

Au banquet de la nature

Alimentation, agriculture et politiques

Joseph Garnotel



Au banquet de la nature

Alimentation, agriculture et politiques

Joseph Garnotel

L'auteur tient à remercier tous ceux qui l'ont aidé dans son entreprise, et particulièrement Jean-Marc Boussard, Jean-Paul Charvet, Christian Ferault, Jean-Louis Garnotel et Jean-Louis Rastoin. Tous ont bien voulu prendre du temps pour lire et annoter le manuscrit qui précéda ce livre. Leurs conseils amicaux furent précieux ; l'auteur leur en sait gré. Merci aussi à la Fondation Alfred Gérard qui a prêté son concours à la publication du livre.

Éditions Quæ, RD 10, 78026 Versailles Cedex – www.quae.com

Couverture : Gargantua « à son grand couvert », estampe du ^{xix}^e siècle
© RMN – Grand Palais / Agence Bulloz (Paris, musée Carnavalet).

© Éditions Quæ, 2014

ISBN : 978-2-7592-2151-6

Le code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique. Toute reproduction, partielle ou totale, du présent ouvrage est interdite sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, Paris 6^e.

Table des matières

Mémoires d'avenir	7
La raison alimentaire	9
Alimentation, culture et société.....	10
Les tenants du système alimentaire mondial.....	13
Le modèle alimentaire français.....	25
Les enjeux et les futurs alimentaires.....	36
Conclusions.....	42
Les champs du monde	45
Dix millénaires d'agriculture.....	45
L'homme et la terre.....	48
Les grandes productions agricoles.....	59
Les techniques de production.....	65
Les échanges agricoles et alimentaires.....	71
Agriculture et gouvernance mondiale.....	76
Conclusions.....	80
Les mamelles de la France	83
L'isthme français.....	83
Retour sur le chambardement de la France paysanne.....	86
L'agriculture des temps présents.....	96
Modes de production et modèles d'agriculture.....	115
Conclusions.....	124
Agriculture et politiques publiques	127
Le paysan, le peuple et le Prince.....	127
Petite histoire des politiques agricoles et alimentaires.....	129
Les politiques agricoles et alimentaires modernes.....	136
L'avenir des politiques agricoles et alimentaires.....	149
Conclusions.....	157
Nourrir le monde et tout le monde	159
L'état de l'alimentation mondiale.....	159
L'état des agricultures du Sud.....	162
Nourrir le monde.....	167

Avec quelles politiques publiques et quelle gouvernance mondiale	173
Conclusions.....	177
Conclusions générales	179
Références bibliographiques	181
Index des sigles et acronymes	191

*Celui qui naît dans un monde déjà occupé, s'il ne peut obtenir de quoi subsister,
[...] et si la société n'a pas besoin de son travail, n'a pas le moindre droit de prétendre
à la plus petite portion de nourriture ; et dans le fait est de trop dans ce monde.*

Au grand banquet de la nature, il n'y a pas de couvert pour lui.

Thomas-Robert Malthus (Essai sur le principe de population, 1798)

Mémoires d'avenir

L'acte alimentaire imprime une marque profonde sur l'économie et les sociétés, en subordonnant à son profit une multitude de gestes, d'acteurs et d'activités humaines. La globalité des questions tournant autour de l'alimentation renvoie au concept maussien de fait social total. L'auteur de *l'Essai sur le don* désigna ainsi des faits mettant en branle la totalité de la société et de ses institutions, dans leurs implications religieuses, politiques, sociales, économiques, esthétiques¹... La multiplication des approches nécessaires à la bonne intelligence de cet objet social a pour exigence l'usage de la pensée complexe. Si, de fait, l'acte alimentaire paraît anodin, il résulte d'un jeu subtil, impliquant un grand nombre d'opérations et de réseaux. Chaque scandale alimentaire révèle l'enchevêtrement des circuits qui conduisent les denrées, des lieux de production ou de collecte jusqu'à nos assiettes. À l'heure du *village planétaire*, nous sommes tributaires d'un système alimentaire mondial qui a tissé sa toile à l'échelle du globe, comme en témoignent ces *food miles* qui parcourent des milliers de kilomètres avant de finir dans notre cabas.

