

# RISQUES MINEURS, CHANGEMENTS MAJEURS ?

## Résumé

Après la récente publication du numéro 45 de *Communication & Organisation*, coordonné par Elizabeth Gardère et Nicole D'Almeida, cette séance a réuni chercheurs et acteurs autour de la question : « Risques mineurs, Changements majeurs » ? A cette occasion, nous avons invité une partie des auteurs de la revue dont les travaux croisaient la thématique du projet *FoodRisk*, mais également un certain nombre de chercheurs et d'acteurs dont la contribution nous a permis d'élargir la perspective de notre projet interdisciplinaire et de l'enrichir de regards différents.

A la suite d'un entretien avec Priscilla Ferguson, Professeur de Sociologie à l'Université de Columbia, New York, sur la question de : « La gastronomie française vue des Etats-Unis », nous avons abordé les travaux publiés dans la revue. En présence d'une partie des auteurs, la séance s'est articulée autour d'une rapide présentation des articles et d'une discussion libre entre la salle et les contributeurs. Enfin, Hortense Blazsin, chercheuse au Centre de recherche sur les risques et les crises (CRC) – MINES ParisTech, nous a présenté un exposé tiré de sa thèse sur : « De l'ingénierie de la raison à la raison pratique. Vers une nouvelle approche de la sécurité. ».

Des objets mineurs (le menu de la cantine), aux lieux de la quotidienneté (l'école, la table familiale ou l'entreprise), cette séance nous a donné la chance d'explorer la dynamique sociale, humaine et communicationnelle en présence et la puissance de transformation en jeu dans les rapports entre alimentation et risques.

Projet de recherche *FoodRisk*  
Deuxième journée d'études ISCC/GRIPIC  
8 décembre 2014

## Mot d'introduction et présentation du Pôle Alimentation de l'ISCC

Prof. Gilles Fumey, Université Paris-Sorbonne

L'après-midi d'étude « Risques mineurs, Changements majeurs ? » s'inscrit dans un double cadre, à la fois dans celui du projet interdisciplinaire *FoodRisk* et dans celui du récemment constitué Pôle Alimentation de l'ISCC dont Giles Fumey a la charge.

Autour de chercheurs français et internationaux, d'acteurs de la société civile et de professionnels de l'alimentation et du risque, le pôle cherche à apporter des réponses et un espace d'échange et de discussion convivial, dans une perspective interdisciplinaire.

D'autres séminaires et journées, avec pour thématique « Alimentation et Industrie » ou bien « Information et décision alimentaire », feront suite à cette journée et nous permettront d'explorer cette thématique.

## La gastronomie française vue des Etats-Unis.

Prof. Priscilla Ferguson, Université de Columbia

Cet entretien avec Priscilla Ferguson, animé par Gilles Fumey et ponctué nombreuses échanges avec la salle, nous a donné l'opportunité d'apporter un regard différent sur la gastronomie française et sur les enjeux qui pèsent sur l'alimentation aux Etats-Unis. En effet, derrière la gastronomie se trouve une certaine forme de réponse européenne aux peurs alimentaires américaines tout comme aux liens qui se tissent entre peurs et risques. Plusieurs questions ont ainsi retenu l'attention de l'audience.

### 1. Quels ont été les étapes de l'introduction de la gastronomie française aux Etats-Unis ?

A partir du XVIIIème siècle, la cuisine française a évolué d'une passion des élites – notamment du Président Jefferson – à une cuisine populaire installée au cœur des foyers de la société américaine naissante. L'avènement de la gastronomie française passe alors par la

traduction des textes majeurs de la cuisine française tout comme de son adoption dans les cuisines « populaires ».

## 2. *Comment un américain aujourd'hui voit la cuisine française ?*

Pour les américains, l'idée de cuisine française sous-tend une idée d'excellence et de techniques qui sont propres à la gastronomie. Véritable solfège de la cuisine, son image a cependant pu évoluer positivement et négativement ces dernières années. Au-delà de ces aspects techniques, il y a un discours et une communication de la gastronomie française centrés sur le plaisir, l'accueil et tout particulièrement la générosité qui perdurent dans l'esprit des consommateurs.

## 3. *Qu'apporte la gastronomie française aux discours sur la cuisine ?*

Le discours apporté par la gastronomie française est centré sur la célébration. En cela, il apporte un certain nombre de réponses face à l'anxiété des consommateurs pour qui l'acte de manger est souvent associé aux risques. Les discours sur la qualité et la santé liés à l'alimentation et portés par les institutions publiques, soulignent la nécessité d'un discours de réassurance qui peut être porté par la gastronomie avant de se diffuser dans les cuisines.

