alimentation saine et de ses modes d'effectivité au Québec, et qui me seraient restés invisibles sans ces référents culturels. Déjà, il est nécessaire d'interroger : qu'aurait donné la recherche si mes référents culturels avaient été autres? Si je n'étais pas partie d'aprioris et de connaissances préalables, occidentales, hégémoniques, qui orientent mes manières de comprendre ce qui constitue ou ce que convoque la saine alimentation? Ou les corps, et comment ils y sont liés?

Bien que je conçoive que cette manière de faire participe des richesses de l'analyse que je propose, il est nécessaire d'en relever les limites. Les réflexions de Wasserfall (1993), Pillow (2003) et de D'Arcangelis (2018) sur les limites de l'usage de la subjectivité et de la réflexivité dans le processus de recherche et la production de savoirs m'ont été particulièrement utiles en ce sens. Ces chercheuses m'ont amenée entre autres à réaliser que ma posture située est déjà délimitée par la place privilégiée que j'occupe dans le monde, et qui oriente nécessairement les enjeux auxquels je serai sensible, que je remarque et que je critique, tout autant que les manières de faire sens. D'Arcangelis (2018) soutient par ailleurs que la réflexivité est « [...] a fraught mechanism for grappling with and dismantling structural privilege » (D'Arcangelis, 2018, p. 350) alors qu'elle démontre comment son expérience

subjective privilégiée infuse non seulement la recherche qu'elle mène, mais la possibilité même de mener celle-ci de cette manière, depuis les conceptions libérales et contemporaines qui définissent et informent ce que constitue et implique la subjectivité (et le sujet réflexif), et les structures de pouvoir existantes qui lui permettent (à titre de chercheure) de produire ces connaissances de façon légitimée.

Les rapports de pouvoir que j'ai analysés tout au long de la thèse ne sont que ceux que je peux identifier depuis mon expérience située, et sont donc conséquemment limités à la fenêtre constituée de mon expérience située et de mon regard analytique informé par celle-ci. Pour D'Arcangelis (2018), la démarche réflexive devient d'autant plus légitime et à valoriser lorsqu'elle situe la production du savoir qu'elle engendre comme « [...] a window into structural oppression and privilege, and not only into the power of researchers as individuals. After all, as subjects, we are endowed with respective degrees of privilege precisely through occupying certain subject positions » (D'Arcangelis, 2018, p. 340). Ainsi, comme Pillow (2003) et D'Arcangelis (2018), je ne conçois pas qu'il s'agisse donc là d'un savoir produit illégitime, mais qu'il est nécessaire de reconnaître les limites de sa production tout autant que sa participation au sein des structures de pouvoir établies.

Tout au long de la recherche, j'ai notamment été frappée par les enjeux raciaux qui traversent la culture alimentaire biomédicalisée québécoise, tout en sachant pertinemment que je ne peux prétendre en comprendre l'étendue, ni même les particularités de l'expérience, n'en n'ayant pas moi-même l'expérience vécue et incorporée. Je n'ai aucune idée de l'expérience vécue d'un corps minorisé, racisé, d'un corps de couleur, ou encore d'un corps qui ne correspondrait pas aux normes établies. Je ne sais pas non plus ce que c'est que d'être un corps malade, un corps hors norme, un corps (plus) âgé, tout autant que je ne sais pas non plus ce qu'est de vivre sur une réserve autochtone, ou encore de ne pas avoir les moyens économiques, les ressources matérielles et émotionnelles pour consommer l'alimentation que je souhaite consommer. De même, tel que je l'ai abordé dans le chapitre abordant les enjeux de genre présents au sein de la culture alimentaire biomédicalisée, il n'y a pas de dénominateur commun qui tienne, qui validerait ma production du savoir parce que ma posture de femme, chercheure, sensible aux enjeux de genre ne me permet pas davantage de comprendre ou de saisir la complexité et l'hétérogénéité des expériences vécues, intersectionnelles, incorporées d'individus qui s'identifient comme femme.

D’Arcangelis (2018) met aussi en garde contre le danger d’évacuer complètement le sujet de l’équation, dans l’objectif de critiquer les rapports de pouvoir systémiques, historiques à l’œuvre :

Perhaps this is the ultimate limit of self-reflexivity to bear in mind: although it is unquestioningly important for all of the reasons stated above, self-reflexivity per se will not eradicate oppressive systems such as White settler colonialism. For that we need other practices. [...] The challenge is to practice self-reflexivity in a way that holds in tension the individual and/in the collective—keeping in view not only the structural forms of oppression that shape us but also how we negotiate with and shape them both individually and collectively. (D’Arcangelis, 2018, p. 351)

J’ai moi-même expérimenté un tel glissement en cours de recherche, au moment où je me suis plus particulièrement intéressée (insurgée face) aux relations de pouvoir qui affectent des corps racisés, dont ceux d’individus autochtones. Au bout d’un moment et grâce aux conseils de ma directrice de recherche, j’ai réalisé que je critiquais les rapports de pouvoir qui visent et affectent ces corps, mais en évacuant de plus en plus les individus eux-mêmes de l’équation, leur agentivité – comment ces corps eux-mêmes expérimentent et négocient le monde au sein duquel ils évoluent. Comment réconcilier la critique de rapports de pouvoir sociaux inégaux avec l’expérience d’individus qui vivent et négocient les répercussions concrètes de ces systèmes débalancés? Ma volonté d’aider, de dénoncer, de critiquer est mue par une volonté de « faire », d’« agir ». Pour Ahmed (2004), cette volonté de « faire » quelque chose peut justement être problématique, alors qu’elle empêche ou limite la possibilité d’écouter, de s’ouvrir à l’expérience autre :

‘but what can we do’. The impulse towards action is understandable and complicated; it can be both a defense against the ‘shock’ of hearing about racism (and the shock of the complicity revealed by the very ‘shock’ that ‘this’ was a ‘shock’); it can be an impulse to reconciliation as a ‘re-covering’ of the past (the desire to feel better); it can be about making public one’s judgment (‘what happened was wrong’); or it can be an expression of solidarity (‘I am with you’); or it can simply an orientation towards the openness of the future (rephrased as: ‘what can be done?’). But the question, in all of these modes of utterance, can work to *block* hearing; in moving on from the present towards the future, it can also move away from the object of critique, or place the white subject ‘outside’ that critique in the present of the hearing. In other words, the desire to act, to move, or even to move on, can stop the message ‘getting through’. (Ahmed, 2004, par. 56)

L’une des pistes de solution à laquelle je songe consiste à mener la recherche avec des individus concernés par les rapports de pouvoir que je vois émerger, et être attentive à ce qu’ils et elles formulent comme critique. Autrement dit, produire la critique avec ces personnes plutôt que pour elles. Mais là encore, ce n’est pas chose facile. J’ai d’ailleurs exploré des modes de production de connaissances

similaires dans le contexte d'un projet de recherche-création à l'intersection d'enjeux liés au vieillissement et aux corps vieillissants, et aux technologies de suivi en continu (*self-tracking*). « Dancing with Fitbit » (<http://labs.fluxo.art.br/dancing-with-fitbit/>) fut un projet exploratoire où j'ai mis à profit les littératures émergeant des études critiques sur le vieillissement afin de mener un projet de recherche et de création en collaboration AVEC une personne âgée dans la fin cinquantaine plutôt que de mener une recherche SUR ou POUR elle tel que c'est régulièrement le cas lorsqu'il est question de recherches menées sur les personnes âgées en lien avec les technologies¹⁸³.   la lecture de Pillow (2003) et D'Arcangelis (2018), je me suis interrogée : est-ce suffisant que de faire de la recherche AVEC une personne concernée par des enjeux que je souhaite critiquer? Après tout, la recherche peut se faire uniquement dans le contexte où je propose les balises de la réflexion, où j'en encadre et oriente la production de connaissances, et où je suis celle qui identifie qui est l'objet desdits enjeux, que je détermine par ailleurs. Comment réfléchir la production de connaissances et de critiques dans un contexte qui favorise que certaines personnes ou groupes de personnes en particulier soient légitimés/autorisés à la produire? D'autres méthodes de recherche, dont celles inspirées des *participatory action research* (PAR – voir par exemple Langan et Morton, 2009) seraient à explorer.

J'ai également rencontré des enjeux similaires dans le contexte du groupe de discussion avec lequel j'ai co-organisé la soirée « Votre quartier vous nourrit-il? » (voir le nœud « Alimentation, vectrice de justice sociale? » de la première partie de la thèse où j'élabore sur cet événement). Lors de nos échanges en vue de l'organisation de l'événement, j'ai réitéré incessamment la nécessité de tenir une discussion sur le droit à l'alimentation avec les individus qui sont concernés par ces enjeux, dont ledit droit serait justement brim . Bien que nous ayons tenté de rejoindre activement des regroupements communautaires et activistes impliqués dans des milieux défavorisés, l'audience ayant participé à l'événement me semblait être le fait d'une classe relativement privilégiée (parce qu'éduquée, parce que déjà sensible à ces enjeux, parce que majoritairement québécoise blanche francophone, entre autres). Comment rejoindre les individus qui ressentent, expérimentent les inégalités que le système alimentaire actuel, la culture alimentaire contemporaine, concourt à mettre en forme?

¹⁸³ Voir Durocher (2019) pour plus d'information sur le développement du projet et sur les idées méthodologiques que j'y vois émerger.

Dans le contexte de la thèse, la stratégie que j'ai mobilisée pour me permettre de discuter de ces rapports de pouvoir que je voyais à l'œuvre, mais que j'étais réticente à aborder parce que je me sentais imposteure dans leur énonciation même, fut de me situer d'office face aux lecteurs et lectrices. Bien que je conçoive que le fait de me situer dans la production de connaissances à laquelle je procède soit nécessaire, il est également nécessaire de réfléchir à ce que cette stratégie implique. Pillow (2003) relève comment cette stratégie tient notamment pour acquis que, par la confession de la posture située, le/la chercheur-e se retrouve sur un pied d'égalité avec le sujet de recherche ou le lecteur/la lectrice :

I suggest that a self-reflexivity that is predicated upon the ability of the researcher to know her/his own subjectivity and to make this subjectivity known to the reader through disclosure is limited and limiting because such usages are necessarily dependent on a knowable subject and often collapse into linear tellings that render the researcher and the research subject as more familiar to each other (and thus to the reader). Such usages have also equated the knowing researcher as somehow having "better," more "valid" data perpetuating a use of self-reflexivity as a methodological tool to get better data. (Pillow, 2003, p. 184)

D'Arcangelis (2018) et Ahmed (2004) mettent en garde contre ces stratégies confessionnelles alors qu'elles ont pour effet de légitimer la connaissance produite tout en camouflant les rapports de pouvoir qui informent justement cette position située et la possibilité même de produire des connaissances. Autrement dit, il est nécessaire d'interroger la stratégie confessionnelle en elle-même, ce qu'elle convoque et génère : elle n'agit pas comme un agent neutralisant ayant le pouvoir de lever le voile sur les (et de s'abstraire des) rapports de pouvoir à l'œuvre. Pour D'Arcangelis (2018), il est d'ailleurs nécessaire de questionner cette déclaration de la position comme participant de ces rapports de pouvoir et non pas comme les éliminant :

Ahmed (2004) would likely categorize such "rituals of confessing privilege" (Smith, 2013, p. 278) that stand in for collective political action as examples of a non-performative "politics of declaration," which is enacted when institutions or individuals "'admit' to forms of bad practice, and . . . the 'admission' itself becomes seen as good practice" (Ahmed, 2004, para. 11). [...] the problem lies in how self-reflexivity can lose its critical impetus by re-centering the White/settler subject and obfuscating the structural conditions in which she is produced. Confessional declarations of privilege or admissions of "individual" wrong-doing by activists or researchers function in this way to perpetuate a collective fantasy of transcendence on the part of dominantly positioned subjects. My point is that the self-reflective mode and the self-declarations it facilitates, in activism or academia, must be interrogated as productive of power relations and not necessarily as an avenue for their disruption. (D'Arcangelis, 2018, p. 342)