La production agricole et halieutique constitue un maillon important des chaînes alimentaires. Depuis son invention, l'agriculture est devenue le principal pourvoyeur de notre alimentation. Cette activité focalise à elle seule de nombreuses problématiques, allant de l'étude des paysanneries à celle de l'impact écologique de la production jusqu'aux politiques publiques qui tentent de sécuriser l'approvisionnement alimentaire. Mais dans les pays industrialisés, un autre acteur puissant est entré en jeu : celui des industries agricoles et alimentaires, par lesquelles transite une fraction croissante de nos achats alimentaires, à des fins de transformation et de conditionnement. À l'instar de l'agrofourmiture, de la distribution alimentaire et de la restauration collective, ce secteur industriel est composé d'un certain nombre de multinationales omniprésentes, toutes tendues vers un développement international. Cet état de fait inspira quelques litotes telles que *L'agriculture c'est plus que l'agriculture* de la même manière que *Les politiques agricoles sont plus que des politiques agricoles*². Ces formules font référence à la multifonctionnalité de la production agricole, en même temps qu'elles suggèrent que le champ de l'agriculture proprement dite s'est élargi, au point de faire de celle-ci une question de société³.

De fait, les diverses composantes de la sphère agroalimentaire appellent un questionnement et des choix qui interpellent l'individu et la société. Aussi n'est-il pas étonnant que le mouvement social se soit invité au débat. Des questions portent sur la gouvernance mondiale, qui fait face à des défis qui ne peuvent trouver des solutions qu'à l'échelle de la planète, comme la pauvreté, le sous-développement et la faim dans le monde, ou encore

¹ Publié initialement en 1923-1924, *l'Essai sur le don* n'a connu la notoriété qu'à l'occasion de sa réédition de 1950, qui est précédée d'une préface élogieuse de Claude Lévi-Strauss. Avant bien d'autres, M. Mauss stigmatisa l'ethnocentrisme des sciences sociales, la *morale de marchands* de son époque et *l'Homo oeconomicus, devenu une machine, compliquée d'une machine à calculer*.

² La première expression est en vogue dans les milieux paysans, soucieux de capitaliser, en rappelant l'intérêt social de leur métier, tandis que la seconde appartient à Claude Servolin (1985).

³ Le président de l'Inra d'alors, Guy Paillotin, en témoigna à l'issue de la manifestation des Terres de France : *C'est ce basculement, très vivement ressenti, qui unit le 29 septembre 1991 la ville à la campagne. Au soir de la manifestation, Raymond Lacombe, président de la FNSEA, peut être fier de lui : en une journée, il a fait de la question agricole une question de société*.

le réchauffement climatique et la dégradation de certains écosystèmes planétaires. Les politiques publiques prêtent à discussion, elles aussi, en raison des choix alternatifs qu'elles ménagent et des nuisances qu'elles peuvent exercer auprès d'agricultures éloignées, par le jeu des échanges. L'éthique restera au rendez-vous tant que le paysan gardera pour auxiliaires des plantes et des animaux. Enfin, l'humanité doit compter avec les forces sociales qui contestent l'ordre mondial établi et qui expérimentent des solutions innovantes destinées à renouveler les façons de produire, d'échanger et de manger.

