

Militantisme et alimentation alternative aux États-Unis

Entretien avec Julie Guthman

Thomas GRILLOT et Nicolas LARCHET

Les mouvements pour une alimentation alternative sont-ils une panacée contre l'obésité, les problèmes de santé d'origine alimentaire et la mauvaise alimentation ? Nul besoin d'être réactionnaire pour voir les limites de cette proposition ; difficile pourtant de renoncer à cette croyance. Julie Guthman, dont le travail a presque à lui seul inauguré la recherche scientifique sur ces questions, nous aide à comprendre pourquoi.

Julie Guthman est géographe et travaille sur la nutrition, les pratiques agricoles, et les mouvements alimentaires à l'Université de Californie à Santa Cruz. Son travail fait l'objet d'une attention considérable depuis que son premier article sur ces sujets a été publié en 1997. A partir de l'étude des contradictions de l'industrie du bio, elle produit une œuvre qui replace le mouvement pour une alimentation alternative dans les contextes locaux, régionaux et mondiaux, et propose une critique vigoureuse, quoiqu'amicale, de ce qui est devenu un phénomène culturel dynamique aux États-Unis. Elle a publié *Agrarian Dreams: The Paradox of Organic Farming in California* (University of California Press) en 2004 (2^{ème} édition 2014), et *Weighing In: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism* (UC Press) en 2011.

La Vie des Idées : Vous êtes principalement connue comme spécialiste de l'obésité et des produits biologiques. Mais plus généralement, on pourrait vous décrire comme chercheuse en études sur l'alimentation, un domaine à la fois assez récent et spécifique au monde anglophone. De quoi s'agit-il et comment y êtes-vous venue ?

Julie Guthman : Un nombre important de travaux tombent sous la catégorie des études sur l'alimentation, y compris dans les sciences dures. Mais dans les sciences humaines et sociales, trois courants différents peuvent être observés. Premièrement, il y a des travaux assez descriptifs qui se rapprochent de la littérature populaire et qui décrivent, souvent en des termes admiratifs, une expérience alimentaire, un restaurant, ou des produits alimentaires. Deuxièmement, il y a une tradition issue des études culturelles et de l'anthropologie qui aborde l'alimentation comme moyen de comprendre des cultures spécifiques. Et puis il y a l'école à laquelle je m'identifie le plus : les études géographiques et sociologiques sur l'alimentation qui s'intéressent aux systèmes de production et de consommation alimentaire soit comme outils pour comprendre les structures sociales et les manières d'être qui les sous-tendent, soit, de plus en plus aujourd'hui, comme projets militants de transformation sociale. Cette école comprend les études sur les technologies

de marketing, les pratiques de travail, les pratiques de production, et la façon dont tout ceci s'articule, mais aussi les études sur les structures de l'industrie alimentaire.

La révolution alimentaire en Californie

Je suis venue à ces études dans un contexte très particulier : la Californie des années 1990. Je suis formée en géographie, une discipline dans laquelle les études critiques sur l'alimentation se sont fortement développées, comme c'est aussi le cas en sociologie rurale. Dans le cadre d'un séminaire de troisième cycle, deux de mes collègues et moi-même avons rédigé un article de recherche qui portait sur un mélange de salade bio en Californie, le mesclun¹. Pendant le boom économique des années 1980, plusieurs chefs de renom ont commencé à servir ce mélange de salade bio dans leurs restaurants prestigieux, à commencer par Alice Waters de *Chez Panisse* à Berkeley, qui avait étudié en France et en était revenue avec du mesclun. Dans les années 1990, toutes sortes de restaurateurs les ont imités. C'est devenu un phénomène très important chez les jeunes professionnels urbains, or rien n'avait été écrit sur le sujet dans les sciences sociales. Notre travail a été publié dans une revue européenne, et s'est avéré l'article fondateur sur le bio. Il a suscité de nombreuses réponses, en particulier à deux de nos affirmations: 1) l'agriculture biologique se rapproche de plus en plus de l'agriculture conventionnelle (c'est la thèse de la conventionnalisation), et 2) il y a une nette distinction entre les producteurs bio plus conventionnels et ceux restés assez fidèles à l'idéal d'une agriculture artisanale à petite échelle (c'est la thèse de la bifurcation).

