Revue Fovéart

N° 0 | 2025
Au-delà du réel : les enjeux portés par les IA génératives en art, design et communication

Quelle acceptabilité sociale du numérique dans l'art culinaire ? : un focus sur l'impression 3D alimentaire

What is the social acceptability of digital technology in the culinary arts? : a focus on 3D food printing

Vincent MEYER

Marie GUITTARD

Laurence CHARTON

Édition électronique :
URL :
https://revue-foveart.numerev.com/articles/revue-0/2862-quelle-acceptabilite-sociale-du-numerique-dans-l-art-culinaire-un-focus-sur-l-impression-3d-alimentaire
DOI : numerev_2863
Date de publication : 15/12/2025

Cette publication est sous licence **CC BY-NC-ND** (Attribution - No commercial - No derivatives).

Pour **citer cette publication** : MEYER, V., GUITTARD, M., CHARTON, L. (2025) Quelle acceptabilité sociale du numérique dans l'art culinaire ? : un focus sur l'impression 3D alimentaire. *Revue Fovéart*, (0). https://doi.org/10.34745/numerev_2863

Résumé : Ce texte aborde l'impression 3D alimentaire comme innovation disruptive au sein de l'art culinaire, analysant ses implications culturelles, sociales et techniques à travers trois axes principaux. Il expose dans un premier axe la tension entre l'art culinaire traditionnel français et les évolutions contemporaines des pratiques alimentaires marquées par l'individualisation et la quête d'efficacité nutritionnelle. Il présente dans un deuxième axe l'impression 3D alimentaire comme un procédé de rupture qui fonctionne par extrusion permettant de redonner forme à des aliments adaptés aux contraintes physiologiques. Ce procédé questionne aussi la notion d'originalité et d'authenticité, transformant l'aliment en une « réinterprétation plasticienne » programmable. Enfin, dans un troisième axe, ce texte mobilise le concept d'acceptabilité sociale pour analyser les conditions d'adoption de cette innovation. L'impression 3D alimentaire en tant qu'innovation sociale transforme non seulement les pratiques culinaires mais aussi notre rapport à l'alimentation et à l'art culinaire comme marqueur identitaire et culturel.

Abstract : This text explores food 3D printing as a disruptive innovation within the culinary arts, analyzing its cultural, social, and technical implications through three main perspectives. The first section highlights the tension between traditional French culinary art and contemporary food practices, which are increasingly shaped by individualization and the pursuit of nutritional efficiency. The second section presents food 3D printing as a breakthrough process based on extrusion technology, which allows reshaping food to meet specific physiological needs. This process also challenges the notions of originality and authenticity, transforming food into a programmable "plastic reinterpretation". Finally, the third section draws on the concept of social acceptability to examine the conditions under which this innovation may be adopted. As a social innovation, food 3D printing not only transforms culinary practices but also reshapes our relationship with food and with culinary art as a marker of identity and culture.

Keywords : culinary art, food 3D printing, digital technology, digital transition, social acceptability.

Mots-clés :
Technologie numérique, Art culinaire, Impression 3D alimentaire, Transition digitale, Acceptabilité sociale

---

Introduction

Ce texte est l'approfondissement d'une réflexion engagée lors d'une observation participante menée dans un établissement d'accueil pour personnes en situation de handicap mental afin d'y mettre au jour les formes et intentions d'une communication institutionnelle (Meyer, 2005). Dans la prise en charge de ces personnes, l'alimentation comme les temps de repas, tenaient une place sensible et, même très problématiques. Pour celles et ceux qui, par exemple, ne parvenaient pas à manger « normalement » c'est une solution d'aliments mixés qui *de facto* s'imposaient. Une nourriture (quotidienne) « mixée » proche du brouet comme mélange semi-liquide, forme grossière et peu appétissante… À la suite de cette observation, une réflexion s'est prolongée par et pour un autre public : les personnes âgées dépendantes confrontées aux mêmes « déplaisirs » de la table (Meyer, 2021). Cette réflexion se développe aujourd'hui en expérimentant l'une des technologies numériques dont la diversité des fonctionnalités et domaines d'application est souvent encore méconnue : l'impression 3D. Celle-ci est, à n'en pas douter, un terrain expérimental fécond pour interroger l'avenir de l'art culinaire dans ses formes anciennes et acceptées comme dans ses créations futures. Le propos comprendra trois temps : l'art culinaire entre tradition et innovation ; l'impression 3D alimentaire comme procédé de rupture ; l'acceptabilité sociale comme notion-outil (Gaglio, 2021) d'analyse et de description des évolutions liées au numérique.