Jailli d'une seule plume, cet ouvrage en porte les mérites et les limites. Il pourra donner l'impression de privilégier certains aspects plus que d'autres, mais l'auteur s'est évertué à y convoquer toutes les questions importantes du moment. Le chapitre 1 recense les problématiques nombreuses que fédère *la raison alimentaire* : ses racines socioculturelles, son emprise économique, son retentissement sur le plaisir, la convivialité mais aussi la santé publique... L'infinie diversité *des champs du monde* et de leurs tenants nourrit le chapitre 2 ; on y croisera les paysanneries, leur cadre de travail, les productions et les échanges agricoles, les techniques de production, les gouvernances qui s'y rapportent... Le chapitre 3 ausculte les *mamelles de la France*, en retraçant la trajectoire qui fut celle de l'agriculture hexagonale, depuis sa « révolution silencieuse » jusqu'aux perspectives qui lui sont promises. Compte tenu de leur importance stratégique, les politiques agricoles et alimentaires ne manquent pas à l'appel : on y explorera toutes leurs dimensions. Enfin, on ne pouvait s'acquitter du sujet traité ici sans s'arrêter aux questions touchant à la question du développement des pays du Sud dont le chapitre 5 rend compte.

Ce livre a été imaginé comme des mémoires d'avenir. L'évocation du passé y a sa place, lorsqu'elle permet d'éclairer la situation présente et de mieux se projeter dans le futur. Ce témoignage est évidemment empreint du cursus de l'auteur et de ses convictions. Pour avoir été successivement acteur du développement international puis de l'organisation agricole française, tout en dispensant parallèlement un enseignement universitaire, celui-ci propose un discours nourri du terrain, mais agrémenté de quelques repères didactiques destinés à éclairer des questions réputées ardues. Ses principaux messages, émanant pour partie de *l'intérieur*, pourront être utilement confrontés à l'opinion d'observateurs venus d'autres horizons. Les partis pris affichés dans ces pages ont une seule raison d'être : celle d'alimenter le débat. *In fine*, les pages qui suivent s'attachent à discerner le monde au travers du prisme de l'acte alimentaire, qui accapare une bonne part des préoccupations et de l'énergie humaine ; puissent-elles être une invitation à en saisir toute la portée et à y trouver des motifs d'action.

La raison alimentaire

*C'est qu'il n'est pas de question plus importante que celle de l'alimentation ;
chaque jour elle se dresse aussi impérieuse, aussi absorbante que la veille ;
à des multitudes il faut chaque matin la résoudre ou pâtir, sinon périr.*

Élie Reclus (Le Pain, 1909)

L'horloge humaine est ainsi faite qu'elle signale à la conscience les besoins du corps. *Cette machine si compliquée*, nous dit Brillat-Savarin, *serait bientôt hors de service, si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins. Ce moniteur est l'appétit.* C'est bien l'acte alimentaire, éveillé dans chaque individu par le besoin irrépressible de manger et de boire, qui initie des désirs, des gestes et des activités humaines, tendus vers la satisfaction de ce besoin humain. Au demeurant, le fait de se nourrir paraît banal et pourtant il engendre un nombre insoupçonné d'opérations, d'acteurs et de réseaux. Comme le notait Nicole Châtelet (1977) : *Tout est simple en apparence. Il y a des choses produites, qu'on recueille, qu'on accommode en un lieu, qu'on absorbe en un autre, qu'on évacue en un troisième. [...] Cependant, quelle étrange affaire que de manger.*

Dans sa dimension matérielle, l'acte alimentaire repose aujourd'hui sur une économie complexe, dont le champ embrasse les sources de production agricole ou aquacole et la cascade des activités qui rendent ces ressources aptes à finir dans nos assiettes. L'économiste contemporain voit dans cet ensemble un système alimentaire (ou agroalimentaire) mondial, que l'un d'entre eux, Louis Malassis, définissait *comme la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture.* Pendant longtemps, les rouages du mécano alimentaire furent étudiés en tant que tels, sans le souci – ou la possibilité – d'une reconstitution systémique. Les économistes ruraux s'étaient emparés des problématiques relevant de la production agricole, des marchés puis des industries agricoles et alimentaires, au fur et à mesure que celles-ci se développaient. D'un autre côté, la consommation alimentaire donnait matière aux médecins, nutritionnistes, anthropologues, sociologues, gastronomes... Les premiers à s'être préoccupés de réunir les deux bouts de la chaîne alimentaire semblent être les Américains John Davis et Ray Goldberg de l'université Harvard ; en construisant le concept d'*agribusiness*, ils ouvrirent la voie à l'étude des filières agroalimentaires. Plus près de nous, c'est l'agroéconomiste Louis Malassis qui donna une impulsion vigoureuse aux recherches portant sur l'économie alimentaire et, plus précisément, sur la stylisation du modèle agro-industriel occidental⁴. Il fut le premier à avoir l'intuition que cet objet d'étude revêtait une importance majeure et nécessitait une approche systémique, qu'il contribua à faire avancer⁵.

