

« J'écoutais Daniel Pinard à onze ans, pis je trippais » Entretien avec Olivier Riopel

Barbara Thériault and Anne Morais

Number 2, Spring 2021

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/98666ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Revue L'Esprit libre

ISSN

2563-5425 (print)

2564-1824 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Thériault, B. & Morais, A. (2021). « J'écoutais Daniel Pinard à onze ans, pis je trippais » : entretien avec Olivier Riopel. *Siggi*, (2), 52–55.

« J'écoutais Daniel Pinard à onze ans, pis je trippais »

Entretien avec Olivier Riopel

LES MÉTIERS DE LA SOCIOLOGIE

Olivier Riopel est sociologue, spécialiste de l'alimentation, conseiller à la Fédération des coopératives d'alimentation du Québec et Rimouskois d'adoption.

Entretien réalisé par
BARBARA THÉRIAULT et
ANNE MORAIS

*Où travaillent les sociologues?
La réponse n'est pas toujours évidente. On pense généralement aux rôles de chercheur·e et de professeur·e d'université ou de cégep, qui ne représentent pourtant pas l'étendue des possibles. Pour s'en donner une meilleure idée, cette rubrique présente des témoignages de sociologues sur leurs expériences professionnelles, dans l'optique d'explorer la diversité des rôles et des emplois liés à cette formation; bref, les différents métiers de la sociologie.*



Illustration : Alice Gaboury-Moreau

Siggi : Voilà, c'est parti [l'enregistrement Zoom]. Nous te ferons peut-être lire l'entretien lorsqu'il sera retranscrit (*rires*). Ça dépend si tu veux tout réécrire ou non...

Olivier Riopel (OR) : (*Rires*) Oh... Je dis quand même deux, trois, quatre bêtises à l'heure...

Siggi : Tu as fait une maîtrise en sociologie à Montréal; après, tu es parti à Rimouski. C'est bien ça?

OR : Oui. Je suis arrivé à Rimouski en 2011. J'ai d'abord travaillé un an dans la recherche, dans le cadre d'un projet sur l'impact des organismes qui accompagnent les entreprises de produits alimentaires spécialisés en région.

Siggi : C'était dans quel domaine?

OR : C'était en développement régional. J'ai rencontré des organismes d'accompagnement, fait des entretiens dans trois régions de l'Est-du-Québec. Après, un poste de directeur général s'est ouvert à la coopérative d'alimentation naturelle Alina de Rimouski. C'est une épicerie santé de type Rachele-Béry ou Bio Terre. J'avais un ami qui travaillait à la CDR [Coopérative de développement régional] qui m'a dit : « Postule, t'aurais les compétences. » Avec mon diplôme de sociologie et mon expérience de travail, je ne m'en allais pas nécessairement vers un emploi en gestion... J'ai quand même postulé, et ils m'ont pris!

Depuis début 2020, je suis conseiller à la Fédération des coopératives d'alimentation du Québec — quel long titre... je reprends mon souffle. C'est dans la même lignée : un travail en développement de l'économie sociale sur l'alimentation saine et les produits régionaux. C'est quelque chose qui me tient à cœur depuis longtemps. À la Fédération, mon rôle consiste à aider un réseau de coopératives, d'Amos aux Îles-de-la-Madeleine, sur des enjeux de développement et de gestion.

Siggi : Il s'agit donc de l'alimentation comme facteur de développement régional?

OR : Dans les milieux touchés par des enjeux démographiques, par ce qu'on appellerait en sociologie des « milieux dévitalisés », comme la Matapédia, la coop

« Dans les sciences humaines, il y a des sujets considérés plus "durs" et d'autres, plus "légers". L'alimentation, la gastronomie, ça fait souvent partie des sujets qui sont un peu moins "sérieux". »

alimentaire, c'est souvent le dernier commerce en place avant que le village ferme, après l'école, après le bureau de poste...

Siggi : Une coop alimentaire, c'est donc pas un truc *hipster*?

OR : Ça l'est à Seattle ou à Portland. Dans l'Est-du-Québec, partout en région en fait, c'est le désert alimentaire. Dans ce contexte, la coop alimentaire peut avoir un effet de levier et encourager une petite entreprise qui vend des produits régionaux de microproducteurs. Et l'argent reste dans la région. Quand on dépense ses sous dans une coopérative régionale, on voit l'effet dans la région.