1. L'art culinaire français entre tradition et innovation(s)

La cuisine, la gastronomie, l'œuvre culinaire à la française comme son internationalisation sont souvent (re)connues par les têtes d'affiche en toque blanche : les grands chefs étoilés actuels, mais aussi d'illustres prédécesseurs d'Antonin Carême (1784-1833) à Auguste Escoffier (1846-935) pour ne citer qu'eux. Nul doute que cette tradition ancrée dans les mémoires, tracée dans des « précis », des « dictionnaires », des « guides », des « livres » de cuisine est un art reconnu autant par son design que par sa saveur avant même de penser à sa qualité nutritive. Le gourmet, le gastronome autant de figures liées à notre sensibilité, au bon et au bien manger, ceci sans doute depuis la plus haute Antiquité (Revel, 2007) L'intérêt artistique, culturel, professionnel, mais aussi économique de la grande cuisine n'est plus à démontrer : de grandes sociétés de cuisiniers et de cuisinières, des expositions, des concours jusque sur les plateaux de télévision en dessinent les figures et les équipements. Toutes et tous sont bien des artistes et œuvrent à augmenter les richesses culturelles de toute l'humanité. À bien y regarder, c'est une progression incessante en créativité, inventions/procédés et transmission de savoir-faire culinaires. Un patrimoine vivant où le raffinement et la délicatesse côtoient la précision du geste et de la forme dans la préparation comme dans la réalisation d'un plat. C'est tout cela l'art culinaire… On prête à Antonin Carême (cité par Nignon, 2014 : 39), cette belle formule : « La science qui nourrit ne vaut-elle pas mieux que celle qui tue ».

Ce qu'il faut retenir à ce stade, est que l'art culinaire garde une part de mystère, de secret dans la réalisation d'un mets avec toutes ses nuances et saveurs. Édouard Nignon (1865-1934) l'évoque avec passion (2014 : 40) : « L'Art culinaire ne se reflète pas seulement dans la préparation d'une poularde Impériale, une truite saumonée à la Reine, d'une dinde à la Royale, ou de toute autre plat somptueux ; il peut être atteint excellemment dans un banal pot-au-feu du plus modeste ménage. La plus simple formule culinaire et souvent plus enveloppée de savoir, et plus riche d'une expérience artiste, que la plus compliquée des recettes. Tout dépend dans la préparation du savoir-faire et de la foi professionnelle de l'exécutant ». Ce faisant, il exalte l'expression d'une professionnalité qui n'a cessé de s'équiper en compétences comme en objets techniques. Mais en creux, cette forme culinaire élevée au rang d'Art s'ancre dans l'histoire bourgeoise du XIX^{e} siècle, où le repas devient également un « théâtre social » ritualisé (Poulain, 2017), structuré autour de trois temps (entrée, plat, fromage/dessert), vecteur de transmission des normes et des hiérarchies (place à table, ordre des plats). La « bonne manière de table » implique un ordre spatio-temporel strict – heures fixes, composition codifiée des plats – érigeant le partage culinaire en marqueur identitaire (Régnier *et al.*, 2009). En somme, si l'alimentation reste indissociable du plaisir sensoriel et relationnel ; elle découle – aussi implicitement qu'explicitement – d'une commensalité respectueuse des traditions culinaires (Poulain, 2002). En France, « manger bien » est/reste subordonné au plaisir gastronomique et à la qualité organoleptique des produits. Le rejet des aliments génétiquement modifiés (OGM) s'enracine dans une défense du patrimoine culinaire menacé par l'uniformisation industrielle (Debucquet, 2011). Le « manger bien », c'est « manger bon » en associant l'alimentation à une certaine forme de naturalité ; c'est-à-dire qui combine authenticité (du fait maison) et intégrité physique (du bio), renvoyant à un imaginaire agricole traditionnel (du local, d'un terroir). Cette confiance dans la sagesse des traditions culinaires contraste avec la méfiance envers les aliments transformés (notamment sur la composition et l'origine de production de l'alimentation souvent opaque des chaînes de distribution). Un constat s'impose d'évidence, nous sommes sont bombardés d'informations nutritionnelles, souvent contradictoires, et nous devons naviguer dans un marché surchargé en variétés. Claude Fischler (1993) met en avant le « paradoxe de l'omnivore », qui explique notre attirance pour la nouveauté alimentaire en évoquant une méfiance naturelle envers l'inconnu. Les aliments transformés suscitent ainsi une défiance double en France : des soupçons toxicologiques et une crainte d'une perte identitaire. Aussi nous faut-il explorer diverses approches sociologiques de l'alimentation pour saisir et sérier les perspectives socio-culturelles et technoscientifiques des innovations alimentaires.