⁴ Gherzi et al. (2008) rappellent que son *Traité d'économie alimentaire* (cinq tomes publiés chez Cujas entre 1979 et 1997) demeure le seul ouvrage de référence à ce jour sur cette discipline scientifique.

⁵ L'un de ses continuateurs, J.-L. Rastoin (2008), donne une définition exhaustive du système agricole et alimentaire mondial : *Celui-ci est constitué par l'ensemble des ressources naturelles, des activités économiques et des acteurs qui concourent à la satisfaction des besoins alimentaires de l'humanité : l'agriculture, à la source (au moins dans l'état actuel des choses) de la plupart des aliments, les industries situées en aval ou en amont (y compris la distribution, et les activités de préparation des*

Mais l'acte alimentaire ne saurait être réduit à sa dimension économique. En s'humanisant, les sociétés humaines ont fait de l'alimentation un acte social, constitutif de leur identité. Ces conduites alimentaires perdurent et gouvernent nos façons de choisir nos aliments, de les cuisiner et de les prendre en société. Pour toutes ces raisons, l'acte alimentaire renvoie à une multitude de questions. Les unes sont d'ordre géopolitique, comme la sécurité alimentaire du monde, des ensembles régionaux ou des pays. D'autres ont trait à la sûreté sanitaire et à la santé publique. La dimension hédoniste et culturelle du fait alimentaire s'impose aussi par le goût de la nourriture, sa diversité, le plaisir qu'on a de la consommer, entre convives à plus forte raison. Pareillement, l'éthique s'invite à table, dès lors qu'il est question des choix alimentaires, que ceux-ci soient dictés par des prescriptions culturelles ou par des considérations liées au sort des animaux d'élevage...

Alimentation, culture et société

Nous ne mangeons pas des nutriments, qui sont pourtant nécessaires à la réparation de nos forces, mais des mets dont la comestibilité, la préparation culinaire, la manière de faire table commune renvoient à des identités ancrées dans les cultures de l'humanité.

L'empreinte du sacré

L'immémoriale emprise du religieux sur les sociétés (Gauchet, 1985) s'étendit évidemment à la sphère alimentaire. La profusion des prohibitions, tabous, rites alimentaires, dont chaque civilisation s'est armée, en témoigne : le pur et l'impur, ou le comestible et l'immangeable clivent le monde. Le poids des prescriptions alimentaires est d'autant plus lourd que l'homme se présente comme un omnivore, friand d'une multitude d'aliments. Dans *L'Homnivore*, Claude Fischler (1990) nous rappelle que la bouche est le principal « poste de douane » par lequel transite le corps étranger vers l'intime, d'où la vigilance portée à la fonction alimentaire par les sectateurs de toutes espèces. On sait la rigueur des règles alimentaires hébraïques, l'aversion des musulmans pour cet animal suspect qu'est le porc, l'inclination des hindouistes observants en faveur du régime végétarien...