A la suite de cet entretien, la discussion s'est engagée entre la salle et Priscilla Ferguson autour des différents discours et leurs évolutions récentes et du système économique, médiatique et culturel dans lequel s'inscrivent la cuisine et la gastronomie. Entre la littérature critique et la place des chefs, la salle questionne également la sociologue sur la perception qu'ont les américains de leur rapport à l'alimentation. Nonobstant une certaine culture de l'abondance et de la goinfrerie institutionnalisée – notamment à l'occasion de *Thanksgiving* – qui découle d'une industrialisation de l'alimentation, on observe avec les émissions télévisés sur la cuisine un sacre et un renouveau de la cuisine « faite maison ». La discussion se conclut alors sur les discours portés par l'industrie sur l'alimentation et sur le rôle incontournable que s'attribue l'industrie agroalimentaire face à des contre-discours minoritaires défendant les circuits courts.

## **Introduction & cadrage de la question « Risques mineurs, Changements majeurs » ?**

Prof. Nicole D'Almeida, GRIPIC

Prof. Elizabeth Gardère, Université de Bordeaux

L'après-midi se poursuit par la présentation des travaux parus dans le numéro 45 de *Communication & Organisation*, revue de l'Université de Bordeaux en Sciences de l'Information et de la Communication. Coordonné par Elizabeth Gardère et Nicole D'Almeida ce numéro 45 s'articule autour de la thématique « Risques mineurs, Changements majeurs » ? À la différence de bon nombre de travaux consacrés aux crises et risques dits majeurs, cette publication s'inscrit dans un horizon qui n'est ni celui de la catastrophe, ni celui de l'apocalypse, mais dans la perspective du vécu et du quotidien. C'est la quotidienneté du risque qui nous intéresse alors et qui permet d'analyser comment s'opère, sous l'effet des dispositifs d'information et de communication, le couplage entre une culture généralisée du risque et une réorganisation du social, des pratiques et des modes de vie tant individuels que collectifs.

Ce numéro, au-delà de la thématique particulière de l'alimentation, observe deux mouvements propres à ces changements induits par les risques dans la « société du risque ». En premier lieu, la question des rapports entre risques et organisation est abordée dans une perspective informationnelle et communicationnelle. Comment peut-on informer et communiquer autour de ces risques ? Comment les acteurs s'engagent-ils ou délèguent-ils cette activité ? En deuxième lieu, les articles questionnent l'espace plus discussionnel de la société civile en réaction à ces changements. Quel est, dans ce cadre, le rôle des médias notamment dans les controverses. Dans quelle mesure les individus réagissent-ils et mettent-ils en perspective les risques ?

Dans ce travail collectif, la qualification du risque a donc été au centre de notre réflexion. Comme un ferment informationnel et communicationnel, le risque mène à l'éveil et produit tout un système de signes et de discours qui invitent à un travail constant de mise en relation, de réassurance et de confiance.

## **Communiquer, prévenir, éduquer.**

Dr. Susan Kovacs, Université de Lille

En reprenant les principales conclusions de l'article co-écrit avec Simona De Iulio, Susan Kovacs a souhaité revenir sur les enjeux soulevés par la question de la circulation de normes et de savoirs sur les risques alimentaires à l'école.

Les discours autour de l'alimentation à l'école cherchent à mettre en avant les aspects positifs de la consommation et valorisent les attitudes alimentaires responsables. Nombre de ces documents qui circulent au sein du milieu scolaire, viennent alors en complément des savoirs diététiques et sont mobilisés par les enseignants. Ces supports ont alors une tendance à diminuer le rôle des parents quand bien même on sait l'importance de l'apprentissage aux bonnes pratiques alimentaires au sein de la famille. En effet, ils font de l'enfant le gestionnaire et l'acteur central de son bien-être alimentaire. Bien souvent, ces documents s'appuient peu sur des contenus scientifiques leur préférant des savoirs pragmatiques basés sur des classements ou des catégories produits par des nutritionnistes.

Face à ces supports et ces contenus destinés au milieu scolaire, s'engage alors une conversation sur l'information alimentaire et ses limites. Comment ne pas susciter un climat anxigène pour les consommateurs face à la masse d'information importante qu'ils reçoivent ? Les échanges nous ont permis de travailler sur la nécessité de la publicité de l'information alimentaire et sur la nécessité de former le consommateur dès son plus jeune âge, à assimiler, à lire et à décider.

## **La société civile, de l'alerte à la controverse médiatisée**

Céline Pascual Espuny, Université Aix-Marseille

Si la question du risque est bien souvent abordée au travers des crises qui ponctuent la sphère publique et médiatique, Céline Pascual-Espuny a choisi d'apporter ici une perspective différente en se concentrant sur la figure désormais incontournable du « lanceur

d'alerte », son parcours, ses motivations mais également sa destinée médiatique.

Grâce à un travail important sur la littérature sur le sujet et à un certain nombre d'entretiens conduit avec des lanceurs d'alertes, la présentation s'est axée autour de leur parcours communs et de leurs trajectoires, des trajectoires de leurs combats. Si les situations, les lieux et les temporalités varient fortement, tous ces lanceurs d'alerte sont animés par une volonté commune d'exposer et de porter à l'attention des médias les sujets dont ils s'emparent. En ayant conscience des risques auxquels ils s'exposent, ils vont alors porter sur la place publique un message avec plus ou moins de succès. Les médias se font alors le relais de leur parole et on observe la constitution d'un trio constitué des autres – qu'on informe – de ceux qu'on dénonce – jugés responsables ou ne s'engageant pas assez – et enfin celui qui dénonce – le lanceur d'alerte.