Relever des rapports de pouvoir qui participent notamment de la production de corps racisés ne démantèle pas la posture privilégiée depuis laquelle je tente justement de les dénoncer, ni ne m'exclue du fait que j'y contribue activement par ma participation à la culture alimentaire contemporaine, inégalitaire dans son déploiement même. Je consomme des avocats et des fruits et légumes exotiques, je participe à des pratiques alimentaires dites alternatives, saturées de *whiteness* (Slocum, 2007), je fais la promotion de pratiques environnementalo-responsables et, jusqu'à tout récemment (une réalisation faite en cours de recherche), je croyais encore qu'il ne suffirait que « d'éduquer les gens » pour qu'ils soient plus soucieux et soucieuses de l'environnement et des pratiques à favoriser pour sa protection (alors qu'une multitude de facteurs/circonstances/rapports de pouvoir inégalitaires informe leur rapport au monde et leur manière d'y agir). Pour Ahmed (2004), un premier pas dans la réalisation d'un retour réflexif sur sa démarche est de procéder à une réflexion critique double (*double turn*) afin de rester pleinement impliqué-e dans la critique en y relevant sa participation, sa responsabilité dans les trajectoires et histoires de ces rapports de pouvoir inégalitaires :

Rather, whiteness studies should involve at least a double turn: to turn towards whiteness is to turn towards and away from those bodies who have been afforded agency and mobility by such privilege. In other words, the task for white subjects would be to stay implicated in what they critique, but in turning towards their role and responsibility in these histories of racism, as histories of this present, to turn away from themselves, and towards others. (Ahmed, 2004, par. 59)

Inspirée par Ahmed (2004), D'Arcangelis (2018) propose une double réflexivité, ou une réflexivité radicale, qui vise à bousculer l'illusion selon laquelle nous pouvons, à titre de chercheur-e-s, transcender les structures de pouvoir (notamment coloniales) lorsqu'elles nous sont rendues visibles, et que nous les rendons visibles par la confession : « Above all else, double reflexivity can help us unsettle the liberal illusion that we can transcend colonial power structures once they become visible to us. » (D'Arcangelis, 2018, p. 351) D'Arcangelis (2018) propose ainsi de faire un retour sur soi-même, et d'observer la subjectivité mobilisée dans le contexte de la recherche comme une fenêtre à travers laquelle nous agissons, sommes pleinement impliqués dans des structures que nous critiquons : « What I call radical reflexivity, then, is comparable to the autoethnographic notion of reflexive or narrative ethnography—a mechanism to examine our subjectivities as a window into the operation and potential alteration of societal structures in which we are fully ensconced and implicated. » (D'Arcangelis, 2018, p. 343)

Comment mener la recherche, critiquer, lever le voile sur certains des rapports de pouvoir à l'œuvre, bien que le voile qui soit levé soit toujours partiel et situé, depuis une posture privilégiée? Comment composer, négocier, avec ces rapports de pouvoir qui affectent même ma positionnalité de citoyenne, de femme, de chercheuse, de critique? Comment critiquer de façon située, mais sans que cette déclaration de ma posture située camouffle justement certains des rapports de pouvoir qui informent cette perspective, lui donne voix, et orientent les enjeux sur lesquels un éclairage est porté? Le travail de recherche mené dans cette thèse me tient à cœur – il s'agissait pour moi de relever et de critiquer des enjeux, fruits et objets de rapports de pouvoir inégaux que je voyais à l'œuvre. J'ai parfois critiqué des initiatives activistes, communautaires, environnementales dans ce qu'elles participent à renforcer des rapports inégaux entre des individus ou des groupes d'individus, ou encore dans ce qu'elles ne permettent pas de remettre en question les systèmes qui rendent nécessaire leur existence. Comment poser la critique de ce qu'elles convoquent et de comment elles s'inscrivent dans des systèmes d'oppression plus larges, sans minimiser ou nuire à ce qui est conçu comme néanmoins nécessaire pour les populations ou les individus qui en bénéficient?

D'une certaine manière, il s'agissait pour moi de défendre les droits et intérêts d'individus brimés, opprimés, exclus par la culture alimentaire actuelle – mais qui suis-je pour saisir et défendre les rapports de pouvoir dont font l'objet ces individus? Pour critiquer ce qui les opprime, les affectent? Qui sont même « ces individus »? Pour qui menai-je la critique? Pour ces individus? Ou pour moi-même, à titre de personne sentant le poids et la responsabilité de l'inégalité de cette culture alimentaire, à laquelle je participe aussi? Comment m'assurer que, par ma critique des rapports de pouvoir que je relève et dénonce, je ne participe pas à renforcer les systèmes inégalitaires en place? Par exemple, l'une des critiques dominantes formulées quant au déploiement de la culture alimentaire biomédicalisée repose sur l'obsession de la santé qui y prend forme, par et à travers la « saine » alimentation, tout autant que sur les relations limitées et limitantes qu'elle concourt à produire. Néanmoins, cette critique, je la mène alors que je suis en santé, que j'ai un accès privilégié à ladite santé, à des soins, aux ressources nécessaires pour faire en sorte de tenter de la maintenir. Comment serait portée ma critique, si je ne la menais pas depuis ce regard privilégié? Comment porter une critique sur une culture obsédée par la santé et par les moyens pour y parvenir, quand celle-ci répond

également aux anxiétés (tout autant qu'elle y participe) d'individus dont la santé est compromise ou affectée?

Je n'ai pas la réponse à toutes ces questions qui demeurent nécessaires à considérer et à réfléchir à la fin de ce travail d'exploration. Néanmoins, je suis consciente qu'il n'est pas suffisant de reconnaître ma posture située pour évacuer les rapports de pouvoir qui l'informent et orientent les enjeux qui sont soulevés. J'apprécie l'idée soumise par D'Arcangelis (2018) et Pillow (2003) de me commettre à une réflexivité de l'inconfort qui laisse place, à mon sens, aux ambivalences, aux malaises, à la reconnaissance que toute forme de savoir est limitée et nécessite d'être questionnée :

Pillow (2003) calls for researchers to engage in “reflexivities of discomfort” that would interrupt the validated reflexive strategies described above by “rendering the knowing of their selves or their subjects as uncomfortable and uncontainable... a reflexivity that seeks to know while at the same time situates this knowing as tenuous” (p. 188). That is, self-reflexivity must be mobilized in a way that disrupts modernist/liberal imaginings of a subject capable of transcending structural power inequalities. I argue that to do so, reflexivity must be explicitly vigilant about the ways in which our individual and collective subjectivities are tightly bound up in one another. (D'Arcangelis, 2018, p. 342)

Je comprends cette posture comme nécessitant que soit requestionné ce qu'implique le savoir situé qui participe de la production de connaissances (par sa mobilisation tout autant que par les effets de son énonciation). Je conçois qu'il s'agit d'une posture qui laisse place aux questions non répondues, aux ambivalences du ou de la chercheuse face à/entre ce qui est critiqué et comment il ou elle participe non seulement de la critique, mais de ce qui en fait l'objet. C'est une approche qui m'interpelle et que je conçois comme d'autant plus pertinente dans le contexte où les connaissances critiques que je participe à produire par mes recherches s'inscrivent dans les champs des sciences de la santé ou des sciences nutritionnelles, là où sont légitimés des modes de production des connaissances qui opèrent sous le mode de l'« objectivité », de la « validité », du savoir fermé, qui se contient. Comment négocier la production de critiques dans/avec des épistémès qui ne tolèrent l'ambivalence, l'inconnu, l'impossibilité de connaître de façon absolue?

Au menu pour la suite

Cette recherche a fait émerger de nouvelles questions et des enjeux qui me semblent nécessaires d'explorer dans le contexte de recherches futures.

- Des suites de ce travail de recherche, je constate comment ce type de méthodologie et d'analyse est riche quant aux manières de questionner ce qui participe des définitions de la saine alimentation et des manières par lesquelles celle-ci se trouve produite (définie) et appréhendée, ou rendue effective. Le caractère situé et contingent aux rapports de pouvoir négociés au sein d'une culture donnée est ce qui donne sa force et sa richesse à ce type d'analyse, qui permet d'observer comment la saine alimentation est définie et mobilisée, et ce qu'elle convoque et engendre. J'aimerais mobiliser une méthodologie et un mode d'analyse similaires dans un contexte socio-culturel autre, de manière à questionner comment s'y retrouve potentiellement produite différemment la saine alimentation. L'intérêt, à mon sens, de mener une analyse similaire dans un contexte culturel autre serait de voir y émerger d'autres types de corps, et de questionner comment ils s'y retrouvent produits, autorisés, au sein de relations qui sont culturellement situées : n'y aurait-il pas là des pistes de réflexion intéressantes pour réfléchir différemment les corps contemporains produits ici, au sein de la culture alimentaire québécoise? N'y aurait-il pas là des manières de réfléchir différemment les relations unissant corps, alimentation, santé et environnement? Ce type de recherche nécessiterait néanmoins une présence de longue haleine dans la culture autre au sein de laquelle elle serait menée dans l'optique où il me faudrait être en mesure de saisir les référents culturels qui s'y retrouvent négociés et qui participent de la définition de la saine alimentation et de ses modes d'effectivités, contingents à cet autre contexte culturel donné.
- J'aimerais également questionner davantage les matérialités organiques (constitutives des aliments tout autant que de la biologie humaine) telles que, dans le contexte de la culture alimentaire biomédicalisée analysée, celles-ci se retrouvent testées, évaluées et caractérisées dans l'optique de prévenir des risques associés à la santé (par ex., risques associés à l'ingestion de pesticides, de métaux lourds, risques de développer des maladies ou conditions chroniques comme le cholestérol ou l'obésité, etc.). Des pratiques comme les prises de sang qui permettent d'évaluer les taux de sucre ou de gras dans le sang dans une optique de prévention du développement de maladies; les tests d'ADN issus de la nutriginomique qui tracent des liens prévisionnels entre la génétique humaine et l'ingestion de nutriments particuliers, permettant ainsi d'orienter l'adoption d'une diète particulière; les tests de pesticides menés sur les aliments, visant à contrôler les quantités de composants

chimiques qui seraient ingérées par l'humain et donc, éventuellement intégrées à la matérialité biologique humaine, sont autant de manières d'évaluer, de caractériser et de contrôler les matérialités organiques, dans une optique de gestion des risques. J'aimerais questionner ce que deviennent (sont) ces matérialités, au sein de ces pratiques. Comment engagent-elles tout un lot de pratiques particulières, à partir de l'évaluation qui en est faite? Comment participent-elles de la détermination des matérialités organiques qui sont autorisées, tant au présent qu'au futur? Quelles matérialités s'y retrouvent exclues? Et, par extension, quels corps, humains comme plus-qu'humains, s'y retrouvent exclus? Favorisés? Je m'inspire ici de De Landa (2000) pour qui l'évolution organique (le devenir) des espèces est intimement liée à leur évolution culturelle¹⁸⁴ : quel(s) futur(s) des matérialités organiques (tant humaines que plus-qu'humaines) est(sont) autorisé(s), cadré(s), à travers ces pratiques?

🍌 En lien avec ces questions précédemment formulées et étant donné le contexte où de plus en plus d'études, de débats, de politiques, de programmes et de campagnes de sensibilisation critiquent et tentent de trouver des pistes de solution pour éradiquer les troubles de santé associés à la diète alimentaire, je souhaite réfléchir : que se passe-t-il avec les matérialités organiques jugées problématiques? Comment sont-elles caractérisées, évaluées, problématisées, traitées? Qu'est-ce qu'évoquent et engendrent les chiffres, les résultats de ces tests qui incriminent des corps jugés problématiques? Quelles matérialités organiques futures (leur devenir) convoquent-ils? Quels corps normés, standardisés, prennent forme à travers les résultats de ces tests? Comment réfléchir différemment les manières par lesquelles sont appréhendés, traités, contrôlés les corps ou les matérialités corporelles jugées problématiques (parce que par exemple obèses, diabétiques, malades, etc.)?

¹⁸⁴ S'inspirant de Foucault (1975), Manuel De Landa (2000) propose de réfléchir à comment les corps sont soumis à un ensemble de tests, de pratiques et de techniques de gouvernance, qui cadrent le développement particulier des systèmes organiques. Ce faisant, il questionne les processus d'exclusion à l'œuvre, qui assurent le devenir (concept inspiré par Deleuze et Guattari (1987)) particulier des espèces, depuis et avec leur matérialité biologique.