L'omnivore est aussi un mangeur de viande : il se mesure ainsi à la chair animale, la chair dont lui-même est fait. Cette proximité zoologique ou relationnelle entre l'homme et l'animal, chassé ou élevé, a suscité une codification alimentaire restrictive ou carrément prohibitive. L'historien fait remarquer que, dans la Grèce antique, Homère désignait les hommes comme des mangeurs de pain, et signale que les animaux consommés sont alors sacrifiés selon des rites assortis d'offrandes ; une manière de conjurer les scrupules du « meurtrier ». La relation entre l'homme et l'animal domestique pose toujours question, et cela d'autant plus que le sacrifice de l'animal a été désacralisé et que les conditions d'élevage se sont industrialisées.

Goût, plaisir et convivialité

L'appel du ventre est aiguisé par le plaisir des sens et ce dernier ne serait pas entier sans le manger et le boire ensemble. L'homme civilisé des Grecs et des Romains s'oppose au

aliments). On y inclura même le problème des « déchets ménagers », pour une large part d'origine alimentaire, et bien sûr la pêche, qui contribue à l'alimentation.

barbare par ses goûts et ses manières de table. Et lorsque le langage eut besoin de désigner le plaisir partagé entre des individus au sein d'un groupe, il usa de la racine latine *conviva*, convive, comme si la convivialité se circonscrivait au plaisir de faire table commune⁶.

Si les Grecs semblent avoir gardé la mesure dans l'usage de la nourriture et de la boisson, de nombreux témoignages indiquent que les Romains la perdirent. Emporté par son plaisir, le vice guette le mangeur et le buveur. Aussi, la gourmandise et la beuverie furent-elles dénoncées de tout temps par les autorités sociales. L'Église catholique inscrivit la gourmandise parmi ses sept péchés capitaux et s'en prit aux lieux d'ivrognerie, qui plus est, de débauche, qu'étaient les cabarets. Mais les anathèmes des clercs, prononcés à l'encontre de ces hauts lieux de réjouissance, alliant plaisir de boire, de converser et de séduire, furent peu écoutés. Nos cafés, tant appréciés des visiteurs du monde entier, sauvegardent tant bien que mal l'art de vivre ensemble.

Les identités alimentaires

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. Cet incontournable aphorisme de Brillat-Savarin suggère ce qui revient à la nourriture dans la construction de l'identité : une identité individuelle renvoyant aux goûts de chacun, mais surtout une identité collective tissée au sein d'un groupe social ou d'une nation, pour en devenir un emblème, voire l'un des vecteurs de la conscience nationale. Que reste-t-il des comportements alimentaires hérités de la tradition, après que sont passées l'industrialisation de l'alimentation, sa mondialisation et le règne de la nourriture rapide ? Pas mal de choses, en raison du fort atavisme attaché aux habitudes alimentaires au sein des familles comme des groupes ethniques. Après bien d'autres, Pierre Bourdieu (1979) le signala : *Et c'est sans doute dans les goûts alimentaires que l'on retrouverait la marque la plus forte et la plus inaltérable des apprentissages primitifs, ceux qui survivent le plus longtemps à l'éloignement ou à l'écroulement du monde natal et qui en soutiennent le plus durablement la nostalgie.*

Cet atavisme alimentaire explique la survivance des cuisines « de classes » et des cuisines régionales. Dans *La classe ouvrière et les niveaux de vie* (1913), le sociologue Maurice Halbwachs (1913) avait relevé les fortes spécificités de l'alimentation des classes laborieuses. Bourdieu, pour sa part, oppose le goût des classes populaires (ouvriers et paysans) à ceux des gens aisés : alimentation nourrissante et économique pour les uns, goûts de luxe et de liberté pour les autres. L'un de leurs aînés, l'Américain Thorstein Veblen, avait souligné le caractère ostentatoire des habitudes alimentaires dans les familles aisées. Les enquêtes actuelles portant sur la consommation des Français laissent entrevoir les vestiges des comportements alimentaires antérieurs, surtout chez les ménages agricoles qui recourent encore largement à l'autoconsommation et dont le régime alimentaire est plus riche en énergie (pain, légumes secs, pâtes) et en volaille, lapin, gibier, œufs, produits laitiers. Quant à la consommation alimentaire des ouvriers, elle est la moins coûteuse, avec celle des salariés agricoles : elle combine, on s'en doute, des produits bon marché mais roboratifs : pain, riz, pâtes, pommes de terre, pommes, bananes, viande de porc (Drouard, 2005)...