Dans ce même séminaire, nous avons lu quelques-uns des nombreux livres et articles publiés au début des années 1990 sur les systèmes alimentaires, les régimes alimentaires et l'analyse de la chaîne d'approvisionnement : les travaux de Philip McMichael, Harriet Friedmann, Terry Marsden, David Goodman, Bernardo Sorj et John Wilkinson². Ce courant de recherche se voulait une réponse à l'ancienne sociologie rurale qu'ils considéraient comme insuffisamment critique des pratiques agricoles actuelles. Ce nouveau courant de recherche a proposé des concepts pour décrire le système alimentaire aux États-Unis et en Europe, tels que l'*appropriationism* (le fait de prendre des intrants agricoles, de les marchandiser et de les revendre à l'agriculteur) ou *substitutionism* (le fait pour l'industrie d'amener la production alimentaire en usine, souvent avec des substituts fabriqués). Le contexte régional explique également à la fois mon intérêt pour la question et la façon dont j'ai développé ma recherche. En fait, je réagissais aussi aux nombreux travaux sur l'histoire agraire de la Californie.

La Californie est considérée comme la « grande exception » du développement agricole, selon les mots du journaliste et historien Carey McWilliams, qui écrivait dans les années 1930. L'agriculture en Californie n'a jamais été paysanne. Il n'y a jamais eu de transition de

¹ Daniel Buck, Christina Getz et Julie Guthman, « From Farm to Table : The Organic Vegetable Commodity Chain of Northern California », *Sociologia Ruralis*, vol. 37, no. 1, avril 1997, p. 3-20.

² Harriet Friedmann, « International Regimes of Food and Agriculture Since 1870 », in Teodor Shanin, *Peasants and Peasant Societies*, Oxford, Basil Blackwell, 1987, p. 258-76 ; Harriet Friedmann et Philip McMichael, « Agriculture and the State System: The Rise and Fall of National Agricultures, 1870 to the Present », *Sociologia Ruralis*, vol. 29, no. 2, 1987, p. 93-117 ; Philip McMichael, « A Food Regime Genealogy », *Journal of Peasant Studies*, vol. 36, no. 1, 2009, p. 139-169 ; Terry Marsden et al., *Constructing The Countryside : An Approach To Rural Development*, Routledge, 1993 ; David Goodman, Bernardo Sorj, et John Wilkinson, *From Farming to Biotechnology : A Theory of Agro-industrial Development*, New York, Basil Blackwell, 1987.

l'agriculture paysanne vers l'agriculture capitaliste parce que l'agriculture était capitaliste dès le départ. Lorsque les Anglo-Américains se sont installés en Californie pendant la ruée vers l'or de 1848-1849, il y avait beaucoup de capital disponible, et celui-ci a été investi dans l'agriculture. Celle-ci s'est immédiatement appuyée sur le travail des personnes les plus vulnérables – d'abord les Chinois, puis les Japonais, les Mexicains, et les paysans blancs déplacés du Sud-Est, et aujourd'hui les travailleurs sans papiers venus du Mexique ou de l'Amérique du Sud. Cela a permis à la Californie de cultiver des produits spécialisés qui nécessitent une main-d'œuvre abondante (fruits et légumes frais), mais aussi de faire l'élevage de vaches laitières et la culture du blé. Les cultures commerciales comme le maïs et le soja n'ont jamais pris la même ampleur. Dans *Agrarian Dreams*, le livre issu de ma thèse et de mon article de 1997, j'ai utilisé une partie des travaux principalement historiques sur l'agriculture en Californie afin de contextualiser le mouvement biologique dans l'histoire à long terme de la région³.

Ce sujet d'étude – les produits bio – m'est en réalité tombé du ciel : très peu de chercheurs en sciences sociales s'y intéressaient à l'époque, et j'ai eu énormément de chance de le trouver. L'une des choses que j'ai constatées, c'est que produire des aliments bio qui soient vendables sur le marché nécessite des normes, lesquelles requièrent des organismes de certification pour s'assurer que celles-ci sont respectées. Les producteurs qui respectent ces normes et les difficultés de la certification sont censés être récompensés par un prix majoré. Mais le problème est que ces normes constituent aussi des obstacles qui excluent d'autres producteurs. En outre, quand l'économie va mal, moins de consommateurs sont prêts à payer le coût du bio. Cela signifie qu'il y a de véritables limites à la croissance de cette production. Le commerce équitable fait face à une dynamique et à des problèmes similaires en termes d'établissement des normes. Lorsque la société Starbucks s'est lancée dans le commerce équitable, elle a commencé par chercher à les assouplir.