Nous avançons que la question alimentaire a été quelque peu marginalisé dans la recherche académique en Sciences humaines et sociales (SHS). Jusqu'au milieu des années 1960, cette question est fréquemment associée à des problématiques anthropologiques et sociologiques, telles que la santé, la famille ou le rural (Louvain, Walser, 2021). C'est notamment grâce aux travaux de Claude Lévi-Strauss que l'alimentation s'est établie comme un objet d'étude sensible au carrefour d'enjeux sociaux, culturels, médicaux et politiques contemporains. Dans *le Cru et le Cuit* (1964),

il analyse l'alimentation comme un système symbolique structuré par des oppositions fondatrices (nature/culture, cru/cuit). Cette grille structuraliste révèle que les pratiques alimentaires ne sont pas seulement fonctionnelles *i.e.* nutritionnelles, mais incarnent des logiques sociales profondes. Parmi les plus récentes, deux nous intéressent particulièrement ici.
La première est un constat, – réservé à la société industrialisée occidentale – depuis la fin du XX^{e} siècle, nous en connaissons plus la faim. Cette idée marque le début de la « modernité alimentaire » (Poulain, 2002), c'est-à-dire d'un changement dans notre rapport à l'alimentation, passant de la simple satisfaction des besoins physiologiques, centrée sur la quantité, à une recherche active de bien-être et de santé optimale, centrée sur la qualité (Fischler, 1990). Les personnes qui mangent ont le choix de leur alimentation et, par conséquence, une forme de responsabilité (injonction individuelle), celle du « manger bien », « du manger mieux », du « manger sain ».

La seconde relève du substitut. En effet, la mondialisation et l'urbanisation en ce début de XXI^{e} siècle ont favorisé des formes de sociabilités alimentaires nomades et individualisées. Ainsi, le prêt-à-manger, la restauration rapide ou les repas de rue (*food trucks*, snacks) réagencent-ils les interactions sociales comme les moments de grignotage rapide entre pairs et actifs qui transforment la pause déjeuner en espace de détente solitaire (Quantin, 2009). En parallèle, l'alimentation liquide (smoothies, boissons protéinées) incarne une autre évolution des rituels dans les sociétés urbaines. Consommée *on the go*, elle répond à une quête d'efficacité et de performance corporelle, tout en générant de nouveaux codes de partage (Cornet, 2003). Simultanément, les applications de livraison ou les imprimantes 3D alimentaires font entrer l'acte de s'alimenter – pilier de notre santé – dans l'ère du numérique. Ces dispositifs sociotechniques transforment les repas en expériences personnalisées, réduisant les interactions physiques tout en créant des « rituels numériques » à l'image d'un partage de photos de plats sur Instagram (Baker *et al.*, 2020).

In fine, deux traditions distinctes de l'alimentation coexistent : d'un côté, une tradition communautaire où le repas reste tel un festin culinaire, la sublimation d'un art, un rituel de partage et une transmission culturelle ; de l'autre, une approche plus individualiste favorisant l'optimisation nutritionnelle et la performance corporelle. La mondialisation et l'urbanisation brouillent ces frontières, générant des hybridations entre traditions et modernité (nomadisme alimentaire, utilisation d'applications numériques). Ces transformations des représentations et pratiques se poursuivent par le développement d'innovations technologiques alimentaires – entre autres, l'impression 3D – qui loin d'être de simples avancées techniques, interrogent notre rapport ontologique à l'aliment lui-même, désormais augmenté, hybridé et numérisé.

