

Un nouvel art de cuisiner-maison

Des robots culinaires connectés au service de politiques publiques durables ?

Hélène Peters Zwingelstein

CITERES (UMR 7324) / CéSor (UMR 8216), Tours

helene.zwingelstein@envivo.fr

DANS LE CADRE de l'importante transition écologique en cours, les interactions humains-robots/machines pourraient-elles contribuer à des politiques publiques plus efficaces ? Une communication durant les rencontres entendra poser cette question lors de la table ronde thématique « Acceptabilité / Désirabilité ». L'échange abordera ce sujet au prisme de certains affects engagés dans les relations humains-matérialités, à travers l'exemple de la question alimentaire du « cuisiner-maison ». Il s'appuiera sur une enquête anthropologique, réalisée entre 2021 et 2024, portant sur l'usage de robots culinaires multifonctions connectés, et se nourrira également d'un matériel de première main issu de mon terrain actuel, en collectivités territoriales, dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT).

En France, l'alimentation pèse pour plus de 24% de l'empreinte carbone de la demande finale globale (Barbier et al., 2019, p.22), avec un poids notable de la transformation agro-industrielle (51%). Le cuisiner-maison se place ainsi en première ligne des changements de pratiques attendus pour une transition durable, encouragé par l'OMS et la FAO (Monteiro et al., 2019), décliné au niveau national dans les plans nutritionnels de santé publique et se traduisant jusque dans les actions locales de 450 projets alimentaires territoriaux¹. La réalisation de ces préconisations se heurte toutefois dans les foyers à des obstacles complexes liés aux temporalités modernes (Lussault, 2014), à de nouvelles « promesses alimentaires » difficiles à intégrer aux régimes familiaux (Fournier, Dalgalarondo, 2022, p.241), à la persistance d'inégalités genrées (Fidolini, Fournier, 2022), et/ou à une perte des savoir-faire culinaires (Hébel, 2017). Chargée de mission dans le cadre d'un PAT, je note également dans mes échanges avec les familles la forte influence des affects et émotions dans les résistances à la mise en pratiques des changements durables attendus (peurs, culpabilité, confusion, mémoires familiales contrariées, etc.), même lorsqu'ils sont désirés par des acteurs engagés.

La place des matérialités me semble intéressante à considérer dans ces processus complexes. L'exemple des nouveaux robots connectés multifonctions en est révélateur. Leur succès commercial est spectaculaire. Ils s'appellent Thermomix, M. Cuisine, CookExpert, ou Companion, et promettent des réalisations adaptées aux exigences de nos modes de vie, réalisant de manière autonome des menus complets « faits-maison ». Au-delà de ces performances techniques, les relations symboliques que ces actants hybrides (Latour, 1994) entretiennent avec leurs utilisateurs méritent une attention particulière. J'ai réalisé sur ce sujet une enquête entre 2021 et 2024 auprès de 18 cuisinières et cuisiniers, dont les résultats ont été publiés dans la revue *Anthropology of food* (Peters Zwingelstein, 2024). Les émotions générées par les interactions utilisateurs-robots y apparaissent comme des ponts symboliques articulant environnement social, imaginaires, cycles de don familiaux et renou-

¹ Les attendu en termes d'éducation alimentaire des adultes se traduisant souvent dans les plans d'action de ces PAT par des cours de cuisine thématiques : anti-gaspi, de saison, etc.

veaux identitaires. Le robot, fournisseur en ligne de gestes et de savoirs, s'y révèle comme un médium inattendu – voire une prothèse –, à la fois technique, mémoriel et sensible. Humains et matérialités s'associent alors au cœur d'un collectif culinaire original, permettant une réconciliation des utilisateurs avec leur projet idéal de cuisine-maison.

Mobilisant les résultats de cette enquête, le débat interrogera de manière ouverte les implications possibles de telles relations humain-non humains pour des projets politiques d'alimentation durable. Plus généralement, il les envisagera comme leviers potentiels de l'action publique favorable à l'environnement.

RÉFÉRENCES

- Barbier C., Couturier C., Pourouchottamin P., Cayla J-M, Sylvestre M., Pharabod I. (2019). *L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France*, Paris : IDDRI.
- Fidolini V., Fournier T. (2022). À la table des stéréotypes. Dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant, *Anthropology of food*, S17.
- Fournier T., Dalgalarondo S. (2022). *Promesses alimentaires*. Injonctions, bricolages, résistances. Paris : MSH.
- Hébel P. (2017). Vers du prêt à consommer nutritionnel pour les générations futures, in T. D. Saint Pol, K. Stengel (ed.). *Les enjeux sociaux des cuisines du futur et alimentations de demain (p.15-28)*, Paris : L'Harmattan.
- Latour B. (1994). Une sociologie sans objet ? Remarques sur l'interobjectivité, *Sociologie du travail*, 4, 587-607.
- Lussault M. (2014). L'espace à toutes vitesses, *Esprit*, 12, 65-75.
- Monteiro CA., Cannon G., Lawrence M., Costa Louzada ML., Pereira Machado P. (2019). *Aliments ultra-transformés, qualité de l'alimentation et santé à l'aide du système de classification NOVA*. Rome : FAO.
- Peters Zwingelstein H. (2024). Un dîner presque parfait. La cuisine (maison ?) des robots connectés, *Anthropology of food*.