Bibliographie

- Abbots, E.-J. (2017). *The Agency of Eating*. London: Bloomsbury.
- Abrahamsson, S., Bertoni, F., Mol, A. et Martín, R. I. (2015). Living with Omega-3: New Materialism and Enduring Concerns. *Environment and Planning D: Society and Space*, 33(1), 4-19.
- Actualités UQAM. (23 octobre 2018). Éric Duchemin nommé au Conseil du système alimentaire montréalais. Repéré à <http://actualites.uqam.ca/2018/eric-duchemin-nomme-au-conseil-du-systeme-alimentaire-montrealais>
- Adams, V., Murphy, M. et Clarke, A. E. (2009). Anticipation: Technoscience, life, affect, temporality. *Subjectivity*, 28(1), 246-265.
- Agence France Presse. (29 janvier 2019). Notre surconsommation d'avocats a des conséquences dramatiques. *HuffPost Québec*. Repéré à https://quebec.huffingtonpost.ca/2019/01/29/consommation-avocat-consequences-environnement_a_23656177/
- Agence Science-Presse. (18 avril 2018). 100 % bio dans nos assiettes en 2050? Peu probable. *Journal Métro*. Repéré à <https://journalmetro.com/dossiers/special-vert/1519203/100-bio-dans-nos-assiettes-en-2050-peu-probable/>
- Ahmed, S. (2004). Declarations of Whiteness: The Non-Performativity of Anti-Racism. *borderlands journal*, 3(2). Repéré à http://www.borderlands.net.au/vol3no2_2004/ahmed_declarations.htm
- Ahuja, N. (2016). *Bioinsecurities*. Durham: Duke University Press.
- Alaimo, S. (2008). Trans-corporeal feminisms and the ethical space of nature. Dans S. Alaimo et S. Hekman (dir.), *Material Feminisms* (p. 237-264). Bloomington: Indiana University Press.
- Alaimo, S. (2010). *Bodily Natures*. Bloomington: Indiana University Press.
- Alaimo, S. (2012). Sustainable This, Sustainable That: New Materialisms, Posthumanism, and Unknown Futures. *PMLA*, 127(3), 558-564.
- Alaimo, S. et Hekman, S. (dir.). (2008). *Material Feminisms*. Bloomington: Indiana University Press.
- Allard, M. (7 février 2019). Téléphone, dis-moi comment manger mieux... *La Presse*. Repéré à <https://www.lapresse.ca/vivre/sante/201902/06/01-5213786-telephone-dis-moi-comment-manger-mieux.php>
- Allen, K. (3 juin 2017, juin 3). Toronto neuroscientist tackling science, sex and sexism in women's

- health. *Toronto Star*. Repéré à <https://www.thestar.com/news/gta/2017/06/03/toronto-neuroscientist-tackling-science-sex-and-sexism-in-womens-health.html>
- Aliens in green. (2017). *Xenopolitics #1: Petro-Bodies and Geopolitics of Hormones* [Installation].
Montréal : Exposition Never Apart 2017.
- Alternatives. (s.d.). Nourrir la citoyenneté | Agriculture urbaine. Repéré à <http://archives2019.lesjardins.alternatives.ca/a-propos/agriculture-urbaine.html>
- Anadón, M. et Guillemette, F. (2007). La recherche qualitative est-elle nécessairement inductive? *Recherches qualitatives - Hors série*, (5), 26-37.
- Aquin, Benoit. (2015). *Pois (producteur maraîcher biologique Martin Walldon), Saint-Siméon, Gaspésie* [Œuvre photographique]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Audet, Pascal. (2018). *Centre de traitement graphique animal* [Installation]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Archambault, H. (15 juin 2016). Des CHSLD servent des pommes de terre déshydratées. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2016/06/15/des-chsld-servent-des-pommes-de-terre-deshydratees>
- Arnaquq-Baril, A. et Thompson, B. (producteurs) et Arnaquq-Baril, A. (réalisatrice). (2017). *Angry Inuk* [Documentaire]. Repéré à https://www.onf.ca/film/inuk_en_colere/
- Association canadienne des études sur l'alimentation. (2017). Infolettre de l'Association canadienne des études sur l'alimentation. Repéré à http://cafs.landfood.ubc.ca/en/wp-content/uploads/CAFS-ACE%CC%81A_FallAutomne2017-hr.pdf
- Atkins, P. (2010). *Liquid Materialities: A History of Milk, Science and the Law*. London : Taylor and Francis.
- Authier, R. (14 août 2017). La malnutrition dans les pensionnats autochtones liée aux problèmes de santé actuels. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1049917/etude-malnutrition-pensionnats-autochtones-sante-premieres-nations-obesite-diabete-tracey-galloway-ian-mosby>
- Barad, K. (2003). Posthumanist Performativity: Toward an Understanding of How Matter Comes to Matter. *Journal of Women in Culture and Society*, 28(3), 801-831.
- Bardini, T. (2016). Entre archéologie et écologie. *Multitudes*, (62), 159-168.
- Bates, T. (2015). We Have Never Been Homo sapiens: CandidaHomo naturecultures. *Platform: Journal of Media and Communication*, 6(2), 16-32.

- Beagan, B. et Chapman, G. E. (2012). Discourses of Food and Consumption: Constructing 'Healthy Eating'/Constructing Self. Dans Doc, M., Sumner, J. et Winson, A. (dir.), *Critical perspectives in food studies* (p. 136-151). Don Mills, Ontario: Oxford University Press.
- Beardsworth, A., Bryman, A., Haslam, C., Keil, T., Goode, J. et Lancashire, E. (2002). Women, men and food: the significance of gender for nutritional attitudes and choices. *British Food Journal*, 104(7), 470-491.
- Beaudoin, F. (2018, mars 24). Le nouveau visage du bio. [Épisode télévisé]. Dans S. Gravel (réalisateur), *La Semaine verte*. Montréal : Radio-Canada. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/site/episodes/403265/nouveau-visage-agriculture-biologique>
- Béliveau Côté, G. (2018). L'éco-gentrification. Réseau de recherche et de connaissances sur la ville et l'urbain. Repéré à <http://www.vrm.ca/leco-gentrification/>
- Béliveau, R. (2016a, juillet 10). Le phosphate des produits dérivés de la viande fait vieillir prématurément. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2016/07/10/le-phosphate-des-produits-derives-de-la-viande-fait-vieillir-prematurement>
- Béliveau, R. (2016b, septembre 18). Pour vivre longtemps et en bonne santé. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2016/09/18/pour-vivre-longtemps--et-en-bonne-sante>
- Béliveau, R. (2018a, janvier 7). Une bactérie qui favorise la progression du cancer du côlon. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2018/01/07/une-bacterie-qui-favorise-la-progression-du-cancer-du-colon>
- Béliveau, R. (2018b, juin 3). Une agression inflammatoire pour le corps. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2018/06/03/une-agression-inflammatoire-pour-le-corps>
- Belluz, J. (4 juin 2018, juin 4). No one should die from eating salad. *Vox*. Repéré à <https://www.vox.com/2018/6/4/17424702/romaine-e-coli-outbreak>
- Bennett, J. (2007). Edible Matter. *New Left Review*, (45), 133-145.
- Bennett, J. (2010). *Vibrant matter: a political ecology of things*. Durham, N.C.: Duke University Press.
- Bennett, T., Grossberg, L. et Morris, M. (2005). *New Keywords: a Revised Vocabulary of Culture and Society*. Repéré à <http://handle.uws.edu.au:8081/1959.7/508624>

- Bérubé, S. (8 novembre 2016). Inquiétants pesticides. *La Presse*. Repéré à <https://www.lapresse.ca/societe/sante/201611/08/01-5039000-inquietants-pesticides.php>
- Bérubé, S. (27 janvier 2018a). Une pharmacie dans votre poisson. *La Presse+*. Repéré à http://plus.lapresse.ca/screens/0d8ef6ec-a247-42c4-ad54-5e46bc63f374_7C_0.html?utm_medium=Facebook&utm_campaign=Microsite+Share&utm_content=Screen
- Bérubé, S. (13 juin 2018b). De l'arsenic au menu. *La Presse+*. Repéré à http://plus.lapresse.ca/screens/e6124aca-fa0f-43b1-b3ad-58ebd28e1350_7C_0.html
- Bilge, S. (2009). Théorisations féministes de l'intersectionnalité. *Diogene*, 225(1), 70-88.
- Biron, P.-P. (26 octobre 2016). Paradis réclame de la nourriture de qualité en CHSLD. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2016/10/23/paradis-reclame-de-la-nourriture-de-qualite-en-chsld>
- Björntorp, P. (2001). Do stress reactions cause abdominal obesity and comorbidities? *Obesity Reviews: An Official Journal of the International Association for the Study of Obesity*, 2(2), 73-86.
- hooks, b. (1992). *Black looks: race and representation*. Boston, Massachusetts: South End Press.
- Boothe, T. (réalisateur). (2016). *Food Coop – le film* [Documentaire]. Lardux Films.
- Bordo, S. (2004). *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture, and the Body*. Berkeley, California: University of California Press.
- Bouffe Action de Rosemont. (2018). Cuisines collectives. Repéré à <https://bouffe-action.org/cuisines-collectives/>
- Boulangier, Michel. (2018). *Volume attendu* [Installation]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Bougnoux, D. (1991). Milieux, médias, médiologie. Dans *La communication par la bande Introduction aux sciences de l'information et de la communication*. France : La Découverte.
- Boutros, M. (18 juillet 2018). Une campagne contre le gaspillage alimentaire. *La Presse*. Repéré à <https://www.lapresse.ca/actualites/national/201807/18/01-5190032-une-campagne-nationale-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire.php>
- Brady, J., Gingras, J. et Power, E. (2012). Still Hungry: A Feminist Perspective on Food, Foodwork, the Body, and Food Studies. Dans Doc, M., Sumner, J. et Winson, A. (dir.), *Critical perspectives in food studies* (p. 122-135). Don Mills, Ontario: Oxford University Press.
- Brady, J. et Gingras, J. (2019). Critical Dietetics: Axiological Foundations. Dans J. Coveney et S. Booth

- (dir.), *Critical dietetics and critical nutrition studies* (p. 15-32). Cham, Switzerland: Springer.
- Brady, Jennifer, Gingras, J. et Aphramor, L. (2013). Theorizing health at every size as a relational-cultural endeavour. *Critical Public Health*, 23(3), 345-355.
- Braidotti, R. (2018). A Theoretical Framework for the Critical Posthumanities. *Theory, Culture & Society*. Repéré à <https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/0263276418771486>
- Braidotti, R. et Hlavajova, M. (2018). *Posthuman Glossary*. London : Bloomsbury.
- Brummett, B. (2014). Food and Communication: An Overview. *First Amendment Studies*, 48(1), 1-4.
- Burgun, I. (11 mai 2018). L'assiette québécoise : plus éclatée, plus locale et plus écologique. Agence France Presse. Repréré à <https://www.sciencepresse.qc.ca/actualite/2018/05/11/assiette-quebecoise-plus-eclatee-plus-locale-plus-ecologique>
- Butler, J. (1993). *Bodies that matter: on the discursive limits of « sex »*. New York; London: Routledge.
- C. Harris, D. (2001). *Fish, Law, and Colonialism*. Toronto: University of Toronto Press.
- Caillou, A. (21 juillet 2018). Bon pour la santé, le kombucha? *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/societe/consommation/532920/bon-pour-la-sante-le-kombucha>
- Cairns, K. et Johnston, J. (2015). Choosing health: embodied neoliberalism, postfeminism, and the « do-diet ». *Theory and Society*, 44(2), 153-175.
- Cairns, K. et Johnston, J. (2018). On (not) knowing where your food comes from: meat, mothering and ethical eating. *Agriculture and Human Values*, 35(3), 569-580.
- Cairns, K., Johnston, J. et Baumann, S. (2010). Caring About Food Doing Gender in the Foodie Kitchen. *Gender & Society*, 24(5), 591-615.
- Cameron, D. (22 janvier 2019). Nouveau Guide alimentaire canadien: adieu portions, place aux proportions. *La Presse*. Repéré à <https://www.lapresse.ca/actualites/sante/201901/22/01-5211916-nouveau-guide-alimentaire-canadien-adieu-portions-place-aux-proportions.php>
- Canalvie.com. (s.d.). Au menu : le Mexique! Repéré à <http://www.canalvie.com/recettes/idees-repas/articles-idees-repas/au-menu-le-mexique-1.1424450>
- Carey, J. W. (2009). *Communication as culture essays on media and society*. New York: Routledge.
- Carolan, M. (2011). *The Real Cost of Cheap Food* (1 edition). London: Earthscan Publications Ltd.
- Carolan, M. S. (2016). *Embodied food politics*. London: Routledge.
- Chadwick, R. (2009). Nutrigenomics. Dans Atkinson, P., Glasner, P., Lock, M. (dir.), *Genetics and*

