

## Projet Jeunes Docteurs 2008 Référence P-SAE2-2

Axe de recherche INRA : Stratégie et organisation des acteurs, politiques publiques

Département de recherche porteur du projet : Sciences Sociales, Agriculture Et Alimentation, Espace Et Environnement

Champ thématique du département : Environnement, espace et société et Consommation, distribution et transformation

Nom de l'unité de recherche d'accueil : UR Transformations sociales et politiques liées au vivant

Responsable de l'unité : Pierre –Benoît Joly ([joly@ivry.inra.fr](mailto:joly@ivry.inra.fr))

Responsable scientifique : Didier Torny ([didier.torny@ivry.inra.fr](mailto:didier.torny@ivry.inra.fr))

---

Titre : Controverses en matière de politiques publiques et privées nutritionnelles : l'exemple du sel dans l'alimentation / *Controversies, litigations and forms of normalization at work in the case of salt in the diet*

Discipline(s) scientifique(s) : sociologie, sciences politiques / *Sociology, political sciences*

---

La question de la quantité de sel dans l'alimentation et de ses effets sur la santé est devenue un problème public au tournant des années 2000 lorsque l'un des objectifs du Plan National Nutrition Santé a été de réduire les apports en sel, en particulier dans l'alimentation transformée. Concomitamment à une recommandation de l'AFSSA en 2002 et à l'inclusion d'un objectif de réduction dans la loi de santé publique du 9 août 2004, les IAA ont entamé des démarches volontaires de diminution d'utilisation du sel dans leurs produits. Cela n'a pas empêché le développement de polémiques sur leur responsabilité, en particulier sous l'action de Pierre Meneton, chercheur à l'INSERM.

L'objectif de cette recherche est d'analyser les alertes, controverses, polémiques, actions judiciaires et formes de normalisation à l'œuvre dans le dossier du sel dans l'alimentation. En particulier, les questions relatives, dans le domaine nutritionnel, aux normes publiques, de l'expertise et à un ensemble hétérogènes de normes privées allant des recommandations d'organisations professionnelles au Codex Alimentarius seront traitées. Outre son intérêt propre, cette recherche sera mise en rapport avec d'autres travaux portant tant sur le domaine nutritionnel (obésité) que d'autres domaines de risques (sécurité sanitaire des aliments, santé animale) et vise à renforcer les compétences déjà présentes en sociologie des normes et sociologie des risques.

En termes de méthodes, il s'agira d'abord d'effectuer une étude générale de la controverse par la constitution et l'analyse d'un corpus exhaustif en langue française, prenant également en compte le niveau européen et international comme les recommandations de l'OMS et le Codex Alimentarius. Ensuite, il s'agira d'étudier les réponses aux injonctions publiques de trois filières contrastées :

- la filière boulangerie et son institut professionnel (INBP), marqué par un grand nombre d'acteurs professionnels indépendants et des produits fortement valorisés sur le plan de la santé ;
- la filière de production de soupes et son Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages, marqué par un petit nombre d'acteurs économiques et des produits fortement industrialisés ;
- la filière charcutière dans une position intermédiaire, puisqu'elle comprend à la fois des artisans et des gros industriels représentés par des syndicats distincts. Elle présente également l'intérêt d'utiliser de manière techniquement et quantitativement importante le sel et sa diminution pourrait poser non seulement des pertes de qualité organoleptique, mais également des problèmes sanitaires\*.

Pour chacune de ses filières, il s'agira à la fois de recueillir un corpus recensant les formes d'action et de communication à destination des professionnels et/ou des consommateurs, et de réaliser des entretiens avec les personnes traitant ces dossiers. L'analyse comparative permettra d'éclairer les stratégies de chaque filière, les obstacles techniques et économiques induits par la réduction de l'utilisation du sel et les formes de valorisation économiques ou politiques qu'elles en tirent.

\* Lors d'une autre recherche en sécurité sanitaire des aliments, certains acteurs ont pointé la baisse de l'utilisation du sel comme source de l'augmentation récente des prélèvements positifs en *Listeria*.

The question of the amount of salt in the diet and its effects on health has become a public issue in the 2000's when one of the objectives of the National Nutrition and Health Plan was to reduce salt intake, especially in processed foods. Concurrently with a recommendation by AFSSA in 2002 and the inclusion of a reduction target in the public health law of 2004, food industry has taken steps to decrease voluntary use of salt in their products. This did not prevent the development of polemics on their responsibility, particularly in the work of Pierre Meneton, a researcher at INSERM.

The objective of this research is to analyze the alerts, controversies, litigations and forms of normalization at work in the case of salt in the diet. In particular, issues in the nutrition field, public norms, expertise and a heterogeneous set of standards ranging from private professional organizations recommendations to the Codex Alimentarius Commission will be covered. In addition to its own interest, this research will be put in touch with other work both on nutritional risks (obesity) and on other areas of risk (food safety, animal health) and aims to strengthen the skills in sociology of norms and sociology of risk.

In terms of methods, the first step will be a general review of the controversy by the constitution and analysis of a comprehensive corpus in French, also taking into account the European and international levels such as WHO recommendations WHO and Codex Alimentarius. Then, the second study will be the analyses of the responses to public demands in three contrasting chains:

- Bakery chain and its professional institute (INBP), marked by a large number of independent and professional actors and products highly valued in terms of health;
- The production of soups and its professional union, Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages, marked by a small number of firms and products heavily industrialized;
- Cooked pork chain in the intermediate position, as it includes both craftsmen and major firms represented by separate unions, using a technically and quantitatively significant salt input, its decline could pose not only mean a loss of organoleptic quality, but also raise health problems \*.

For each chain, the work will consist in collecting a corpus identifying forms of action and communication for professionals and / or consumers, and conducting interviews with people dealing with these cases. The comparative analysis will shed light on the strategies of each industry, the technical and economic barriers brought about by reducing the use of salt and forms of economic or political exploitation they gain.

\* In another research on food safety, some actors have pointed the decline in the use of salt as a source of the recent increase in Listeria positive samples.