Siggi : L'alimentation, c'est un peu le nerf de la guerre?

OR : Oui. C'est une question d'accès. Et il faut comprendre aussi que dans l'Est, il neige plus. Il y a des contraintes liées au transport, à la route. Les déserts alimentaires, il y en a beaucoup en région. Si on est capable de limiter tout ça, c'est tant mieux.

Siggi : Avez-vous formellement une mission sociale?

OR : Dans le milieu de l'économie sociale, il y a des OBNL [organisations à but non lucratif] et des coopératives. Les coopératives sont souvent perçues comme

des entreprises capitalistes. Même si leur fonction est de répondre aux besoins de leurs membres, elles font des profits qui sont redonnés aux membres. Avec les OBNL, la mission est davantage sociale.

D'un côté, il faut toujours essayer d'expliquer que oui, on est une entreprise, une coopérative qui doit générer une certaine rentabilité pour survivre, mais qu'il y a quand même une importante mission sociale.

De l'autre côté, dans le milieu, le défi, c'est l'image : comme si une coop n'était pas une vraie entreprise, comme s'il y avait les entreprises inc. qui sont, elles, cools, qui font de l'argent, et les coops, moins sexys...

♦ ♦ ♦

Siggi : On te voit sur Zoom, il y a un diplôme derrière toi. Est-ce que c'est ton diplôme de maîtrise en sociologie?

OR : Exactement! Je l'ai installé cinq minutes avant l'entrevue (*rires*).

Siggi : On peut tracer un lien entre ton mémoire de maîtrise et tes expériences professionnelles, n'est-ce pas? Dis-nous, comment en es-tu arrivé à la thématique de l'alimentation?

OR : J'avais déjà commencé à travailler sur l'alimentation dans mes travaux au baccalauréat. Mais la bouffe m'a toujours intéressé. J'écoutais Daniel Pinard [animateur d'émission gastronomique à la télévision et sociologue] à onze ans, pis je trippais. Plus tard, je me suis rendu compte que je pouvais travailler dans un milieu intellectuel et travailler sur quelque chose d'un peu « léger ».

Siggi : Pourquoi agites-tu les doigts en signe de guillemets?

OR : Dans les sciences humaines ou dans les sciences en général, il y a des sujets considérés plus « durs » et d'autres, un plus « légers ». L'alimentation, la gastronomie, ça fait souvent partie des sujets qui sont un peu moins « sérieux ».

C'est paradoxal, tu vois : on mange trois fois par jour; l'alimentation structure tellement la vie en société. Son étude est cependant souvent réservée à des sciences spécialisées comme la nutrition. En même temps, il y a

une nouvelle sur l'alimentation dans les médias toutes les deux minutes, mais on en fait peu de cas en sciences sociales, du moins on en faisait peu de cas à l'époque.

Quand je suis arrivé à la maîtrise dans les années 2000, il y avait ce qu'on appelait l'École de Toulouse et aussi l'*Anthropology of food*; maintenant, le champ a pris de l'expansion.

Je voulais vraiment travailler sur l'alimentation. J'ai interviewé des gens au marché Jean-Talon pour mon mémoire de maîtrise. Je voulais voir comment ils structuraient leur alimentation, faisaient leurs choix, se forgeaient une rationalité.

Siggi : Je me rappelle que tu étais super stressé au début de ton terrain. On s'était téléphoné alors que tu tentais d'approcher des gens au marché.

OR : Oui, je m'en rappelle. J'étais assis sur un bloc de béton en face de chez Nino. J'étais là : « Aaaaah, qu'est-ce que je fais? », pis là tu [Barbara Thériault] as dit : « Approche des gens, vas-y! OK, bye. » (*Rires*.)

Siggi : Mais, finalement, les gens étaient contents de te parler.

OR : Oui, je n'ai eu aucun refus.

Siggi : Est-ce que la sociologie, l'enquête de terrain, t'a dégénéré?

OR : Je suis vraiment gêné. Je sais que j'ai pas l'air de ça là... Oui, ça m'a forcé à me dégénérer.

J'ai donc suivi des gens, ils m'ont emmené dans leur cuisine. C'était : « On s'en va chez vous si ça vous tente, on jase un peu. » C'était super intéressant, nous avons parlé, j'ai pris des photos de leur frigo. En même temps, c'était délicat. Quand tu reprends la parole que les gens t'ont donnée, que tu la mets sur papier et que tu mets ton nom en bas de la feuille, tu veux t'assurer que tu ne dénatures pas leurs propos. Mais en même temps, c'est vraiment formidable de construire quelque chose.