- Society. Handbook of genetics and society: mapping the new genomic era* (p. 94-104). London; New York: Routledge.
- Chahine, G. (s.d.). Un conseil de politiques alimentaires à Montréal. Repéré à <https://sam.montrealmetropoleensante.ca/fr/actualite/sam-un-conseil-de-politiques-alimentaires-a-montreal>
- Chaire de recherche sur l'obésité. (2004). Les chiffres de l'obésité les statistiques du Canada. Repéré à <http://obesite.ulaval.ca/obesite/generalites/prevalence.php>
- Charbonneau-Roberts, G., Saudny-Unterberger, H., Kuhnlein, H. V. et Egeland, G. M. (2005). Body mass index may overestimate the prevalence of overweight and obesity among the Inuit. *International Journal of Circumpolar Health*, 64(2), 163-169.
- Chartrand, P. (2018). Paul Chartrand. Repéré à : <http://expression.qc.ca/orange6/artistes/paul-chartrand>
- Chartrand, Paul. (2018). *Hot Commodity* [Installation]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Clark, N. et Gunaratnam, Y. (2016). Sustaining difference: climate change, diet and the materiality of race. Dans R. B. Slocum et A. Saldanha (dir.), *Geographies of race and food: fields, bodies, markets*. London: Routledge.
- Clarke, A., Mamo, L., Fosket, J. R., Fishman, J. R. et Shim, J. K. (2010). *Biomedicalization : technoscience, health, and illness in the U.S.* Durham: Duke University Press.
- Clarke, Adèle E., Fishman, J. R., Fosket, J. R., Mamo, L. et Shim, J. K. (2000). Technosciences et nouvelle biomédicalisation : racines occidentales, rhizomes mondiaux. *Sciences sociales et santé*, 18(2), 11-42. <https://doi.org/10.3406/sosan.2000.1489>
- Clarke, Adele E., Shim, J. K., Mamo, L., Fosket, J. R. et Fishman, J. R. (2003). Biomedicalization: Technoscientific Transformations of Health, Illness, and U.S. Biomedicine. *American Sociological Review*, 68(2), 161-194.
- Coalition québécoise sur la problématique du poids. (22 août 2018). *Élections provinciales 2018 - La Coalition Poids réclame une campagne électorale cohérente, de la bouche à la fourchette!* Repéré à <http://www.lelezard.com/communique-17900782.html>
- Cogan, J. C. et Ernsberger, P. (1999). Dieting, weight, and health: Reconceptualizing research and policy. *Journal of Social Issues*, 55(2), 187-205.
- Colls, R. et Evans, B. (2009). Critical geographies of fat/bigness/corpulence. Introduction : questioning obesity politics. *Antipode.*, 41, 1011-1020.

- Colls, R. et Evans, B. (2010). Challenging Assumptions: Re-thinking « the obesity problem ». *Geography*, 95(2), 99-105.
- Colls, R. et Evans, B. (2014). Making space for fat bodies?: A critical account of 'the obesogenic environment'. *Progress in human geography*, 38(6), p. 733-753. Repéré à <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0309132513500373>
- Coole, D. et Frost, S. (2010). *New materialisms: ontology, agency and politics*. Duke University Press.
- Cooper, C. (13 février 2018). The rise of food policy councils in Canada. Policy Options. Repéré à <http://policyoptions.irpp.org/fr/magazines/february-2018/the-rise-of-food-policy-councils-in-canada/>
- Couchie, A. et Mosby, I. (12 octobre 2017). Anti-seal hunt rhetoric ignores facts and suppresses Indigenous culture. *The Globe and Mail*. Repéré à <https://www.theglobeandmail.com/opinion/anti-seal-hunt-rhetoric-borne-of-long-legacy-of-suppression-of-indigenous-food/article36565128/>
- Couldry, N. (2003). Passing ethnographies: rethinking the sites of agency and reflexivity in a mediated world. Dans P. Murphy et M. M. Kraidy (dir.), *Global media studies: ethnographic perspectives* (p. 1-32). New York: Routledge.
- Coveney, J. (2000). *Food, morals, and meaning the pleasure and anxiety of eating*. London; New York : Routledge.
- Coveney, J. (2006). Food and Aging. Dans Powell, J. et Wahidin, A. (dir.), *Foucault and aging* (p. 61-73). New York: Nova Science Publishers.
- Cramer, J. M., Greene, C. P. et Walters, L. M. (2011). *Food as communication communication as food*. New York; Washington; Baltimore: Peter Lang.
- Crawford, K., Lingel, J. et Karppi, T. (2015). Our metrics, ourselves: A hundred years of self-tracking from the weight scale to the wrist wearable device European. *Journal of Cultural Studies*, 18(4-5), 479-496.
- Crawford, R. (1980). Healthism and the medicalization of everyday life. *International Journal of Health Services: Planning, Administration, Evaluation*, 10(3), 365-388.
- D'Arcangelis, C. L. (2018). Revelations of a White Settler Woman Scholar-Activist: The Fraught Promise of Self-Reflexivity. *Cultural Studies ↔ Critical Methodologies*, 18(5), 339-353.
- Daschuk, J. (2013). *Clearing the Plains, Disease, Politics of Starvation, and the Loss of Indigenous Life*. Regina: University of Regina Press.

- David, C. (30 mai 2018). Spilling the beans on meal kits. *Toronto Star*. Repéré à <https://www.pressreader.com/canada/toronto-star/20180530/281947428527733>
- De Landa, M. (2000). Species and Ecosystems. Dans *A thousand years of nonlinear history* (p. 135-179). New York: Zone Books.
- Deleuze, G. et Guattari, F. (1987). *A thousand plateaus*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Dell’Osso, L., Carpita, B., Muti, D., Cremone, I. M., Massimetti, G., Diadema, E., Gesi, C. et Carmassi, C. (2018). Prevalence and characteristics of orthorexia nervosa in a sample of university students in Italy. *Eating and Weight Disorders: EWD*, 23(1), 55-65.
- Diabète Québec. (1 octobre 2017). Freestyle Libre maintenant disponible au Canada. Repéré à <http://www.diabete.qc.ca/fr/actualites/nouvelles/freestyle-libre-maintenant-disponible-en-pre-commande-au-canada>
- Dispensaire diététique de Montréal. (2015). Mission. Repéré à <https://www.dispensaire.ca/a-propos/mission-2/>
- Doern, G. B. et Prince, M. J. (2017). *Three Bio-Realms: Biotechnology and the Governance of Food, Health, and Life in Canada*. Toronto: Toronto University Press.
- Dolejsova, M. (s.d.). The Parlour of Food Futures. Repéré à : <https://materie.me/foodparlour>
- Dostie, J. (9 janvier 2018). Se perfectionner en manipulation d’aliments. *Journal Métro*. Repéré à <http://journalmetro.com/plus/carrieres/1337249/se-perfectionner-en-manipulation-daliments/>
- Dreher, N. (2018). Food from Nowhere: Complicating Cultural Food Colonialism to Understand Matcha as Superfood. *Gradfoodstudies*, 5(1). Repéré à <https://gradfoodstudies.org/2018/06/01/matcha-food-from-nowhere/>
- Driessens, O. (2013). The celebritization of society and culture: Understanding the structural dynamics of celebrity culture. *International Journal of Cultural Studies*, 16(6), 641-657.
- Dumitrescu, I. (s.d.). ‘Bio-Nazis’ go green in Germany. *POLITICO*. Repéré à <https://www.politico.eu/article/germany-bio-nazis-go-green-natural-farming-right-wing-extremism/>
- Durham Peters, J. (2015). *The Marvelous Clouds: Toward a Philosophy of Elemental Media*. Chicago: The University Of Chicago Press.
- Durocher, M. (2017). *Journal de bord*. Montréal.
- Durocher, M. (À venir). Biomedicalized Food Culture – A Critical Analysis at the Intersection of

- « Healthy » Food, Bodies and Health. *Critical Dietetics Journal*.
- Durocher, M. (À venir). Le « bien se nourrir » ou le « bien vieillir » contemporain? Une analyse des corps vieillissants produits aux croisements de l'alimentation « saine » et des injonctions au « bien vieillir ». *Global Media Journal -- Canadian Edition*, 11(1), 5-22.
- Durocher, M. (2019). De la numérisation de la société à la production d'une culture alimentaire biomédicalisée. Dans É. George (Éd.), *Numérisation de la société et enjeux sociopolitiques - Volume 1, Numérique, communication et culture* (Vol. 1, p. 227-236). Londres: ISTE éditions.
- Durocher, M. (2019). « Vieillissement réussi », danse et Fitbit : une exploration créative critique du corps vieillissant surveillé en mouvement. *Composite*, 20(2), 40-72.
- Durocher, M. et Gauthier, M. (2018a). A Food Blog Created By and For Elders: A Political Gesture Informed by the Normative Injunctions to Eat and Age Well. *Interaction Design and Architecture(s), Special issue « Aging with ICTs in the 21st century »*, (36), 75-92.
- Durocher, M. et Gauthier, M. (2018b). La création d'un blogue alimentaire par un groupe d'ainé·e·s : la collectivisation de processus individualisants liés au "bien vieillir". *Recherches sociologiques et anthropologiques*, 49(1), 217-239. <https://doi.org/10.4000/rsa.2666>
- École d'été sur l'agriculture urbaine. (2018). Programme de l'école d'été sur l'agriculture urbaine. Repéré à <https://ecoleagricultureurbaine.org/wp-content/uploads/2018/08/Programme-de-le%CC%81cole-de%CC%81te%CC%81-sur-lagriculture-urbaine.pdf>
- Edmiston, J. (2018, mai 28). The art of cooking with garbage: Victoria grad students are writing a dumpster diving cookbook. *National Post*. Repéré à <http://nationalpost.com/news/canada/the-art-of-cooking-with-garbage-victoria-grad-students-are-writing-a-dumpster-diving-cookbook>
- Edwards, J., Harvey, P. et Wade, P. (2010). *Technologized images, technologized bodies*. New York: Berghahn Books.
- equiterre.org. (2010, 2011). Les effets des pesticides sur la santé humaine. Repéré à <https://equiterre.org/solution/les-effets-des-pesticides-sur-la-sante-humaine>
- Evans, B. et Colls, R. (2009). Measuring Fatness, Governing Bodies: The Spatialities of the Body Mass Index (BMI) in Anti-Obesity Politics. *Antipode*, 41(5), 1051-1083.
- Evans, B., Crookes, L. et Coaffee, J. (2012). Obesity/Fatness and the City: Critical Urban Geographies. *Geography Compass*, 6(2). Repéré à <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1749-8198.2011.00469.x>

- Fallon Morell, S. (s.d.). Welcome to Nourishing Traditions! Repéré à <http://nourishingtraditions.com/>
- Febvre, C. (8 juin 2018). Bayer devient un géant de l'agrochimie en croquant Monsanto. *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/economie/529839/bayer-devient-un-geant-de-l-agrochimie-en-croquant-monsanto>
- Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale du Québec. (s.d.). Forum sur l'agriculture urbaine : inscrivez-vous sans tarder ! Repéré à <http://www.fihog.qc.ca/nouvelles/forum-sur-l-agriculture-urbaine-inscrivez-vous-sans-tarder/340>
- Foucault, M. (1975). *Surveiller et punir: naissance de la prison*. Paris: Gallimard.
- Foucault, M. (1980). *Power/knowledge: selected interviews and other writings, 1972-1977*. Brighton Eng: Harvester Press.
- Franklin, U. M. (1999). *The Real world of technology*. Toronto: House of Anansi.
- Fraser, N. (1995). Nancy Fraser, From Redistribution to Recognition? Dilemmas of Justice in a « Post-Socialist » Age. *New Left Review*, p. 11-39.
- Fredengren, C. (2013). Posthumanism, the transcorporeal and biomolecular archaeology. *Current Swedish Archaeology*, 21, 53-71.
- Froissart, P. (12 décembre 2017). Transformer le pain en bière pour combattre le gaspillage. *La Presse*. Repéré à <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/201712/12/01-5146863-transformer-le-pain-en-biere-pour-combattre-le-gaspillage.php>
- Galesi, D. (2014). Towards the Genomization of Food? Potentials and Risks of Nutrigenomics as a Way of Personalized Care and Prevention. *Italian Sociological Review*, 4(2), 173-187.
- Gerbet, T. (8 mars 2018a). Santé Canada admet autoriser les pesticides en se basant sur les études des fabricants. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1087733/questions-sante-canada-controverses-pesticides-tueurs-abeilles-neonicotinoides>
- Gerbet, T. (1 juin 2018b). Des centaines de millions d'abeilles mortes au Canada. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1101781/millions-abeilles-mortes-canada-apiculteurs-bees-quebec-ontario-neonicotinoides-ruches>
- Gesch, C. B., Hammond, S. M., Hampson, S. E., Eves, A. et Crowder, M. J. (2002). Influence of supplementary vitamins, minerals and essential fatty acids on the antisocial behaviour of young adult prisoners: randomised, placebo-controlled trial. *The British Journal of Psychiatry*, p. 22-28.