Les traditions alimentaires s'enracinèrent aussi localement, en tirant parti des ressources de pays. Ainsi prirent forme, notamment en France, les cuisines régionales ou paysannes que Curnonsky célébrait dans *Les Fines Gueules de France* (1935). Montanari et Pitte (2009) prirent un malin plaisir à bousculer l'idéalisation de ces cuisines régionales en notant par exemple : *De même faudrait-il relativiser le caractère d'icône du Sud-Ouest français du cassoulet,*

⁶ Ivan Illich (1973) donna une connotation méliorative au mot convivialité.

vieux ragoût comme l'Europe en produit partout depuis l'Antiquité, enrichi tardivement du haricot, de la tomate, du piment, tous venus d'Amérique, comme le maïs servant à engraisser le canard ou l'oie du confit ou la pomme de terre destinée à nourrir le porc de la saucisse. Il n'empêche qu'aujourd'hui encore chacune des régions françaises peut revendiquer un ou plusieurs emblèmes gastronomiques, même si ceux-ci sont maintenant passés dans le patrimoine national.

Une même diversité caractérise l'offre alimentaire de la planète que les déplacements de population firent connaître. Ainsi, le couscous et la paella sont entrés au menu des Français, en compagnie du sushi, du canard laqué ou des *asados* (grillades argentines)... L'ethno-nutritionniste découvre au travers du monde des modèles alimentaires très typés, car encore largement tributaires des ressources locales. Et ce gradient régionaliste reste d'autant plus fort que les pays – et les familles – sont plus pauvres. Ainsi, l'ordinaire du Burkina est-il constitué du tô, cette pâte de mil, de sorgho ou de maïs, agrémenté d'une sauce à base de feuilles de baobab pilées, même si le citadin argenté se tourne de plus en plus vers la consommation de riz et de pain. Le régime alimentaire d'une grande majorité de Bangladais repose encore sur le riz, dont la consommation *per capita* atteint des sommets (173 kg de riz blanchi annuellement). En Mongolie, un pays enclavé dans les terres, on ne consomme pratiquement pas de poisson, mais 95 kg de viande, soit autant qu'en France, et 79 kg de lait, soit le double de la ration hexagonale.

Cuisine et gastronomie

Avant d'être un lieu, la cuisine est un art, un génie, une alchimie en quelque sorte, s'efforçant de transmuier les aliments par une altération plus ou moins profonde de leur nature. Ce geste tend à la préparation de mets dont la saveur est sans commune mesure avec l'addition des saveurs contenues dans chacun des ingrédients utilisés. Elle est aussi un marqueur culturel et social, qui faisait dire à Claude Lévi-Strauss que les usages alimentaires sont une voie royale ouvrant à la compréhension des cultures et des sociétés.

La cuisine domestique

Fernand Braudel (1979) fit observer que la vieille Europe *continua*, jusqu'au XVIII^e siècle, à se nourrir de soupes grossières et de bouillies. Le pain blanc, la viande, le vin et tout le « superflu » restaient l'apanage de quelques privilégiés. Pauvres et riches, chacun eut sa cuisine, qui donnera naissance à des traditions culinaires pérennes. L'innovation alimentaire a pris entre autre chemin celui de la diversification des nourritures et des boissons. La folie du poivre et des épices, qui alimenta un commerce prospère, remonte à loin. Plus tard, les grandes découvertes donnèrent un élan décisif à la curiosité alimentaire du Vieux Monde. D'Amérique, on ramena le maïs, la pomme de terre, la tomate... ; de l'Orient lointain nous vint le riz, l'aubergine ; du nord-est de l'Europe, le sarrasin... Au siècle des Lumières débarquèrent dans les ports européens le sucre, le café, le cacao, le thé. Les amateurs de ces nouveautés resteront longtemps très minoritaires. Il fallait être sensible aux modes, citadin et privilégié pour succomber à la tentation. De surcroît, la suspicion a longtemps pesé sur ces nourritures des nouveaux mondes au point qu'elles ont subi un long purgatoire avant de se généraliser.