Alimentation et santé

La Vie des Idées : Dès le départ, votre travail a voulu proposer une critique amicale de l'engouement pour l'alimentation alternative, et il a remporté un franc succès. Comment expliquez-vous à la fois la façon dont vous avez formulé votre sujet et la réception de votre travail

Julie Guthman : Il se trouve que j'ai commencé à publier alors que la révolution « *foodie* » en Californie était déjà en cours. Les médias populaires ont repris l'idée selon laquelle un grand méchant système alimentaire opérait à l'échelle mondiale, considérant comme un antidote à ce dernier tout ce qui était local, de saison, et non industriel. Alors que dans *Agrarian Dreams* je m'étais montrée critique à l'égard des produits biologiques et de leur coût, mais aussi de certaines questions liées au travail dans la production biologique, j'ai commencé à développer dans le

³ Voir par exemple Carey McWilliams, *Factories in the Field : The Story of Migratory Farm Labor in California*, Boston, Little, Brown and Company, 1939 ; Walter R. Goldschmidt, *As You Sow : Three Studies in the Social Consequences of Agribusiness*, Montclair, N.J, Allanheld, Osmun and Co. Publishers, Inc., 1947 ; Cletus Daniel, *Bitter Harvest : A History of California Farmworkers 1870-1941*, University of California Press, 1982 ; 1994 ; Miriam J. Wells, *Strawberry Fields : Politics, Class, and Work in California Agriculture*, Cornell University Press, 1996 ; Richard Walker, *The Conquest of Bread : 150 Years of Agribusiness in California*, New Press, 2004 ; Don Mitchell, *They Saved the Crops : Labor, Landscape, and the Struggle over Industrial Farming in Bracero-Era California*, Athens, GA, University of Georgia Press, 2012.

cadre de mon poste actuel à l'Université de Californie à Santa Cruz une critique plus approfondie de l'alimentation alternative.

En 2003, j'ai été embauchée comme professeur au sein du programme en études communautaires. Les élèves impliqués dans ce cursus doivent faire une enquête de terrain de six mois avec une organisation de justice sociale ou de transformation sociale, et j'ai été embauchée pour travailler avec les nombreux étudiants qui souhaitent étudier les questions alimentaires et agricoles. Chaque année, entre 20 et 25 étudiants sont venus à mes cours avec l'intention de transformer le système alimentaire en faisant la promotion d'alternatives comme le bio, la sécurité alimentaire communautaire et le commerce équitable, ou en développant les systèmes alimentaires locaux. Pendant des années, j'ai vu le militantisme alimentaire à travers les yeux de mes élèves. Et ce qu'ils voyaient, c'était l'émergence de nouvelles contradictions et de nouvelles tentatives pour remédier aux lacunes des produits bio.

Par exemple, dans la mesure où le mouvement pour une alimentation locale pourvoit aux besoins de consommateurs relativement aisés, le mouvement pour la justice alimentaire a tenté de créer des sources d'alimentation alternatives dans les zones à faible revenu, dont plusieurs sont habitées par des personnes de couleur. L'idée était de fournir une alimentation locale plus saine aux personnes qui vivent dans les déserts alimentaires – ces endroits qui offrent un accès limité aux fruits, légumes, viande et produits laitiers frais, et où il n'y a que des supérettes et des magasins de spiritueux. D'importants efforts ont été accomplis au cours de la dernière décennie pour mettre en place des jardins communautaires, des services de livraison et des marchés paysans dans ces quartiers. Or comme mes étudiants ont pu le constater, une grande partie de ces efforts sont le fait de blancs aisés et s'apparentent à une pratique missionnaire. Souvent, comme la plupart des pratiques missionnaires, ils ne trouvent pas d'écho pas dans les quartiers qu'ils tentent d'aider. Beaucoup de gens qui vivent dans ces quartiers souhaitent simplement qu'un supermarché y soit construit, et ne veulent pas que des hippies blancs leur disent ce qu'ils doivent manger. J'ai écrit un article à ce sujet qui a été largement diffusé⁴. J'ai pu constater que ce genre de critique amicale permet de faire avancer le débat. Plusieurs de ces organisations sont maintenant très conscientes du problème, et travaillent d'arrache-pied pour répondre aux besoins des résidents de la communauté. Ce n'est là qu'un exemple de la façon dont les critiques savantes ont suscité une réponse positive au sein des mouvements pour une alimentation alternative, les conduisant à modifier leur discours.