♦ ♦ ♦

Siggi : Qu'est-ce que t'a apporté la sociologie?

OR : Un sens critique. Je ne suis sûrement pas le premier à dire ça... Sans blague, c'est important. Je ne veux pas dire d'être critique pour être critique. Il s'agit de questionner, de se questionner : qui parle, en fonction de quels intérêts, de quels enjeux?

[Anne perd sa connexion Internet]

Siggi : Bon, j'ai perdu ma collègue! En attendant, je me demandais si tes enfants mangent du ketchup.

OR : (*Rires.*) Bien sûr. Je suis assez omnivore. Je ne suis pas un fan des intégrismes. Je me tiens loin de ça dans toutes les sphères de ma vie, dont l'alimentation...

Il y a de grandes entreprises qui font du très bon travail. C'est jamais au détriment de l'autre. C'est pas parce que tu favorises le plus local, le plus sain et diversifié que c'est au détriment d'autre chose. Ça prend de l'industrialisation, c'est certain. Si on mangeait tous du ketchup bio, fait dans le Mile-End, à neuf dollars la bouteille, il y aurait tout un pan de la société qui ne serait pas capable de manger.

♦ ♦ ♦

OR : Rebonjour! [Anne réapparaît à l'écran.]

Anne Morais (AM) : Désolée, je vous avais perdu·e·s! Je sais pas ce qui s'est passé (*rires*).

Siggi : Olivier mange du ketchup.

AM : Bon, ben, coudonc.

OR : On touche ici à la question des inégalités, à l'accès à l'éducation. Pour faire des choix alimentaires, il faut voir qu'est-ce qui se cache derrière le marketing, c'est important. Je parlais d'être critique, mais être critique quand tu consommes, ça veut dire de consommer en connaissance de cause, de voir l'impact des pratiques. Ça ne veut pas nécessairement dire de devenir végane...

Il est possible de manger de la viande, de savoir d'où elle vient, d'avoir des abattages et des élevages qui sont, selon nos valeurs, le moins industrialisants possibles. C'est une question de choix. Qui sommes-nous pour juger des valeurs des autres? Si on est capable d'avoir une offre diversifiée et variée, après c'est au consommateur de faire

des choix, autant que possible de façon éclairée, de voir ce qui relève du marketing.

Siggi : On se demandait quel impact peut avoir une coop, ou une organisation économique sociale, comme celle à Rimouski, sur des personnes qui sont moins fortunées, qui ont moins accès à ce genre d'alimentation là.

OR : Si on regarde, mettons dans les vingt dernières années... Si je prends l'exemple de l'alimentation biologique, elle a connu un essor exponentiel, c'est incroyable! Dans les années 1980 et 1990, le bio était vécu dans une optique de retour à la terre, de travailler la terre de façon plus saine. Depuis la fin des années 1990, début 2000, c'est devenu de plus en plus populaire de consommer bio. Là, c'est arrivé à une classe favorisée, qui a commencé à en consommer.

En tout cas, à un moment donné, il y a eu un processus qui touche des élites et, plus tard, c'est devenu de plus en plus populaire. Les entreprises se sont adaptées, ont commencé à offrir des produits, donc ça a un impact au-delà d'une petite clientèle élitiste. Ce qu'on pourrait qualifier de bobo, la mode du végane, c'est aussi le Guide alimentaire canadien. Dans le milieu agroalimentaire, la publication du nouveau Guide l'an dernier a eu l'effet d'une bombe. Il y a des gens qui n'en sont pas revenus encore. Le lait a disparu du Guide alimentaire canadien...

Siggi : C'est bien, mais c'est un long processus, non?

OR : Oui, ça prend du temps, changer les habitudes et les pratiques alimentaires. Je regarde comment la cantine scolaire fait son menu, ici à Rimouski, c'est beaucoup de la viande, énormément de viande... Les repas végétariens sont très peu présents. Et des collations « santé » entre guillemets : fruits, crudités, jus... Jus? Le jus, une collation santé?! OK... Le jus a disparu du Guide alimentaire canadien, mais ça va prendre du temps avant que les choses changent.