2. L'impression 3D alimentaire pour les gastronomes ?

L'impression 3D alimentaire cristallise exemplairement toute cette évolution. Les imprimantes 3D ne sont que de nouveaux ustensiles en cuisine fabriquant des aliments

à profil nutritionnel optimisé. Le procédé est fort simple du reste. Cette technologie numérique, fonctionne sur le principe de l'extrusion (à l'image d'une poche à douille) avec des embouts de différentes tailles permettant de « reformer » des préparations alimentaires. L'utilisateur sélectionne la forme souhaitée, remplit les cartouches et lance l'impression. Ce dispositif, en permettant de (re)donner forme, texture et aspect visuel reconnaissable à des aliments adaptés aux contraintes physiologiques de chacun, contribue à « réenchanter » l'expérience alimentaire. Cette innovation interroge ainsi l'équilibre entre efficacité technologique et préservation des traditions culinaires (Meyer, 2021).

Plus largement, les technologies alimentaires émergentes (impression 3D alimentaire, viande cellulaire, aliments enrichis et OGM) développées grâce aux innovations des technosciences depuis la création du premier produit alimentaire génétiquement modifié en 1994 (Martineau, 2001), sont déjà peu ou prou dans nos assiettes. En France, Kilien Stengel et Jean-Jacques Boutaud (2016) alertaient sur les risques de déritualisation : 89 % des Français percevraient cette technologie comme une menace pour la convivialité des repas et l'esthétique du « fait maison ». Une production très éloignée, à première vue, de la sacralisation de l'Art culinaire évoquée *supra*. Il reste qu'elle est en droite ligne conforme à l'un des préceptes d'Édouard Nignon (cité par Csergo, 2014 : 26) : qui « à aucun moment […] n'apparaît comme un xénophobe de la cuisine. Dans [son] perpétuel mouvement de recherche, de remise en question, d'ouverture à l'inconnu, il innove sans cesse, conseillant ainsi aux jeunes cuisiniers, comme le font tous les jeunes artistes, à la fois d'étudier les procédés des anciens et des classiques, et de voyager pour comparer les procédés caractéristiques des divers pays ». Pour ne prendre que cet exemple, en Amérique du Nord, l'impression 3D alimentaire est accueillie comme un outil d'hyperpersonnalisation nutritionnelle, aligné sur l'idéal d'autonomie corporelle et intégré dans des logiques de santé publique (adaptation de textures pour patients dysphagiques) (Lipton, 2017).

Certes, les innovations techno-alimentaires (Marchais, 2024) sont loin d'être « parfaites » ; elles flirtent encore avec l'approximation ou un sentiment de moindre effort si redoutés dans les « nobles » procédés de l'Art culinaire. Elles produisent même des aliments « imparfaits » (déchets valorisés, insectes). Ceux-ci pourtant doivent être considérés non comme un écart à la norme, mais comme un révélateur des systèmes de valeur. Ils deviennent des opérateurs de biosocialités émergentes, où se négocient identités culturelles et contraintes écologiques (Ikonso Mwengi *et al.*, 2024). Plus même, dans nos représentations du futur, elles contribuent à une « cyborgisation » alimentaire incarnée par des dispositifs – complétant l'impression 3D – comme des capteurs digestifs mesurant l'absorption nutritive en temps réel ou des interfaces cerveau-intestin modulant les comportements alimentaires (Calverie, 2010). L'aliment augmenté oscille entre réparation du déficit (dans les cas de troubles métaboliques) et dépassement des capacités organiques (Nicogossian, 2010).

L'aliment reproductible en 3D n'est, au bout du compte, qu'une réinterprétation plasticienne de l'aliment traditionnel. Le programme spatial américain de la *National Aeronautics and Space Administration* (NASA) visant à imprimer des aliments dans

l’espace (2006) incarne le rêve prométhéen d’une reproduction parfaite des saveurs terrestres en milieu extraterrestre. Cette quête s’inscrit dans l’imaginaire des réplicateurs de Star Trek (1986), machines mythiques pouvant instantanément reproduire toutes sorte de plats, boissons... La viande cellulaire, développée depuis les travaux pionniers de l’institut de recherche américain *Massachusetts Institute of Technology* (MIT) sur la biologie de synthèse, pousse à son paroxysme la logique copiste. En cultivant *in vitro* des cellules musculaires animales, cette technologie prétend reproduire à l’identique des steaks tout en évitant l’abattage.