La Vie des Idées : On a aussi assisté au cours de la dernière décennie au développement spectaculaire de la consommation alimentaire alternative, pas seulement en Californie mais aux États-Unis en général, jusqu'à la Maison Blanche. Quelle est l'étendue réelle de cette transformation ?

Julie Guthman : Une bonne partie de la nourriture consommée aux États-Unis est encore assez mauvaise et, à vrai dire, à peine reconnaissable comme nourriture. Le développement de l'alimentation alternative a en outre suscité une réaction très vive. Le Tea Party se moquent du fait qu'Obama aime la roquette, et parfois même défendent la malbouffe comme une sorte de patrimoine culturel américain. Mais il y a une culture alimentaire très présente et dynamique qui offre des alternatives dans les grands centres urbains et les villes universitaires. Cela demeure

⁴ Julie Guthman, « Bringing Good Food to Others : Investigating the Subjects of Alternative Food Practice », *Cultural Geographies*, vol. 15, no. 4, octobre 2008, p. 431–47.

assez régionalisé. En Californie, on réussit parfois à faire pousser des fruits frais toute l'année, et c'est un gros secteur économique. La plupart des consommateurs vivent dans des villes côtières plutôt à gauche comme New York, San Francisco, Portland, et Seattle. Encore aujourd'hui, ils sont blancs, très instruits, et plutôt aisés. L'accent est mis sur l'alimentation locale – non pas du terroir au sens français, mais qui privilégie l'offre locale pour les marchés urbains et les restaurants en particulier. La culture de la restauration aux États-Unis est très importante et très visible. D'après un sondage, 70% des Américains mangent occasionnellement des alimentations bio, ce qui, je l'avoue, semble peu probable, d'autant plus que seules 1% des terres agricoles aux États-Unis sont affectées à la production biologique. Néanmoins, l'alimentation alternative a réellement capté l'imagination du public. Ceux qui intègrent dans leurs livres grand public les recherches scientifiques sur le sujet, comme Michael Pollan, sont des héros populaires.

La Vie des Idées : L'attention portée à l'alimentation alternative ne provient-elle pas en grande partie de craintes – à commencer par la crainte que les États-Unis puissent être en proie à une épidémie d'obésité ?

Julie Guthman : J'ai écrit mon dernier livre, *Weighing In*, pour faire avancer le débat et dissuader les mouvements alimentaires d'utiliser la soi-disant épidémie d'obésité et le dénigrement des gros pour justifier le militantisme alimentaire. Je constate que l'alimentation biologique locale a été présentée comme une solution à l'obésité. C'est toujours la même logique : si l'industrie alimentaire est le problème, alors l'alimentation biologique locale doit être la solution.

Mais en réalité, nous ignorons encore beaucoup de choses sur les causes de l'obésité. Par exemple, le sucre dans les sodas est souvent accusé d'être une cause majeure de l'obésité – et ils jouent certainement un rôle important. Sachant cela, beaucoup de gens boivent des sodas à base d'édulcorants artificiels. Or aujourd'hui, des études scientifiques suggèrent que les édulcorants sans calories génèrent eux aussi une réponse insulémique qui produit de la graisse⁵. Il y a même de plus en plus de preuves que la raison pour laquelle les gens sont devenus plus gros aux États-Unis est plus complexe que les simples calories qu'ils ingèrent. Il a été montré que les toxines environnementales favorisent la production de cellules graisseuses chez les femmes enceintes qui y sont exposées. Les antibiotiques sont maintenant associés à l'obésité, car ils détruisent une partie du biote intestinal – lequel semble jouer un rôle dans la régulation des graisses, selon des études récentes⁶. Le stress chronique et les habitudes de sommeil semblent également avoir une influence. Tout ceci suggère que la nourriture et les légumes frais et l'exercice sont peut-être insuffisants pour infléchir les tendances actuelles en matière d'obésité.