Les progrès constants de la technologie ont permis d'autres novations culinaires. Longtemps après sa maîtrise, le feu élit domicile dans l'âtre et dans le four à bois. Le talent culinaire exploitera les infinies propriétés de ces modes de cuisson qui nous paraissent si frustes aujourd'hui. Avec l'apparition de la cuisinière, le feu et la chaleur s'approprièrent un peu plus, dans des conditions de confort inusitées. L'invention de la conserve et du froid au cours des XVIII^e et XIX^e siècles révolutionna la conservation des aliments et avec elle

la composition des menus. Plus tard, on dédiera à la cuisine un lieu spécifique, truffé d'un appareillage de plus en plus sophistiqué.

La gastronomie

L'inimitable Brillat-Savarin définit la gastronomie comme *la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible...* Ce magistrat, qui s'égara dans la littérature gastronomique, montre que la haute cuisine est faite par des gastronomes dont les uns sont aux fourneaux quand les autres sont au bureau. Côté casseroles, la France peut s'enorgueillir d'avoir compté Guillaume Tirel dit Taillevent (1310-1395), un cuisinier de cour qui reste dans les annales pour avoir écrit sur son art, puis au XIX^e siècle – l'âge d'or de la gastronomie –, Carême et Escoffier, deux chefs créatifs et rigoureux qui influencèrent profondément la cuisine de leur temps.

Après eux, l'intérêt gastronomique alla de pair avec l'essor des restaurants. Ces derniers bénéficièrent de la parution des premiers guides gastronomiques, qui accompagnaient la multiplication des déplacements. En France, dès 1926, Michelin décernait aux meilleures tables des macarons qui deviendront étoiles. Mais le monopole du *Michelin* ne durera qu'un temps. Sa suprématie fut convoitée et contestée par d'autres critiques culinaires, comme Henri Gault et Christian Millau, qui connurent quelques lustres glorieux après avoir formulé en 1973 les dix commandements de ce qui deviendra la nouvelle cuisine. Celle-ci accoucha du meilleur comme du pire. Le pire, nous l'avons tous immanquablement éprouvé ; le meilleur, ce fut cette cuisine de marché, selon le mot de Paul Bocuse, respectueuse des produits et de leurs saveurs. La Terre continuant de tourner, d'autres théoriciens tentèrent de supplanter les modes précédentes. Ainsi naquit le *fooding* (contraction de *food* et *feeling*), une formule volontairement provocante, proposée en 1999 par un journaliste désireux de voir la cuisine du temps s'affranchir des pesanteurs de la tradition, une fois de plus, ou la gastronomie moléculaire, qui s'inscrit dans la même veine.

Les tenants du système alimentaire mondial

Il y a bien des manières de se nourrir, ce dont on veut rendre compte ici. Cependant, où que l'on se trouve sur cette Terre, les empreintes du modèle agricole et alimentaire dominant s'imposent à nous. Celui-ci fut inventé dans les pays industrialisés, mais les acteurs qui le portent, aspirent à l'imposer à la Terre entière. Ainsi, les modes de consommation alimentaires ont tendance à s'occidentaliser et tout paysan se frottant au marché est soumis à son emprise, où qu'il soit. Élaboré dans le creuset du capitalisme occidental, le système agricole et alimentaire des pays riches en porte les stigmates : il est industrialisé, concentré, « tertiarié » et mondialisé. Et finalement, il n'est vraiment contesté que dans les régions du monde où il est né.