Le cuisinier/informaticien/artiste peut désormais imprimer une pomme imaginée et programmée *via* un ordinateur puis « designée » sous la forme, la texture et au goût souhaités ; la préparation culinaire est élevée au rang de programmation numérique créative. À l’instar de l'œuvre d'Andy Warhol, Campbell's Soup Cans (1962), le produit alimentaire ordinaire est transformé en sujet de contemplation artistique (Danto, 2010) et fait écho à cette standardisation de l’alimentation par l’industrialisation. Elle conceptualise une des problématiques de l’impression alimentaire : la tension entre l'unicité de l'expérience culinaire et sa reproduction technique standardisée. L’impression 3D alimentaire nous invite ainsi à réfléchir sur le rapport entre l’objet, son identification et sa représentation. Comme la pipe de Magritte dans le Trahison des images (1929), la pomme imprimée est-elle toujours une pomme ? Ces représentations comestibles d'aliments ne sont plus simplement des copies, mais des re-présentations qui peuvent modifier ou améliorer l'original, des ré-interprétations selon des paramètres numériques créant de nouvelle forme d’« authenticité technique ». Cette authenticité ne repose plus sur l'unicité de l'objet (la pomme naturelle), mais sur la précision de sa reproduction technique (la pomme imprimée) – phénomène que l'on peut rapprocher du concept de « simulacre » (Baudrillard, 1981) – une copie sans original préexistant.

La représentation technique de ces créations hybrides entre alimentation, art et technologie ne diminue pas la valeur culturelle, mais la transforme et potentiellement l’amplifie (Kikkert, 2020). L'impression 3D alimentaire introduit une nouvelle complexité dans la relation entre l'original et la copie, car elle remet en question la notion même d’original dans le domaine culinaire. La reproduction n'est pas simplement une copie passive, mais un acte créatif de transformation (Malabou, 2004) qui à l'ère numérique transformera les systèmes d'information de nos pratiques alimentaires en expériences « dataifiées ». Dans cette perspective, l'aliment imprimé n'est pas tant une reproduction qu'une réinterprétation plasticienne de l'aliment traditionnel dont il reste à développer « l’encre », celle qui le fera entrer comme un des procédés de rupture majeur dans l’histoire de l’Art culinaire.

3. L’acceptabilité sociale d’un procédé de rupture

Dès 1960, William Firey pose les fondements conceptuels de l’acceptabilité sociale. Bien qu’il n’en ait pas défini le terme exact, il a établi trois conditions indispensables pour qu’une politique ou un projet soit durable : être économiquement viable, techniquement réalisable et culturellement acceptable (Yelle, 2013). Par la suite, l’acceptabilité sociale

connait une trajectoire d'institutionnalisation progressive – première apparition de cette notion dans le rapport québécois du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement en 1979 (Simard, 2021) – avant d'être pleinement formalisée dans la littérature scientifique à partir du début des années 2000 avec la montée en puissance de la participation citoyenne et des principes de développement durable (Guikawuihé Gnaboa, 2018). Toutefois, la notion d'acceptabilité sociale demeure en construction faisant l'objet de débats au sein de la communauté scientifique en commençant par la distinction – qui n'est pas que sémantique – entre acceptation et acceptabilité. Pierre Batellier (2012) établit cette distinction, associant l'acceptation sociale à un résultat ancré dans une stratégie de relations publiques et l'acceptabilité sociale à un processus avec l'instauration d'un véritable dialogue entre la population et les décideurs.

Les premières conceptualisations de l'acceptabilité sociale sont apparues dans les travaux américains du milieu des années 1990, notamment avec Mark W. Brunson (1996 : 9) qui pose les bases d'une réflexion sur les conditions d'acceptation des projets par les populations concernées. Il définit l'acceptabilité comme « une condition qui résulte d'un processus de jugement par lequel les individus (1) comparent la réalité perçue avec ses alternatives connues, et (2) décident si l'état "réel" est supérieur, ou suffisamment similaire, à la condition alternative la plus favorable ».