Mais il reste aussi à déterminer si l'obésité est vraiment le problème que l'on dit. Il ne fait aucun doute que les Américains (et bien d'autres) sont devenus plus gros, mais sont-ils nécessairement devenus plus malades ? La graisse n'est peut-être pas esthétique au vu de notre obsession actuelle de la minceur, mais nous ne savons pas vraiment ce qui est pathologique dans le fait d'être gros. L'association entre diabète et obésité pourrait être mal comprise. Plusieurs études épidémiologiques montrent que les personnes dont l'indice de masse corporelle les place dans la

⁵ Michael L. Powers et Jay Schulkin, *The Evolution of Obesity*, Johns Hopkins University Press, 2009.

⁶ Voir par exemple John K. DiBaise, Daniel N. Frank et Ruchi Mathur, « Impact of the Gut Microbiota on the Development of Obesity: Current Concepts », *American Journal of Gastroenterology Supplements* 1, 2012, p. 22–27.

catégorie « surpoids » vivent plus longtemps que celles qui tombent dans la catégorie « normale », parce que la graisse est protectrice. Dans la mesure où nous ignorons encore beaucoup de choses sur les causes et les conséquences de l'obésité, je dirais qu'il est contreproductif de faire de la graisse quelque chose de honteux. La guerre contre l'obésité a engendré de nouvelles discriminations.

Nouveaux défis

La Vie des Idées : Est-ce que ce nouveau contexte signifie qu'il est maintenant plus facile d'étudier les questions alimentaires ? Ou même qu'il y a une demande de l'État pour ce type d'études ?

Julie Guthman : L'État ne joue vraiment pas un rôle important chez nous. Une grande partie des initiatives pour une alimentation alternative aux États-Unis peuvent même être décrites comme néolibérales, en ce sens qu'elles privilégient le marché comme moyen de résoudre les problèmes sociaux. La production biologique consiste à réduire l'emploi de pesticides et à favoriser une utilisation des sols davantage axée sur la conservation en créant un marché avec des mesures incitatives. Bon nombre de ces alternatives ne se tournent pas vers l'État comme mode de redistribution ou de réglementation. Certaines sont même antiétatiques. Il y a une tradition américaine de réglementation des aliments, même si ce que celle-ci a accompli est parfois ambigu – ainsi, la loi de 1906, qui a inauguré la réglementation des aliments et des médicaments au niveau fédéral, a conduit plusieurs petites entreprises à la faillite. Pourtant, ceux qui ont grandi aux États-Unis au cours des trente ou quarante dernières années ont énormément de mal à imaginer que l'État puisse faire quelque chose de bien. Aux yeux de mes étudiants, tout ce qui est gros, que ce soit les entreprises ou l'État, est mauvais. Et il n'y a pas eu de développements positifs majeurs dans la réglementation étatique des aliments depuis des décennies.

Heureusement, les États-Unis continuent à fournir de l'aide alimentaire, ce qui représente un filet de sécurité sociale important pour des millions d'Américains. L'aide alimentaire remonte au New Deal, qui a vu le jour pendant la Grande Dépression. C'est à ce moment-là que le gouvernement américain a commencé à subventionner les agriculteurs en achetant les produits excédentaires quand les prix agricoles étaient faibles. Les programmes agricoles ont suscité un consensus politique durable en assistant à la fois les agriculteurs et les pauvres des villes : il y a d'abord eu la distribution de ce qu'on appelait les produits excédentaires, puis la cantine scolaire, les bons alimentaires et les autres programmes d'aide alimentaire pour les pauvres qui ont, dans une certaine mesure, fourni un marché pour les agriculteurs. En d'autres termes, à chaque fois qu'un projet de loi a été débattu, l'argent a été alloué à la fois aux subventions agricoles et aux bons alimentaires afin d'obtenir un consensus entre les circonscriptions rurales et urbaines. Les Républicains ont cherché à découpler ces programmes, à éliminer, ou du moins réduire au minimum, les bons alimentaires. Malheureusement, plusieurs des initiatives en faveur d'une alimentation alternative ignorent ces programmes : leur but est de réunir les consommateurs et les producteurs, pas d'influencer l'État et de soutenir ces programmes qui sont de plus en plus sur la défensive. Le mouvement pour une alimentation alternative n'a pas non plus réellement cherché à modifier les programmes de subventions des cultures qui favorisent certaines des pires pratiques agricoles. Il y a une Association pour le commerce des produits biologiques (*Organic Trade Association*), et les grands acteurs de la production biologique ont leur lobby. Mais leurs priorités sont la recherche, le partage des coûts de la certification, l'assurance-récolte pour les produits

biologiques, et non, de manière plus générale, la transformation de la politique agricole pour favoriser des pratiques de production plus durables. Là non plus, les produits biologiques ne transforment pas le système, sauf de manière très limitée.