La discussion avec la salle s'amorce alors sur la difficulté et la problématique d'identification des « signaux faibles ». Ces derniers permettent bien souvent de prévenir les controverses. Au fil des échanges, un consensus émerge alors la nécessité pour les entreprises de mettre en place des systèmes permettant d'identifier des « signaux faibles » et ainsi de prévenir non seulement les risques mais également les conséquences négatives en termes de communication qu'engendrent les controverses.

## **Dramaturgie du risque**

Nicole D'Almeida

François Allard, GRIPIC-ISCC

Au travers de cette présentation, Nicole D'Almeida et François Allard ont souhaité rappeler les enjeux théoriques des rapports entre risques et communication. Dans une perspective sémiotique, les auteurs ont analysé la dynamique entre le dicible et l'indicible du risque avec l'ambition de produire une petite mythologie du risque.

La présentation s'est articulée autour des trois exemples de risques choisis et développés dans l'article : le risque électrique, le risque chimique et enfin le « risque requin ». Tout trois s'inscrivent dans des espaces différents, de l'espace de l'organisation à l'espace touristique, en passant par l'espace public.

Ces différents risques et espaces révèlent alors des dynamiques propres mais aussi une préoccupation et un questionnement communicationnel partagé : « Comment dire le risque ? » Ce souci et cette attention aux risques du quotidien se manifeste également par des choix sémiotiques et communicationnels analysés dans l'article. Ces choix témoignent de la créativité des acteurs organisationnels face aux risques. Au travers de la pluralité et de la diversité des manières de mettre en visibilité le risque, l'ambivalence des symboles persiste cependant. Cette ambivalence appelle à la discussion, au débat et à la construction explicite de significations sociales des risques. En effet, les risques demandent toujours à être réactivés, explicités et discutés.

La salle échange encore sur la pudeur des représentations et sur le travail manifeste de lissage et d'euphémisation du risque. Dans une perspective d'information et de communication, les représentations du risque cherchent à trouver une juste mesure entre réalisme et enchantement, entre prévention et formation. Les signes du risque cherchent ainsi à éviter l'écueil de la peur qui paralyserait le jugement.

## **De l'ingénierie de la raison à la raison pratique. Vers une nouvelle approche de la sécurité.**

Dr. Hortense Blazsin, MINES ParisTech

Les travaux d'Hortense Blazsin, tirés de sa thèse, développent une perspective d'analyse du risque radicalement différente de celle qui a cours dans des milieux de recherche habituellement positivistes. Par ailleurs, ces travaux s'inscrivent également dans ceux du laboratoire de recherche de MINES ParisTech et de son Centre de recherche sur les risques et les crises (CRC).

Dans une approche pluridisciplinaire, Hortense Blazsin présente un état de l'art regroupant l'ensemble des textes relatifs à la sécurité des salariés. Elle croise cette lecture extensive et très précise avec un travail de compréhension de l'intelligence des individus en situation de risque. Des modèles cognitivistes aux modèles rationalistes, l'enjeu est alors de trouver un moyen d'impliquer les individus dans le travail

pour créer un environnement favorable à la sécurité. La thèse s'est donnée pour objectif de développer une meilleure compréhension de ce qu'est un risque et de la manière dont les salariés qui y sont confrontés le plus directement (ré)agissent face à un risque. La thèse devrait permettre de mieux adapter la formation des salariés d'exécution à la maîtrise des risques mais également d'aider les encadrants à mieux accompagner leurs équipes dans leurs missions.

L'échange s'achève sur les différents laboratoires de recherche en cindyniques – les sciences du risque – intervenant sur des problématiques industrielles mais également psychosociales et en santé-sécurité.

## **Conclusion**

Prof. Nicole D'Almeida, GRIPIC

Prof. Elizabeth Gardère, Université de Bordeaux

La séance se conclut sur les perspectives de recherche à venir dans le cadre du projet *FoodRisk*. Les coordinatrices remercient encore les auteurs présents, le public ainsi que l'ISCC qui nous a accueilli à l'occasion de cette journée dans un environnement de recherche et de travail bienveillant.

## **Références**

Nicole D'Almeida et François Allard-Huver, « Dramaturgie du risque », *Communication et organisation n°45*, 2014, 139-152.

Simona De Iulio et Susan Kovacs, « Communiquer, prévenir, éduquer », *Communication et organisation n°45*, 2014, 99-114.

Priscilla Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, 2004, 2006

Élizabeth Gardère et Nicole D'Almeida, « Risques mineurs, changements majeurs », *Communication et organisation n°45*, 2014, 5-16.

Céline Pascual Espuny, « La société civile, de l'alerte à la controverse médiatisée », *Communication et organisation n°45*, 2014, 115-126.