Notre réflexion sur l'acceptabilité sociale des technologies numériques et surtout celle encore peu répandue de l'impression 3D alimentaire doit beaucoup à Corinne Gendron (2014 : 124) qui propose une définition devenue référence dans les recherches francophones, décrivant l'acceptabilité sociale comme « l'assentiment de la population à un projet ou à une décision résultant du jugement collectif que ce projet ou cette décision est supérieur aux alternatives connues, y compris le statu quo ». C'est ce jugement collectif que nous (re)constituons avec notre grille d'analyse et dans le cadre d'une recherche-action (Deal4Hand se fonde sur les possibles applications du design numérique (impression 3D, design génératif) pour concevoir et réaliser des aliments fonctionnels dans une optique de (re)nutrition personnalisée de personnes adultes polyhandicapées vivant en foyer d'accueil médicalisé. Ce projet est conduit en interdisciplinarité (sciences du vivant et sciences de l'information et de la communication) et en co-innovation, selon une démarche participative qui place les personnes accueillies en institution et celles qui les accompagnent au cœur du processus de recherche. https://quapa.clermont.hub.inrae.fr/nos-projets/deal4hand). La grille d'analyse que nous éprouvons porte sur six éléments : les dispositifs sociotechniques (de quelles technologies parle-t-on ?) ; les pratiques (les solutions que ces technologies nous proposent « idéalement ») ; les publics (qui sont effectivement in fine les bénéficiaires ?) ; l'accès (celui du prix à payer, à la possibilité de tests, aux efforts et temporalités en accessibilité comme aux informations le caractérisant) ; l'appropriation (quelles controverses : interprétation des risques, des obstacles et freins, des « surestimations » comme des incertitudes) ; les usages (ou non-usages i.e. les prises en main effectives dans un temps social donné comme leurs possibles détournements et/ou les abandons). Pareille problématisation répond par ailleurs à une juste critique de Pierre Batellier (2015 : i) quand il souligne que : « la notion d'acceptabilité sociale, maintenant omniprésente dans les discours et les débats

publics, apparaît comme un nouveau “terme valise”. Le manque de repères tend à en faire une notion vide de sens, malléable et manipulable à toutes fins, utilisée de façon pragmatique, sans références explicites à des fondements conceptuels et théoriques rigoureusement établis ». L'acceptabilité sociale apparaît ainsi comme une notion en construction permanente, dont le sens se négocie et se redéfinit dans chaque contexte d'application (dont l’art numérique du reste) et selon les champs disciplinaires et leurs spécificités.

Ce caractère processuel et dialogique distingue l'acceptabilité sociale d'une simple mesure de l'opinion publique ou d'une stratégie d'acceptation après coup. En ce sens, elle peut être analysée selon trois temporalités distinctes (Bel, 2016) : avant l'adoption d'une innovation (acceptabilité *a priori*), pendant son introduction (acceptabilité pratique), et après son implantation (appropriation à long terme). Dans notre recherche-action, nous engageons les trois en posant que l'adoption d'une innovation technologique repose en grande partie sur les perceptions individuelles et collectives qu'ont les individus, dans des temporalités distinctes, de leur capacité à l'utiliser ou des bénéfices qu’ils peuvent en tirer. Nous ne sommes pas loin la méthode « Conception assistée par l'usage pour les technologies, l'innovation et le changement » (CAUTIC) qui vise à évaluer l'acceptabilité des innovations en se concentrant sur le sens, les avantages perçus et la simplicité d'utilisation (Forest *et al.*, 2013). L’acceptabilité sociale de l’impression 3D alimentaire ne peut donc être réduite ni à une évaluation quantitative de son adoption, ni à une analyse purement qualitative de ses significations, mais doit plutôt être comprise comme un processus dynamique où se (re)qualifient valeurs culturelles/traditionnelles, fonctionnalités nutritives et technologiques.

Conclusion

Serge Proulx (2006) analyse les objets numériques comme des dispositifs interactionnels actifs, démontrant par exemple comment les premières plates-formes de partage de recettes transforment les rapports à la cuisine domestique, créant de nouvelles formes de sociabilité gastronomique.