La Vie des Idées : Vers quoi s'oriente maintenant votre recherche ?

Julie Guthman : Les études sur l'alimentation sont de plus en plus axées sur l'évaluation des alternatives, avec une orientation plus militante. C'est moi qui ai inauguré cette tendance, et je dois avouer que je m'en suis un peu lassée, même quand les travaux ne sont pas purement et simplement des défenses en règle de ces alternatives. Les produits bio, les jardins communautaires, les marchés paysans, l'agriculture soutenue par la communauté⁷ et la justice alimentaire sont des sujets intéressants, mais ils représentent un infime pourcentage des modes de production et de distribution des aliments. Il est évidemment beaucoup plus facile d'étudier les gens dans un jardin communautaire ou sur un marché paysan que de comprendre le fonctionnement d'une chaîne d'approvisionnement complexe, d'autant plus qu'une grande partie de l'information est brevetée.

Il y a pourtant de nouvelles tendances qui méritent elles aussi d'être étudiées. Je viens de soumettre une proposition pour une collaboration entre universités sur le thème « Science, technologie et avenir alimentaire », qui constituera, je l'espère, une plateforme permettant d'ouvrir de nouvelles pistes dans les études sur l'alimentation. Le but est d'examiner les nouvelles inventions alimentaires, telles que la viande in vitro ou les succédanés d'œufs à base de protéines végétales, et de comprendre comment ces inventions redéfinissent les limites de ce qui constitue la nourriture.

Je travaille aussi sur un gros projet de recherche personnel : la production de fraises en Californie face à l'élimination du bromure de méthyle, un fumigant de sol qui a été adopté par l'industrie de la fraise. Le protocole de Montréal sur les substances qui appauvrissent la couche d'ozone a interdit le bromure de méthyle en 1985 ; mais les États-Unis ont fait valoir que l'industrie ne pouvait pas survivre sans ce fumigant, et ont longtemps bénéficié d'exemptions. Or le bromure de méthyle ne sera plus autorisé à partir de 2015. Parallèlement, les fumigants chimiques alternatifs subissent eux aussi un examen plus minutieux. L'industrie de la fraise dépend fortement de ces fumigants pour traiter les pathogènes du sol. La fraise est la sixième culture en termes de revenus en Californie, et les agriculteurs peuvent s'attendre à toucher 50 000 dollars par acre de fraises cultivées. Le prix des champs de fraises varie en conséquence, et j'ai entendu parler de champs de fraises vendus à 100 000 dollars l'acre, ce qui est comparable aux prix des vignobles de Napa Valley. Ma question de recherche initiale, elle-même issue de ma recherche sur les perturbateurs endocriniens et l'obésité, portait sur les enjeux de santé relatifs aux fraises ; plus précisément, je cherchais à déterminer si le fait de connaître les effets intergénérationnels des fumigants, en particulier sur les travailleurs agricoles, pouvait modifier les pratiques de l'industrie. Mais maintenant, ma recherche se penche sur la façon dont l'industrie répond aux restrictions plus sévères sur les fumigants. C'est un travail délicat, et je dois me montrer très rassurante lorsque je parle aux agriculteurs, qui se méfient parfois de mes intentions. Je m'intéresse sincèrement à leur point de vue. Le fait est qu'il est très difficile de cultiver des fraises dans les conditions actuelles, et je ne reproche pas aux producteurs de s'inquiéter. Parler à

⁷ NDLT : Les AMAP en France en sont l'équivalent.

nouveau avec eux et m'informer des pressions économiques et politiques qu'ils subissent m'a amenée à me réintéresser à l'agriculture en Californie.

Traduit de l'anglais par **Arianne Dorval**

Publié dans laviedesidees.fr, le 2 mars 2015

© **laviedesidees.fr**