

# Peut-on manger sans risques ? Acteurs et instruments de la sécurité sanitaire

9 mars 2021

*Sociologies pratiques* consacre un dossier à la sécurité sanitaire des aliments. Parmi les articles, l'un [porte](#) sur le travail des inspecteurs de restaurants, sa standardisation, et l'autonomie relative que les agents de la Direction départementale de la protection des populations (préfecture de police) de Paris ont su conserver. Un autre [traite](#) des différentes visions du métier d'artisan charcutier. Pour cela, l'auteure étudie un parcours de formation d'adultes en CAP : en prenant le cas du sel nitrité, elle s'intéresse à l'adéquation entre savoirs transmis et attentes des personnes formées. Elle montre que celles-ci souhaitent plus de débats et une meilleure adaptation des enseignements aux évolutions des connaissances. Enfin, signalons un [article](#) sur les conceptions du « bien manger » induites par les applications mobiles d'évaluation des qualités alimentaires. En généralisant *de facto* le label Nutri-Score, au-delà de son utilisation volontaire par les entreprises, ces applications prolongeraient l'action publique en matière de « gouvernement des conduites » et d'information du consommateur. Elles peuvent aussi la concurrencer en diffusant d'autres critères d'évaluation, par exemple en reprenant le score Nova lié au degré de transformation des produits.

Source : [Sociologies pratiques](#)