- Gingras, J. (2017, mai). *The audacity of being for fat and “against health”*. Communication présentée à la Conférence annuelle de l’Association canadienne des études sur l’alimentation, University of Regina.
- Gingras, J., Hite, A., Noriega, A., Overend, A. et Parker, B. (2018, mai). *Against Health: Critical stances on nutrition and dietary advice*. Communication présentée à Conférence annuelle de l’Association canadienne des études sur l’alimentation, University of Regina.
- Giroux, A. (réalisatrice) (2017). *Modifié* [Documentaire]. Québec : Cinema Politica. Repéré à <https://www.quebeccinema.ca/films/modifie>
- Glennie, C. et Alkon, A. H. (2018). Food justice: cultivating the field. *Environmental Research Letters*, 13(7).
- Goodman, A. H. (2013). Bringing Culture into Human Biology and Biology Back into Anthropology. *American Anthropologist*, 115(3), 359-373.
- Goodman, M. K., Johnston, J. et Cairns, K. (2017). Food, media and space: The mediated biopolitics of eating. *Geoforum*, 84, 161-168.
- Gorrand, B. (2018, mai 24). Le casse-tête des enfants allergiques à tout... ou presque. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1102695/allergies-alimentaires-intolerance-gluten-sensibilisation-winnipeg>
- Gouvernement du Canada. (2016, juin 15). Evidence Review for Dietary Guidance: Summary of Results and Implications for Canada’s Food Guide. Repéré à <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/publications/food-nutrition/evidence-review-dietary-guidance-summary-results-implications-canada-food-guide.html>
- Gouvernement du Québec. (2019). Pesticides et risques pour la santé. Repéré à <https://www.quebec.ca/sante/conseils-et-prevention/sante-et-environnement/pesticides-et-risques-pour-la-sante/risques-d-exposition-aux-pesticides/>
- Gravel, P. (2018, juin 1). Santé Canada pourrait bannir un néonic. *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/societe/science/529200/interdiction-eventuelle-d-un-neonicotinoide>
- Grégoire, B. (2018, April 11). Les certifications qu’ossa donne? Repéré à <http://atelierdugout.ca/2018/04/11/les-certifications-quossa-donne/>
- Grenier, L. et Valois-Nadeau, F. (2013). « Vous êtes tous des gagnants ». “Étoile des aînés” et le

- vieillesse réussie au Québec. *Recherches sociologiques et anthropologiques*, 44(1), 137-156.
- Grenier, S., Lauzon, T., Samji, S., Trepagnier, É., De Leon, J. et Dupont, G. (réalisateurs/réalisatrices) (2018). *Sortir du désert* [Documentaire]. Montréal : SUCO, L'OEUVRE LÉGER.
- Grossberg, L. (1992). *We gotta get out of this place: popular conservatism and postmodern culture*. New York: Routledge.
- Grossberg, L. (1997). *Bringing it all back home: essays on cultural studies*. Durham, NC: Duke University Press.
- Grosz, E. (2005). *Time Travels*. Durham and London : Duke University Press.
- Grosz, E. A. (2008). *Chaos, territory, art: Deleuze and the framing of the earth*. New York, NY: Columbia University Press.
- Groupe de travail en agriculture urbaine. (2018, février 9). Compte-rendu du 10e rendez-vous. Repéré à http://archives2019.lesjardins.alternatives.ca/sites/rooftopgardens.alternatives.ca/files/compte_rendu_-_10e_rendez-vous_-_9_fevrier.docx_-_google_docs.pdf?fbclid=IwAR3q63kgf4GHSgZz1q4g6ed6pb6PBnoQB333OFho1d5_5SRZhvzJYj3QSmk
- Gullette, M. M. (2004). *Aged by culture*. Chicago: University of Chicago Press.
- Guthman, J. (2008). "If They Only Knew": Color Blindness and Universalism in California Alternative Food Institutions. *The Professional Geographer*, 60(3), 387-397.
- Guthman, J. (2011). *Weighing In: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism* (1re éd.). Berkeley; Los Angeles; London : California University Press.
- Guthman, J. (2014). Doing Justice to Bodies? Reflections on Food Justice, Race, and Biology. *Antipode*, 46(5), 1153-1171.
- Guthman, J. et Brown, S. (2016). Whose Life Counts: Biopolitics and the "Bright Line" of Chloropicrin Mitigation in California's Strawberry Industry. *Science, Technology, & Human Values*, 41(3), 461-482.
- Guthman, J. et Mansfield, B. (2013). The implications of environmental epigenetics: A new direction for geographic inquiry on health, space, and nature-society relations. *Progress in Human Geography*, 37(4), 486-504.
- Hall, S. (1980). Cultural studies: two paradigms. *Media, Culture & Society*, 2(1), 57-72.

- Handfield, C. (2018a, janvier 7). Tendances santé 2018. *La Presse+*. Repéré à http://plus.lapresse.ca/screens/30d66e88-61d2-43ef-9619-3a7707469162_7C_0.html
- Handfield, C. (2018b, février 20). En santé sans manger. *La Presse+*. Repéré à http://plus.lapresse.ca/screens/ae6ac5d8-3c17-4d94-81f0-9ecd3fd32b6d_7C_0.html
- Haraway, D. (1988). Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective. *Feminist Studies*, 14(3), 575-599.
- Haraway, D. (2003). *The Companion Species Manifesto: Dogs, People, and Significant Otherness*. Chicago: Prickly Paradigm Press.
- Haraway, D. (2008). *When Species Meet*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Haraway, D. (2016). *Staying with the Trouble*. Durham : Duke Univ. Press.
- Haraway, D. (2018). *Modest_Witness@Second_Millennium.FemaleMan_Meets_OncoMouse: feminism and technoscience* (2e éd.). New York: Routledge.
- Haraway, D. (1991). *Simians, cyborgs, and women: the reinvention of nature*. New York: Routledge.
- Harvey, A. (2009). From genetic risk to post-genomic uncertainties: nutrigenomics and the birth of the “genetic entrepreneur”. *New Genetics and Society*, 28(2), 119-137.
- Harvey, A. (2010). Genetic risks and healthy choices: creating citizen-consumers of genetic services through empowerment and facilitation. *Sociology of Health & Illness*, 32(3), 365-381.
- Harvey, A. (2011). From lab to lifestyle: translating genomics into healthcare practices. *New Genetics and Society*, 30(4), 309-327.
- Hayes-Conroy, A. et Hayes-Conroy, J. (2008). Taking back taste: feminism, food and visceral politics. *Gender, Place & Culture*, 15(5), 461-473.
- Hayes-Conroy, A. et Hayes-Conroy, J. (2013). *Doing Nutrition Differently: Critical Approaches to Diet and Dietary Intervention*. New York: Ashgate Publishing.
- Hayles, N. K. (1999). *How We Became Posthuman*. Chicago: The University Of Chicago Press.
- Hébert, C. (2018, juillet 28). Gaspillage : l’industrie s’emballe et se réinvente. *Les Affaires*. Repéré à <https://www.lesaffaires.com/dossier/l-industrie-de-l-emballage-en-2018/gaspillage--l-industrie-s-emballe-et-se-reinvente/603993>
- Heldke, L. (2016). *Exotic appetites: Ruminations of a food adventurer*. London: Routledge.
- Hepp, A. (2012). Mediatization and the ‘molding force’ of the media. *Communications*, 37, 1-28.
- Hepp, A., Hjarvard, S. et Lundby, K. (2015). Mediatization: theorizing the interplay between media, culture and society. *Media, Culture & Society*, 37(2), 314-324.

- Hepp, A. et Tribe, K. (2013). *Cultures of mediatization*. Cambridge, UK; Malden, Ma: Polity.
- Herman, A., Goodman, M. K. et Sage, C. (2018). Six questions for food justice. *Local Environment*, 23(11), 1075-1089. Repéré à <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13549839.2018.1532401>
- Hjarvard, S. (2008). The mediatization of society. *Nordicom review*, 29(2), 105–134.
- Huot, I. (2018, avril 22). Le Kombucha sous la loupe. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2018/04/22/le-kombucha-sous-la-loupe>
- Huot, P. (2016, juin 23). La qualité de la nourriture se serait détériorée dans certains établissements de santé. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/789246/qualite-repas-etablissements-sante-bas-saint-laurent>
- Hustak, C. et Myers, N. (2012). Involuntary Momentum: Affective Ecologies and the Sciences of Plant/Insect Encounters. *Differences*, 23(3), 74-118.
- ICI.Radio-Canada. (2017, juin 28). Le marché Jean-Talon luttera contre le gaspillage alimentaire. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1042502/rosemont-petite-patrie-investit-projet-reduire-gaspillage-alimentaire-aliments-marche-jean-talon>
- ICI.Radio-Canada. (2018, mars 22). L'industrialisation du bio : dérive ou nécessité? *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1089520/agriculture-bio-biologique-industrialisation-exportation-derive-necessite-espagne-roumanie-quebec>
- ICI.Radio-Canada.ca. (2018a, février 9). Des étiquettes nutritionnelles sur le devant des emballages. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1083086/information-aliments-obesite-sel-sucre-gras-trans>
- ICI.Radio-Canada.ca. (2018b, avril 12). L'Agence canadienne d'inspection des aliments inquiète de la qualité des épices. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1094751/epices-conformite-modifie-qualite-agence-canadienne-inspection>
- ICI.Radio-Canada.ca. (2016, juillet 25). Alzheimer : entre cure et prévention. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/794762/alzheimer-cure-prevention-toronto>
- Ingold, T. (2015). *The Life of Lines* (1re éd.). New York : Routledge.
- Institut national de santé publique du Québec. (s.d.). Groupe scientifique sur la biosurveillance. Repéré à <https://www.inspq.qc.ca/biosurveillance>
- Institut national de santé publique du Québec. (2018, 2019). L'obésité au Québec : ralentissement de

- l'augmentation, mais inégalités socio-économiques. Repéré à <https://www.inspq.qc.ca/santescope/analyses/obesite>
- Johnsen, A. (réalisateur) et Dyekjaer, S. (productrice). (2016). *Bugs* [Documentaire]. Pays-Bas: Rosforth Films, Danish Documentary Production, Clin d'Œil Films, Kloos & Co. Medien GmbH.
- Johnston, J. (2010). Technology. Dans W. J. T. Mitchell & M. B. N. Hansen (Éd.), *Critical Terms for Media Studies*. Chicago; London: The University of Chicago Press.
- Judkis, M. (2017, décembre 6). 'Recipes are dead': What the future of cooking might look like. *Washington Post*. Repéré à https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/recipes-are-dead-what-the-future-of-cooking-might-look-like/2017/12/06/75a1cdec-d399-11e7-95bf-df7c19270879_story.html
- Kafer, A. (2013). *Feminist, Queer, Crip*. Bloomington, Indiana : Indiana University Press.
- Katz, S. (1996). *Disciplining old age: The formation of gerontological knowledge*. Charlottesville: University of Virginia Press.
- Katz, S. (2013). Active and Successful Aging. Lifestyle as a Gerontological Idea. *Recherches sociologiques et anthropologiques*, 44(1), 33-49.
- Kilomba, G. (2017). *Table of Goods* [Installation]. Lieu : Power Plant Museum, Toronto (été 2018).
- Kim, H. (2013). Functional foods and the biomedicalisation of everyday life: a case of germinated brown rice. *Sociology of Health & Illness*, 35(6), 842-857.
- Kirkpatrick, S. I. et Tarasuk, V. (2011). Housing circumstances are associated with household food access among low-income urban families. *Journal of Urban Health: Bulletin of the New York Academy of Medicine*, 88(2), 284-296.
- Koç, M., Winson, A. et Sumner, J. M. (2012). *Critical perspectives in food studies*. Don Mills, Ontario, Canada: Oxford University Press.
- Krotz, F. (2014). Mediatization as a mover in modernity: social and cultural change in the context of media change. Dans K. Lundby (dir.), *Mediatization of Communication* (p. 131-162). Walter de Gruyter GmbH & Co KG.
- Kunzru, H. (1997, janvier 2). You Are Cyborg. *Wired*. Repéré à <https://www.wired.com/1997/02/ffharaway/>
- L. Welsh, T. (2011). Healthism and the Bodies of Women: Pleasure and Discipline in the War against Obesity. *Journal of Feminist Scholarship*, 1(1), p. 33-48.
- La Dépêche. (2018). Les femmes qui mangent trop de fast-foods tombent plus lentement enceintes.