L’impression 3D alimentaire est bien un procédé de rupture hautement disruptif. Elle est à l'intersection des pratiques alimentaires conventionnelles et des biotechnologies, qui perturbe les frontières ontologiques entre l'artificiel et le naturel, entre aliment et médicament, entre innovation technologique et pratique culturelle. L’impression 3D alimentaire, à ce stade de son déploiement, questionne déjà les frontières symboliques et culturelles du « mangeable », redéfinissant les rapports à l’alimentation comme pratique identitaire, collective et sensorielle. Les facteurs déterminant son acceptabilité sociale dépassent de la sorte les dimensions purement techniques de l’innovation ou fonctionnelles de l’aliment.

Comme le souligne Jean-Pierre Poulain (2002 : 177), « l'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective et, du même coup, de l'altérité ». Cette technologie vient bousculer le rapport au « mangeable » et au « non-mangeable », notre rapport à

l'alimentation. Dans ce contexte, l'impression 3D alimentaire peut être analysée comme un objet social complexe confrontant les individus à une double incertitude : technologique et alimentaire. En déconnectant, partiellement, l'aliment de ses référents traditionnels (terroir, savoir-faire culinaire, dimension artisanale), elle va sans trop de doute rencontrer certaines résistances.

Ces éléments inscrivent l'impression 3D alimentaire comme une innovation de rupture qui ne se contente pas d'améliorer l'existant, mais transforment les interactions et les usages. Les objets techniques contiennent un « script » (Akrich, 2006) qui définit les relations entre les utilisateurs et l'innovation. L'imprimante 3D alimentaire, comme objet numérique, incorpore ainsi des promesses sur les besoins nutritionnels, les préférences gustatives et les capacités des utilisateurs, qui peuvent être contestées ou réappropriées par une pluralité d'acteurs. Parmi eux, gageons-le, les grands chefs qui voudront à leur tour laisser une œuvre culinaire dans tous leurs délices et raffinements, se distinguer et, de la sorte, incarner leur temps maintenant résolument numérique.

Références bibliographiques

Akrich, M. (2006). La description des objets techniques. Dans M. Akrich, M. Callon & B. Latour (dir.), *Sociologie de la traduction: textes fondateurs*. Presses des Mines.

Baker, S.A. et Walsh, M.J. (2020). You are what you Instagram: clean eating and the symbolic representation of food. Dans D. Lupton et Z. Feldman (dir.), *Digital Food Cultures* (pp.53-68). Routledge.

Batellier, P. (2012). Revoir les processus de décision publique: de l'acceptation sociale à l'acceptabilité sociale [Analyse], Gaiapresse.

Batellier, P. (2015). *Acceptabilité sociale: Cartographie d'une notion et de ses usages*. Les Publications du Centr'ERE.

Baudrillard, J. (1981). *Simulacres et Simulation*. Éditions Galilée.

Bel, M. (2016). *Prédire l'utilisation d'une nouvelle technologie: le cas des Systèmes de Transports Intelligents Coopératifs* (Thèse de doctorat, Université Grenoble Alpes).

Brunson, M. W. (1996). A definition of "social acceptability" in ecosystem management. Dans *Defining social acceptability in ecosystem management: A workshop proceeding* (pp.7-16). Portland, OR: US Department of Agriculture, Forest Service, Pacific Northwest Research Station.

Cornet, V. M. (2003). *L'Alimentation liquide: ses consommations, ses rituels de sociabilité et ses représentations imaginaires* (Thèse de doctorat, Université de Tours).

Csergo, J. (2014). Introduction. Dans É. Nignon, *Éloges de la cuisine française*. Paris, Éd. Menu fretin.

Danto, A. (2010). *Andy Warhol*. Einaudi.

Debucquet, G. (2011). Considérer les normes sociales et culturelles pour une meilleure acceptation des innovations technologiques en alimentation: les leçons du rejet des aliments génétiquement modifiés (OGM). *Management international / International Management / Gestiòn Internacional, 15(4)*, 49–68.

Firey, W. I. (1960). *Man, mind, and land: a theory of resource use*. Glencoe, IL: The Free Press.

Fischler, C. (1990). *L'Homnivore : Sur les fondamentaux de la biologie et de la philosophie*. Odile Jacob.

Fischler, C. (1993). Le complexe alimentaire moderne. *Communications, 56*, 207-224.

