Controverses en matière de politiques publiques et privées nutritionnelles :

l'exemple du sel dans l'alimentation

Post-doctorat de 24 mois

Equipe RiTME (INRA, Ivry-sur-Seine)

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 industries agro-alimentaires 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 ce post-doctorat est d'analyser les alertes, controverses, polémiques, actions judiciaires et formes de normalisation à l'œuvre dans le dossier du sel dans l'alimentation. Il s'agit d'analyser, à partir de cet exemple, pour le domaine nutritionnel, les questions relatives à l'expertise, aux normes publiques, et à un ensemble hétérogène de normes privées allant des recommandations d'organisations professionnelles au *Codex Alimentarius* seront traités.

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. Ensuite, il s'agira d'étudier les réponses aux injonctions publiques de trois filières contrastées :

- la filière boulangerie et son institut professionnel (INBP), marqués 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, marqués 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 : sa diminution pourrait poser non seulement des pertes de qualité organoleptique, mais également des problèmes sanitaires.

Pour chacune de ces 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.

Cette recherche s'inscrit au cœur de l'activité de l'équipe RiTME, d'autres travaux portant tant sur le domaine nutritionnel (obésité) que sur d'autres domaines de risques (sécurité sanitaire des aliments, santé animale) ; elle s'appuiera sur les compétences déjà présentes en sociologie des normes et sociologie des risques. Le poste est situé à Ivry-sur-Seine sur le site de l'INRA pour une durée de 24 mois et un salaire de 2150 € brut, à partir de l'automne 2008.

Les candidats devront être titulaires d'un doctorat en sociologie, sciences politiques ou anthropologie obtenu depuis moins de 5 ans.

Contact : Didier Torny (torny@ivry.inra.fr) http://www.paris.inra.fr/ritme

Dossier à retirer sur le site de la DRH de l'INRA et à compléter avant le 31 juillet 2008 :

http://www.inra.fr/les_hommes_et_les_femmes/rejoignez_nous/completer_sa_formation/le_recrutement_de_post_doctorants/campagne_annuelle_de_recrutement_de_post_doctorants