- ladepeche.fr*. Repéré à <https://www.ladepeche.fr/article/2018/05/04/2791832-femmes-mangent-trop-fast-foods-tombent-plus-lentement-enceintes.html>
- La Presse Canadienne. (2016a, mai 11). Les fruits de mer protégeraient les aînés du déclin cognitif. *La Presse*. Repéré à <http://www.lapresse.ca/vivre/sante/nutrition/201605/11/01-4980484-les-fruits-de-mer-protgeraient-les-aines-du-declin-cognitif.php>
- La Presse Canadienne. (2016b, mai 11). Les fruits de mer protégeraient les aînés du déclin cognitif. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/780943/fruits-mer-aines-declin-cognitif>
- L'Abbé, M. (2018, juin 26). L'alimentation et le rôle capital du gouvernement. *La Presse+*. Repéré à http://mi.lapresse.ca/screens/2e63f2c1-67c0-48df-acbe-4a3efd880bef_7C_0.html
- Labelle, A. (2016, janvier 9). Le régime méditerranéen est bon pour le cerveau vieillissant. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1009737/regime-mediterraneen-bon-cerveau-vieillissant>
- Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires. (2011). Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/BrochureDLEAA.pdf>
- Laboratoire sur l'agriculture urbaine. (2017, novembre 11). Festin d'idées : S'approvisionner autrement : Quartier nourricier – AU/LAB – Laboratoire sur l'agriculture urbaine. Repéré à <http://www.au-lab.ca/2017/11/11/festin-didees-sapprovisionnement-autrement-quartier-nourricier/>
- Lachance, N. (2018, mai 8). La fraude alimentaire plus sophistiquée que jamais. *TVA Nouvelles*. Repéré à <http://www.tvanouvelles.ca/2018/05/08/la-fraude-alimentaire-plus-sophistiquee-que-jamais-1>
- L'actualité. (2018). *Savez-vous vraiment ce que vous mangez?* 43(7). Repéré à <https://www.lesaffaires.com/dossiers-partenaires/main-duvre-etrangere-et-lagroalimentaire/la-reconnaissance-de-la-penurie-de-main-d-oeuvre-dans-le-secteur-agricole-primaire/586757>
- ladepeche.fr*. (2018, février 20). Pesticides : multiplier les bons gestes pour y échapper dans l'alimentation. *ladepeche.fr*. Repéré à <https://www.ladepeche.fr/article/2018/02/20/2746256-pesticides-multiplier-bons-gestes-echapper-alimentation.html>
- Lalonde, M. (2018, avril 6). Quebec government invests \$5 billion in province's food industry.

- Montreal Gazette*. Repéré à <http://montrealgazette.com/news/local-news/quebec-government-invests-5-billion-in-provinces-food-industry>
- Lamarche, Laurent. (2018). *Indices (In)traçables* [Installation]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Landecker, H. (2011). Food as exposure: Nutritional epigenetics and the new metabolism. *Biosocieties*, 6(2), 167-194.
- Landecker, H. et Panofsky, A. (2013). From Social Structure to Gene Regulation, and Back: A Critical Introduction to Environmental Epigenetics for Sociology. *Annual Review of Sociology*, 39(1), 333-357.
- Landry, Diane. (1999). *Table tourmente* [Installation]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Larivière, T. (2017, mars 22). Le retour à la terre du milliardaire André Desmarais. *La Terre de Chez Nous*. Repéré à <https://www.laterre.ca/actualites/vie-rurale/retour-a-terre-milliardaire-andre-desmarais.php>
- Larrivée, R., Lavoie, P. Thibault, P. (2017, novembre 12). Lab-École : l'éducation d'abord [Entrevue]. Dans M. Brisebois (réalisatrice), *Tout le monde en parle*. Montréal : Radio-Canada. Repéré à <http://radio-canada.ca/tele/tout-le-monde-en-parle/site/segments/entrevue/46432/pierre-thibault-ricardo-larrivee-pierre-lavoie-ecole-lab>
- Lavallée, B. (2018, avril 8). N'avez pas tout ce qu'on vous dit : nous raconte le nutritionniste urbain [Entrevue]. Dans M. Brisebois (réalisatrice), *Tout le monde en parle*. Montréal : Radio-Canada. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/tele/tout-le-monde-en-parle/site/segments/entrevue/66684/bernard-lavallee-nutrition-manger>
- Lavallée, B. (2018). « N'avez pas tout ce qu'on dit », Bernard Lavallée, nutritionniste [Entrevue]. Dans *RDI Matin*. Repéré à <https://www.facebook.com/rdimatin/videos/10155507175021864/?v=10155507175021864>
- Le Club des petits déjeuners. (2019). L'engagement du Club. Repéré à : <http://www.breakfastclubcanada.org/fr/notre-engagement/>
- Leedham, C. A. et Hendrics, J. (2006). Foucault and Successful Aging as Discourse: Explorations in Biopower and the Practice of Freedom. Dans J. Powell et A. Wahidin (dir.) *Foucault and aging* (31-45). New York : Nova Science Publishers.
- Lehmann, M. (2018). Mériol Lehmann. Repéré à <http://expression.qc.ca/orange6/artistes/meriol-lehmann>

- Lehmann, Mériol. (2018). *Mille quatre cents hectares* [Œuvre photographique]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Lemieux, S. (2018, mai 8). Le prêt-à-cuisiner à toutes les sauces. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2018/05/08/le-pret-a-cuisiner-a-toutes-les-sauces>
- L'Épicerie. (2002). Au frigo, ça germe! *Radio.canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2002/12/06/enquete.html>
- Leprince, J.-M. (2017, octobre 10). L'avocat, or maudit du Mexique. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1060574/avocat-fruit-plantations-illegales-production-mexique-michoacan-deforestation>
- Levasseur, M.-È., Gagnon, F., Samuel, O. et Valcke, M. (2017, novembre 16). Utilisation des jardins communautaires et alimentation bio – Étude exploratoire | Bulletin d'information en santé environnementale. Institut national de santé publique. Repéré à <https://www.inspq.qc.ca/bise/utilisation-des-jardins-communautaires-et-alimentation-bio-etude-exploratoire>
- Lo, T. (2017, novembre 9). Body's « forgotten organ » to be studied at world's largest germ-free lab in Calgary. *CBC News*. Repéré à <http://www.cbc.ca/news/canada/calgary/germ-free-lab-microbiome-research-calgary-1.4391234>
- Loopstra, R., Fledgerjohann, J., Reeves, A. et Stuckler, D. (2018). Impact of Welfare Benefit Sanctioning on Food Insecurity: a Dynamic Cross-Area Study of Food Bank Usage in the UK. *Journal of Social Policy*, 47(3), 437-457.
- Lopez, C. (2017, juillet 21). Acheter directement sur l'application Eatizz. *Journal Métro*. Repéré à <https://journalmetro.com/local/le-plateau-mont-royal/1173012/acheter-directement-sur-lapplication-eatizz/>
- Lundby, K. (2014). *Mediatization of Communication*. Berlin: Walter de Gruyter GmbH & Co KG.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body, and the self*. London: Sage.
- Lupton, D. (1997). *The Imperative of Health: Public Health and the Regulated Body*. London: Sage Publications.
- Lupton, D. (2013). *Fat*. Milton Park, Abingdon, Oxon; New York: Routledge.
- Lupton, D. (2017). Vitalities and Visceralities: Alternative Body/Food Politics in New Digital Media. Dans M. Phillipov et K. Kirkwood (dir.), *Alternative Food Politics: From the Margins to the Mainstream* (p. 151-168).

- Lupton, D. (2018). *Fat* (2e éd.). Milton Park, Abingdon, Oxon; New York: Routledge.
- Lupton, D. et Feldman, Z. (À venir). *Digital Food Cultures*. Routledge.
- Lupton, D. et Turner, B. (2017). « Both fascinating and disturbing »: consumer responses to 3D food printing and implications for food activism. Dans T. Schneider, K. Eli, C. Dolan et S. Ulijaszek (dir.), *Digital food activism: Food transparency one byte/bite at a time?* (p. 151-168). London: Routledge.
- M. Harris, E. (2013). Traditional Knowledge and the Other in Alternative Dietary Advice. Dans A. Hayes-Conroy et J. Hayes-Conroy (dir.), *Doing Nutrition Differently: Critical Approaches to Diet and Dietary Intervention* (p. 151-172). New York: Ashgate Publishing.
- M. Metzl, J. et Kirkland, A. (2010). *Against Health*. New York: NYU Press
- Malboeuf, M.-C. (2018, juin 18). Les géants de l'industrie ont faim. *La Presse+*. Repéré à http://plus.lapresse.ca/screens/cc0a604c-2fb8-4cc2-bc3c-c8dc3789c240_7C_0.html?utm_medium=Email&utm_campaign=Internal+Share&utm_content=Screen
- Malson, H. et Burns, M. (2009). *Critical feminist approaches to eating dis/orders*. London; New York : Routledge.
- Mansfield, B. (2012a). Gendered Biopolitics of Public Health: Regulation and Discipline in Seafood Consumption Advisories. *Environment and Planning D: Society and Space*, 30(4), 588-602.
- Mansfield, B. (2012b). Race and the new epigenetic biopolitics of environmental health. *BioSocieties*, 7(4). Repéré à https://www.researchgate.net/publication/263329250_Race_and_the_new_epigenetic_biopolitics_of_environmental_health
- Mansfield, B. et Guthman, J. (2015). Epigenetic life: biological plasticity, abnormality, and new configurations of race and reproduction. *Cultural Geographies*, 22(1), 3-20.
- Margulis, L. (2001). Bacteria in the origins of species. Dans W. J. Kress et G. W. Barrett (dir.), *A New Century of Biology* (p. 9-27). Washington, DC: Smithsonian Institution.
- Martin, A., Myers, N. et Viseu, A. (2015). The politics of care in technoscience. *Social Studies of Science*, 45(5), 625-641.
- Massey, D. (2015). *For Space*. London: Sage.
- Mazataud, V. (2017, novembre 2). Des melons au goût amer. *gazettedesfemmes.ca*. Repéré à <https://www.gazettedesfemmes.ca/14114/des-melons-au-gout-amer/>

- McEwen, B. S. (2012). Brain on stress: how the social environment gets under the skin. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*. Repéré à <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3477378/>
- McFarland, J., Slothouber, V. et Taylor, A. (2018). Tempo-rarily fat: A queer exploration of fat time. *Fat Studies*, 7(2), 135-146.
- McRobbie, A. (2015). Notes on the Perfect. *Australian Feminist Studies*, 30(83), 3-20.
- Meloni, M. (2018). A Postgenomic Body: Histories, Genealogy, Politics. *Body & Society*, 24(3), 3-38.
- Ménard, M. (2018, avril 18). Des fermiers américains se rebellent contre la norme biologique. *La Terre de Chez Nous*. Repéré à <https://www.laterre.ca/actualites/fermiers-americains-se-rebellent-contre-norme-biologique.php>
- Meneu, G. (2019, 20 février). Du glyphosate dans nos aliments. *ICI Radio-Canada.Ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1153714/glyphosate-pesticide-alimentation>
- Michael Murphy, Kevin. (2012). *New Xanadu* [Installation]. Saint-Hyacinthe : Exposition ORANGE 2018.
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2010). *Contamination des aliments* [Vidéo en ligne]. Repéré à https://www.youtube.com/watch?v=jFejZgwCy_o
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2018). *Politique bioalimentaire 2018-2025*. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/PolitiqueBioalimentaire.pdf>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2019a, février 27). Mission et mandats du MAPAQ. Repéré à <https://www.quebec.ca/gouv/ministere/agriculture-pecheries-alimentation/mission-et-mandats/>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2019b, avril 10). Politique bioalimentaire 2018-2025. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Ministere/politique/Pages/Politique-bioalimentaire.aspx>
- Mintz, C. (2018, juin 12). Eating Dinner With Canada's Migrant Workers. *The Walrus*. Repéré à <https://thewalrus.ca/eating-dinner-with-canadas-migrant-workers/>
- Mitch, L. (2017, décembre 7). Gut molecule that blocks 'hunger hormone' may spur new treatments for diabetes, anorexia. *Sciencemag.Org*. Repéré à <http://www.sciencemag.org/news/2017/12/gut-molecule-blocks-hunger-hormone-may-spur-new-treatments-diabetes-anorexia>
- Mol, A. (2003). *The Body Multiple*. Durham; London: Duke University Press.