Forest, F., Mallein, P. & Arhippainen, L. (2013). Paradoxical user acceptance of ambient intelligent systems: sociology of user experience approach. Dans *Proceedings of International Conference on Making Sense of Converging Media* (p. 211-218).

Gendron, C. (2014). Penser l'acceptabilité sociale : au-delà de l'intérêt, les valeurs. *Revue internationale de communication sociale et publique, 11*, 117-129.

Guikawuihé Gnaboa, R. (2018). *L'acceptabilité sociale comme une nouvelle norme à atteindre pour l'adhésion de plusieurs types d'acteurs dans un projet minier : Cas du projet d'exploitation d'uranium par la firme Strateco à Matoush dans les territoires des Cris* (Mémoire de maîtrise, Université d'Ottawa).

Ikonso Mwengi, A., Kambashi Mutiaka, B., Minengu Mayulu, J.d.D., Shomba Kinyamba, S., Bindelle, J., Caparros Megido, R., Gretry, L., Luminet, O. & Biloso Moyene, A. (2024). Représentations sociales de la consommation d'insectes en République Démocratique du Congo: est-ce une habitude alimentaire ou le résultat de contraintes économiques ?. *Revue Africaine d'Environnement et d'Agriculture, 7(2),* 67-82.

Kikkert, A.W. (2020). Revelation in Reproduction: Walter Benjamin's Prophecy and Steve Reich's Process. *Monatshefte, 112 (2),* 193–216.

Lévi-Strauss, C. (1964). *Le Cru et le Cuit*. Pion.

Louvin, J.-M. et Walser, M. (2021). Décloisonner les savoirs sur l'alimentation. Dans N. Bricas, D. Conaré, & M. Walser (dir.), *Une écologie de l'alimentation* (p. 135-152). Éditions Quae.

Magritte, R. (1929). *La Trahison des images*. Musée d'Art du comté de Los Angeles.

Malabou, C. (2004). *Que faire de notre cerveau?.* Bayard.

Marchais, D., Roux, D. & Arnould, E. (2024). Hybridations des relations homme-nature et

changements de pratiques de consommation : une analyse au prisme des ontologies de Descola. *Recherche et Applications En Marketing (French Edition), 39(2),* 3-30.

Martineau, B. (2001). *First fruit : The creation of the Flavr Savr TM tomato and the birth of biotech foods*. McGraw-Hill.

Meyer, V. (2005). *Communication organisationnelle et prise en charge du handicap mental*. Bordeaux: Les éditions hospitalières.

Meyer, V. (2021). Des Régimes Au(x) Passé(s): Une Communication du Sensible. Dans P. Pitaud (dir.). *À table, les vieux!* (p. 109-122). Érès.

Nicogossian, J. (2010). *De la reconstruction à l'augmentation du corps humain en médecine restaurative et en cybernétique* (Thèse de doctorat, Queensland University of Technology).

Nignon, É (2014). *Éloges de la cuisine française*. Paris : Éd. Menu fretin.

Poulain, J.-P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Presses Universitaires de France.

Poulain, J.-P. (2017). *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France.

Proulx, S. (2006). Pour comprendre l'usage des objets communicationnels, (re)penser le constructivisme. Signe, culture et lien social à l'ère des réseaux. *Degrés*, 126-127, B1-B18.

Quantin, V. (2009). *La bouffe de foire: étude de ses formes et les sociabilités qu'elle entraîne dans différentes villes* (Thèse de doctorat, Université de Tours).

Régnier, F., Lhuissier, A. et Gojard, S. (2009). Sociologie de L'alimentation. La Découverte.

Revel, J-Fr. (2007). *Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Tallandier.

Simard, L. (2021). L'acceptabilité sociale: trajectoire d'une nouvelle norme d'action publique. *Politique et Sociétés, 40(3),* 29–62.

Stengel, K. et Boutaud, J.-J. (2016). *Cuisine du futur et alimentation de demain*. L'Harmattan.

Warhol, A. (1962). *Campbell's Soup Cans*. Museum of Modern Art. Acquired from Irving Blum in 1996, New York.

Yelle, V. (2013). *Social perception of ecosystem management in Québec's black spruce forest: can large harvests emulating fire be acceptable to forest users, stakeholders and*

the uninformed public? (Thèse de doctorat, Université de Laval).