- Mol, A. (2008). I Eat an Apple. On Theorizing Subjectivities. *Subjectivity*, 22(1), 28-37.
- Mol, A. (2013). Mind your plate! The ontionorms of Dutch dieting. *Eating bodies fluid network.*, 43(3), 379-396.
- Montréal en statistiques. (2018). *Profil sociodémographique - Recensement 2016; Arrondissement de Montréal-Nord* (p. 1-42). Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/MTL_STATS_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PROFIL_SOCIOD%20MO_MONTR%20AL-NORD%202016.PDF
- Montreal Gazette. (2018, avril 17). « Avocado Police »: This Mexican town is fighting back against cartels. *Montreal Gazette*. Repéré à <http://montrealgazette.com/news/world/mexican-avocado-farmers-fight-back-against-cartels/wcm/e14fe9f5-93b7-400e-8e84-21d392e7db11>
- Montréal Métropole en santé. (s.d.). À propos. Repéré à <https://montrealmetropoleensante.ca/apropos>
- Mosby, I. (2015). *Food Will Win the War - The Politics, Culture, and Science of Food on Canada's Home Front*. British Columbia : UBC Press.
- Mosby, I. et Galloway, T. (2017). "Hunger was never absent": How residential school diets shaped current patterns of diabetes among Indigenous peoples in Canada. *CMAJ*, 189(32), E1043-E1045.
- Mosley, P. E. (2009). Bigorexia: bodybuilding and muscle dysmorphia. *European Eating Disorders Review: The Journal of the Eating Disorders Association*, 17(3), 191-198.
- Murray, S. (2008). *The « Fat » Female Body*. New York: Palgrave Macmillan.
- Myers, N. (2015). *Rendering life molecular models, modelers, and excitable matter*. Durham: Duke Univ. Press.
- Nestlé, M. et McIntosh, W. A. (2010). Writing the food studies movement. *Food, Culture and Society*, 13(2), 159-179.
- Nicolson, P. (2002). *Having it All? Choices for Today's Superwoman*. England: Hoboken John Wiley & Sons.
- Nielsen, G. B. (2015). *Figuration work: student participation, democracy and university reform in a global knowledge economy*. New York: Berghahn Books.
- Nightingale, A. (2013). Fishing for Nature: The Politics of Subjectivity and Emotion in Scottish Inshore Fisheries Management. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 45(10), 2362-2378.
- Niosi, L. (2019, mai 16). Au Québec, un ménage autochtone sur trois souffre d'insécurité alimentaire.

- Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/espaces-autochtones/1169996/insecurite-alimentaire-premieres-nations-quebec-etude>
- Noël, É. (2015, mars 4). Le nouveau régime nordique. *Journal Métro*. Repéré à <https://journalmetro.com/plus/bouffe/731367/le-nouveau-regime-nordique/>
- Noriega, A. (2018, mai). *The Nutritional Encounter and Healthy Eating*. Communication présentée à la Conférence annuelle de l'Association canadienne des études sur l'alimentation, University of Regina.
- NousRire. (s.d.). Démarche écoresponsable. Repéré à <https://nousrire.com/demarche-ecoresponsable/>
- Ocampo-Picard, R. (2016, octobre 23). Québec lance sa nouvelle politique de prévention en santé. *La Presse*. Repéré à <http://www.lapresse.ca/actualites/sante/201610/23/01-5033385-quebec-lance-sa-nouvelle-politique-de-prevention-en-sante.php>
- ORANGE 2018. (2018a). *Programme ORANGE 2018*. ORANGE, L'événement d'art actuel de Saint-Hyacinthe.
- ORANGE 2018. (2018b). Thème et commissaires / ORANGE 2018. Repéré à <http://expression.qc.ca/orange6/theme-et-commissaires>
- Palsson, G. (2015, octobre). *Nature, Culture, and Society: Anthropological Perspectives on Life*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Parole d'excluEs. (2016). Parole d'excluEs. Repéré à <http://www.parole-dexclues.ca/>
- Paulson, S. (2016). Sensations of Food: Growing for the Nation and Eating with the Hand in Bahia, Brazil. Dans R. Slocum et A. Saldanha (dir.), *Geographies of race and food: fields, bodies, markets*. London: Routledge.
- Perreault, M. (2016, novembre 29). Quand le cycle menstruel influence l'appétit. *La Presse +*. Repéré à http://plus.lapresse.ca/screens/2e7d9f4b-d1f2-419c-adbc-d8acadeb1555%7C_0.html
- Pillow, W. (2003). Confession, catharsis, or cure? Rethinking the uses of reflexivity as methodological power in qualitative research. *International Journal of Qualitative Studies in Education*, 16(2), 175-196.
- Power, C., Kirbyson, E. et Rogerson, R. (2018). *Really Garbage Cookbook*. Victoria, B.C.
- Powell, J. L. (2011). *Aging and social policy: a Foucauldian excursion*. Hauppauge, N.Y.: Nova Science Publishers.
- Powell, J. L., Biggs, S. et Wahidin. (2006). Exploring Foucault and Bio-Medical Gerontology in Western

- Modernity. Dans Powell, J. et Wahidin, A. (dir.) *Foucault and aging* (p. 3-16). New York: Nova Science Publishers.
- Power, E. M. et Polzer, J. (2016). *Neoliberal governance and health: duties, risks, and vulnerabilities*. Montréal: McGill-Queen's University Press.
- Préjet, J. (2017, novembre 9). Un nouveau centre de recherche stérile à Calgary. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1065005/microbiome-recherche-sans-germe-microbe-universite-calgary>
- Probyn, E. (2000). *Carnal appetites: food/sex/identities*. London; New York: Routledge.
- Probyn, E. (2005). *Blush: faces of shame*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Probyn, E. (2016). *Eating the Ocean*. Durham : Duke University Press.
- Probyn, E. (2018). The ocean returns: Mapping a mercurial Anthropocean. *Social Science Information*, 57(3), 386-402.
- Provost, A.-M. (2015, mai 29). Jardins communautaires: Des listes d'attente débordent. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <https://www.journaldemontreal.com/2015/05/29/jardins-communautaires-des-listes-dattente-debordent>
- Puig de la Bellacasa, M. (2015). Making time for soil: Technoscientific futurity and the pace of care. *Social Studies of Science*, 45(5), 691-716.
- R. Champagne, S. (2018a). L'appel du Nord. *L'actualité*, 43(7). Repéré à <https://lactualite.com/monde/lappel-du-nord-2/>
- R. Champagne, S. (2018b, mars 10). Pesticides: une industrie hyperprésente à toutes les étapes. *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/societe/environnement/522380/pesticides-une-industrie-presente-a-toutes-les-etapes>
- R. Fishel, S. (2017). *The Microbial State*. Minneapolis : University of Minnesota Press.
- Rabinow, P. (1996). *Making PCR - A Story of Biotechnology*. Repéré à <https://www.press.uchicago.edu/ucp/books/book/chicago/M/bo3614928.html>
- Rabinow, P. et Rose, N. (2006). Biopower Today. *BioSocieties*, 1, 195-217.
- Radio-Canada.ca. (2017, avril 24). Les campagnes anti-chasse au phoque sont dévastatrices pour les Inuits. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1029866/campagnes-anti-chasse-phoque-peta-inuits->
- Reddy, F. (29 avril 2017). André Desmarais s'indigne de la difficulté de lancer une petite ferme

- au Québec [Entrevue]. Dans Radio-Canada, *On n'est pas sorti de l'auberge*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/on-n-est-pas-sorti-de-l-auberge/segments/entrevue/22226/andre-desmarais-agriculture-ferme-quebec>
- Reestorff, C. M. (2014). Mediatized affective activism: The activist imaginary and the topless body in the Femen movement. *Convergence: The International Journal of Research into New Media Technologies*, 20(4), 478-495.
- Regroupement des cuisines collectives du Québec. (s.d.). Mission. Repéré à <http://www.rccq.org/fr/a-propos/mission/>
- Renaud, M.-J. (2018, avril 9). Politique bioalimentaire, quelle est la direction? Repéré à <https://unionpaysanne.com/nouvelles/politique-bioalimentaire-quelle-est-la-direction-2/>
- Réseau alimentaire de l'Est de Montréal. (2017). Projets. Repéré à <https://www.reseaualimentaire-est.org/projets#1501870735930-f53586ea-2518>
- Réseau pour une alimentation durable. (2018, avril 13). Politique bioalimentaire 2018-2025 : Survol médiatique. Consulté 9 juillet 2019, à l'adresse Réseau pour une alimentation durable website: <https://foodsecurecanada.org/fr/ressources-et-nouvelles/nouvelles-et-medias/politique-bioalimentaire-2018-2015-survol-mediatique-0>
- Rich, E. et Evans, J. (2005). 'Fat Ethics' – The Obesity Discourse and Body Politics. *Social Theory & Health*, 3(4), 341-358.
- Rich, E., Monaghan, L. F. et Aphramor, L. (Éd.). (2011). *Debating Obesity - Critical Perspectives*. UK: Palgrave Macmillan.
- Richardson, L. et St. Pierre, E. A. (2005). Writing: a method of inquiry. Dans N. K. Denzin et Y. S. Lincoln (dir.), *Handbook of Qualitative Research* (3e éd., p. 959–978). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Robertson, B. A. (2016, septembre 3). Preventing illness with food, not prescriptions. *Toronto Star*. Repéré à <https://www.thestar.com/life/2016/09/03/preventing-illness-with-food-not-prescriptions.html>
- Robin, M.-M. (2018). *Le ROUNDUP face à ses juges* [Documentaire]. Repéré à <https://communiqués.radio-canada.ca/television/7876/Le-ROUNDUP-Face-A-Ses-Juges-En-Primeur-Aux-GRANDS-REPORTAGES>
- Rondot, G. et Erreca, J.-B. (2018). *Que mangera-t-on demain? (Vol. 1–3)* [Documentaire]. Montréal : Radio-Canada. Repéré à <https://ici.tou.tv/que-mangera-t-on-demain/S01E01>

- Rose, N. (2007). *The politics of life itself: biomedicine, power, and subjectivity in the twenty-first century*. Princeton, N.J.: Princeton University Press.
- Rothblum, E. D. (2012). Why a Journal on Fat Studies? *Fat Studies*, 1(1), 3-5.
- Rothman, L. (2018, mai 21). Your Bottomless Hunger for Avocados Is Causing Droughts in Chile. *Vice*. Repéré à https://munchies.vice.com/en_us/article/435w9b/your-bottomless-hunger-for-avocados-is-causing-droughts-in-chile?utm_source=vicfbuk
- Rowe, J. W. et Kahn, R. L. (1997). Successful Aging. *The Gerontologist*, 37(4), 433-440.
- Roy, Johanne. (2016, juin 28). Des patates en poudre pour les députés afin de dénoncer les conditions dans les CHSLD. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldequebec.com/2016/06/28/livraison-speciale-des-patates-en-poudre-pour-les-deputes-de-capitale-nationale>
- Roy, Julie. (2018). Pesticides au menu. *Protégez-Vous*, p. 15-20.
- Roy, S. C. (2008). 'Taking charge of your health': discourses of responsibility in English-Canadian women's magazines. *Sociology of Health & Illness*, 30(3), 463-477.
- Ruby, F. (2018, avril 8). Politique bioalimentaire 2018-2025: un virage santé marqué. Repéré à <https://centdegres.ca/magazine/politique-et-economie/politique-bioalimentaire-2018-2025-un-virage-sante-marque/>
- Rysst, M. (2010). "Healthism" and looking good: Body ideals and body practices in Norway. *Scandinavian Journal of Public Health*, 38(5_suppl), 71-80.
- S.A. (2017a, mars 9). Pourquoi le pain au levain est l'un des pains les plus sains ? Repéré à <https://mangermediterranéen.com/pourquoi-le-pain-au-levain-est-lun-des-pains-les-plus-sains/>
- S.A. (2017b, mars 23). Saint-Bruno, ville nourricière. Repéré à <http://agriculturemontreal.com/nouvelles/saint-bruno-ville-nourriciere>
- Sagan, A. et Kane, L. (2018, juin 27). Les antibiotiques utilisés en agriculture menacent la santé humaine. *La Presse*. Repéré à <http://www.lapresse.ca/actualites/sante/201806/27/01-5187460-les-antibiotiques-utilises-en-agriculture-menacent-la-sante-humaine.php>
- Saguy, A. C. (2014). *What's wrong with fat?*. New York : Oxford University Press.
- Saliba, F. (2016, août 29). La culture de l'avocat fait des ravages. *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/societe/478733/mexique-la-culture-de-l-avocat-fait-des-ravages>
- Sandberg, L. J. et Marshall, B. L. (2017). Queering Aging Futures. *Societies*, 7(3), 21.

- Santé Canada. (2016, mai 19). Saumon AquAdvantage [Évaluations;avis]. Repéré à <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/aliments-genetiquement-modifies-autres-aliments-nouveaux/produits-approuves/saumon-aquadvantage.html>
- Santé Canada. (2018, mars 21). Canada's Food Guide Consultation - Phase 2: What We Heard Report [Guidance]. Repéré à <https://www.canada.ca/en/services/health/publications/food-nutrition/canada-food-guide-phase2-what-we-heard.html>
- Santé Canada. (2019, janvier 22). Grains entiers - les faits [Gouvernement du Canada]. Repéré à <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/guide-alimentaire-canadien/ressources/recommandations-saine-alimentation/savourez-une-variete-grains-entiers/les-faits.html>
- Sawchuk, K. (2013). Tactical mediatization and activist ageing: pressures, push-backs, and the story of RECAA. *MedieKultur: Journal of Media and Communication Research*, 29(54), 18.
- SC, J.-A. (2018, Juin 18). Josée-Anne SC - Accueil. Repéré à <https://www.facebook.com/joseeannescblogue/photos/a.1726974194090786/1726976117423927/?type=3&theater>
- Schneider, T., Eli, K., Dolan, C. et Ulijaszek, S. (2017). Digital food activism: Food transparency one byte/bite at a time? Dans *Digital Food Activism* (p. 1-42). London: Routledge.
- Schrader, A. (2015). Abyssal intimacies and temporalities of care: How (not) to care about deformed leaf bugs in the aftermath of Chernobyl. *Social Studies of Science*, 45(5), 665-690.
- Scrinis, G. (2008). On the Ideology of Nutritionism. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 8(1), 39-48.
- Scrinis, G. (2012). Nutritionism and Functional Foods. Dans Kaplan, D. (dir.) *The Philosophy of Food* (p. 269-291). Berkeley: University of California Press.
- Scrinis, G. (2013). *Nutritionism: The Science and Politics of Dietary Advice*. New York: Columbia University Press.
- Service alimentaire Gordon. (2019). Qu'est-ce que le concept marketing « clean label »? Repéré à <https://www.gfs.ca/fr-ca/idees/quest-ce-que-le-concept-marketing-clean-label>
- Shannon, J. (2013). Should we Fix Food Deserts?: The Politics and Practice of Mapping Food Access. Dans A. Hayes-Conroy & J. Hayes-Conroy (dir.), *Doing Nutrition Differently: Critical Approaches to Diet and Dietary Intervention* (p. 249-276). New York: Ashgate Publishing.

- Sharma, S. (2013). Critical Time. *Communication and Critical/Cultural Studies*, 10(2-3), 312-318.
- Sharma, S. (2014). *In the Meantime: Temporality and Cultural Politics*. Durham: Duke University Press Books.
- Shields, A. (2018, avril 6). Québec veut prioriser une alimentation locale et plus saine. *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/societe/environnement/524562/quebec-veut-prioriser-une-alimentation-locale-et-plus-saine>
- Shostak, S. (2010). Marking Populations and Persons at Risk. Dans A. Clarke, L. Mamo, J. R. Fosket, J. R. Fishman et J. K. Shim (dir.), *Biomedicalization: technoscience, health, and illness in the U.S.* (p. 242-262). Durham: Duke University Press.
- Singer, N. (2018, avril 15). Employees Jump at Genetic Testing. Is That a Good Thing? *The New York Times*. Repéré à <https://www.nytimes.com/2018/04/15/technology/genetic-testing-employee-benefit.html>
- Slocum, R. (2007). Whiteness, space and alternative food practice. *Geoforum*, 38(3), 520-533.
- Slocum, R. (2016). Race in the Study of Food. Dans R. Slocum et A. Saldanha (dir.), *Geographies of race and food: fields, bodies, markets*. London: Routledge.
- Slocum, R. et Saldanha, A. (2016). *Geographies of race and food: fields, bodies, markets*. London: Routledge.
- Sofaer, J. R. (2006). *The Body as Material Culture: A Theoretical Osteoarchaeology*. Cambridge University Press.
- Ste-Marie Chamberland, C. (2018, juillet 3). Manger bio et local peut coûter moins cher: en voici la preuve. *Le Journal de Québec*. Repéré à <https://www.journaldequebec.com/2018/06/29/5-entreprises-qui-offrent-des-paniers-de-legumes-du-quebec>
- Strother, E., Lemberg, R., Stanford, S. C. et Turberville, D. (2012). Eating Disorders in Men: Underdiagnosed, Undertreated, and Misunderstood. *Eating Disorders*, 20(5), 346-355.
- Système alimentaire montréalais. (s.d.). À propos. Repéré à <https://sam.montrealmetropoleensante.ca/apropos>
- Système alimentaire pour tous. (s.d.). À propos. Repéré à https://www.facebook.com/pg/systemealimentairepourtous/about/?ref=page_internal
- Tarasuk, V. (2018, novembre). *Household food insecurity: the case for policy intervention*. Communication présentée dans le contexte de l'atelier L'insécurité alimentaire à Montréal, l'ampleur du problème et les stratégies efficaces pour le combattre, Montréal.

- Thibault, S. (2018, avril 26). Les néonicotinoïdes pourraient altérer la production d'œstrogènes chez l'humain. Institut national de la recherche scientifique. Repéré à <http://www.iaf.inrs.ca/actualites/neonicotinoides-pourraient-alterer-production-doestrogenes-chez-lhumain>
- Tidgwell, T., Friedman, M., Rinaldi, J., Kotow, C. et Lind, E. R. M. (2018). Introduction to the special issue: Fatness and temporality. *Fat Studies*, 7(2), 115-123.
- Tischner, I. et Malson, H. (2008). Exploring the Politics of Women's In/Visible 'Large' Bodies. *Feminism & Psychology*, 18(2), 260-267.
- Tischner, I. et Malson, H. (2012). Deconstructing Health and the Un/Healthy Fat Woman. *Journal of Community & Applied Social Psychology*, 22(1), 50-62.
- Toews, I. (réalisateur) et Toews, I. et Bradley, M. (producteurs) (2016). *Bugs on the Menu* [Documentaire]. Canada : 291 film company.
- Toohey, J. (2018, janvier 21). The roots of organic farming lie in fascism. *The Conversation*. Repéré à <http://theconversation.com/the-roots-of-organic-farming-lie-in-fascism-81448>
- Fortier, J-M. (2018, mars 25). Jean-Martin Fortier, révolutionnaire agricole. [Entrevue]. Dans Brisebois, M. (réalisatrice), *Tout le monde en parle*. Radio-Canada : Montréal. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/tele/tout-le-monde-en-parle/site/segments/entrevue/64833/jean-martin-fortier-ferme-agriculture-bio>
- Tremblay, D. (2018). Le fromage et le yogourt visés par Santé Canada. *TVA Nouvelles*. Repéré à <http://www.tvanouvelles.ca/2018/04/12/le-fromage-et-le-yogourt-vises-par-sante-canada-1>
- Tremblay, P. S. (2019). Le nouveau Guide alimentaire canadien : 7 conseils pour manger plus sainement. Repéré à https://www.sunlife.ca/ca/Tools+and+Resources/Health+and+Wellness/Eating+well/7+conseils+pour+manger+plus+sainement?vgnLocale=fr_CA
- Tsing, A. L. (2014). Strathern beyond the Human: Testimony of a Spore. *Theory, Culture & Society*, 31(2-3), 221-241.
- Turcotte, M.-A. (2019, mai 3). Manger plus de riz pourrait aider à combattre l'obésité. *TVA Nouvelles*. Repéré à <https://www.tvanouvelles.ca/2019/05/03/manger-plus-de-riz-pourrait-aider-a-combattre-lobesite>
- Turenne, M. (2016, janvier 15). 9 trucs pour prévenir le pire. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2016/01/15/9-trucs-pour-prevenir-le-pire>

- TVA Nouvelles. (2016, juin 15). Aliments trop chers pour le CHSLD: explications. Repéré à <http://fr.canoe.ca/infos/videos/aliments-trop-chers-pour-le-chsld-explications/4942740199001>
- TVA Nouvelles. (2017, décembre 19). L'obésité en hausse au Québec. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2017/12/19/lobesite-en-hausse-au-quebec-1>
- Twigg, J. (2004). The body, gender, and age: Feminist insights in social gerontology. *Journal of Aging Studies*, 18(1), 59-73.
- UdeM Nouvelles. (2017, septembre 14). Première cohorte de l'université d'été en agriculture urbaine. Repéré à <https://nouvelles.umontreal.ca/article/2017/09/14/premiere-cohorte-de-l-universite-d-ete-en-agriculture-urbaine/>
- Vigneault, K. (2012). *Rapport à soi et citoyennetés alimentaires: diagnostic d'une politique des plaisirs* (Thèse de doctorat). Université de Montréal.
- Ville de Montréal. (2019). Mercier–Hochelaga-Maisonneuve – Jardins communautaires. Repéré à <http://www1.ville.montreal.qc.ca/banque311/node/1293>
- Ville de Montréal - Arrondissement Le Plateau-Mont-Royal. (s.d.). Verdissement. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=7297,79463572&_dad=portal&_schema=PORTAL
- Vivre en Ville. (s.d.). À propos - Vivre en Ville - la voie des collectivités viables. Repéré à <https://vivreenville.org/a-propos/a-propos.aspx>
- Wasserfall, R. (1993). Reflexivity, feminism and difference. *Qualitative Sociology*, 16(1), 23-41.
- Wilkins, J. L. (2005). Eating Right Here: Moving from Consumer to Food Citizen. *Agriculture and Human Values*, 22(3), 269-273.
- Williams, R. (1981). *Culture*. London: Fontana paperbacks.
- Williams, R. (1997). *Television: technology and cultural form (édition révisée par Ederyn Williams)* (2e éd.; E. Williams, Éd.). London: Routledge.
- Woodward, K. (dir.). (1999). *Figuring Age: Women, Bodies, Generations*. Bloomington, Ind: Indiana University Press.
- Wright, J. et Harwood, V. (2012). *Biopolitics and the « obesity epidemic »: governing bodies*. London: Routledge.
- Yates-Doerr, E. (2011). Kinship: bodily betrayal: love and anger in the time of epigenetics. Dans F. E.

- Mascia-Lees (dir.), *A Companion to the Anthropology of the Body and Embodiment* (p. 292-306). Chichester, West Sussex, U.K.; Malden, Mass. : Wiley-Blackwell
- Young, I. M. (2011). *Justice and the Politics of Difference*. New Jersey : Princeton University Press.
- Yvon, A.-M. (2019, juillet 12). Des disparités en santé entre Autochtones des villes et des communautés au Québec. *Radio-Canada.ca*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/espaces-autochtones/1112225/premieres-nations-sante-enquete-regionale-obesite-diabete>
- Z. Levkoe, C. (2006). Learning Democracy Through Food Justice Movements. *Agriculture and Human Values*, 23(1), 89–98.