Les régimes alimentaires

Que mangeons-nous et que mangent nos semblables ? Cette question ouvre plusieurs problématiques auxquelles répond l'observation des régimes alimentaires. Ceux-ci révèlent la palette des aliments et des ingrédients entrant dans les rations alimentaires, leur nature, leur assemblage, ainsi que leur valeur nutritionnelle.

Aliments de civilisation

Le sort de l'humanité fut tributaire de quelques cultures vivrières. Les céréales y comptèrent pour beaucoup, et notamment le blé, le riz et le maïs, décrites comme céréales de civilisation. Ailleurs, on eut recours à d'autres ressources. L'Afrique subsaharienne, par exemple, se partage entre l'Afrique des greniers, dépendante de ses cultures de mil et de sorgho, et l'Afrique des paniers, tributaire de l'igname et du manioc (Chaléard, in Charvet, 2008).

La population des pays développés s'est affranchie tardivement des aliments de base, issus de l'agriculture locale. On connaît le rôle tenu par les céréales et notamment le blé dans l'alimentation des Français ; celles-ci entraient dans la composition du pain, mais aussi dans les bouillies et gruaux qui faisaient l'ordinaire du peuple. En 2010, les Français ont mangé en moyenne 114 kg de céréales par personne, ce qui représente environ le quart de leur apport calorique. Or, il semble établi qu'à la fin du XVIII^e siècle, les céréales fournissaient la moitié de la ration calorique (Braudel, 1979). Dans ce tableau, l'Italie fait figure d'exception : la consommation de céréales y reste élevée (157 kg *per capita*, représentant 31 % de l'apport calorique), en raison de la survivance de son modèle alimentaire à base de pâtes. On observe un phénomène similaire au Mexique, le seul pays du monde à avoir conservé une place notable au maïs dans l'alimentation humaine : le grain jaune y est encore consommé en masse (123 kg/personne) et fournit 32 % des apports caloriques.

Les sucres, les graisses et les produits d'origine animale se sont progressivement substitués aux céréales et aux féculents dans le régime alimentaire des pays riches. Si cette transition nutritionnelle gagne rapidement des pays émergents tels que la Chine, elle reste hypothétique dans les pays pauvres, en dehors des classes favorisées. Pour la population de ces pays, le régime alimentaire reste inféodé à une source alimentaire dominante, riz, blé, mil ou racines, ce qui le rend monotone au possible. Ainsi, les quelque 162 millions d'habitants du Bangladesh consomment-ils en moyenne 160 kg de riz par personne, un aliment qui fournit 70 % de leur apport calorique. De la même façon, l'alimentation des Algériens et des Iraniens est fortement dépendante du blé qui entre pour près de la moitié dans leur ration calorique. Le sorgho et le mil jouent un rôle identique au Burkina Faso, ainsi que le manioc au Congo (République démocratique). Quant aux Ivoiriens, ils restent attachés à l'igname qui concourt au quart de leur couverture calorique.

La transition nutritionnelle

Les manières de se nourrir ont évolué constamment au rythme des progrès de l'agriculture, des échanges, des niveaux de vie... Dans l'histoire alimentaire, la dernière phase déterminante, abordée par les pays industriels au tournant des XVIII^e et XIX^e siècles, fut désignée transition alimentaire ou nutritionnelle. Ce mouvement s'est traduit par un enrichissement calorique du régime alimentaire, simultanément à sa diversification. La figure 1 permet d'en prendre la mesure. On peut observer que la ration calorique, qui stagnait en France autour de 1700 à 1800 kcal par personne et par jour en début de période, culmina un siècle plus tard à 3 400 kcal, avant d'amorcer une légère décrue. Comparée aux régimes alimentaires précédents, monotones et peu diversifiés pour le plus grand nombre, la transition nutritionnelle déboucha sur une recomposition graduelle des menus : l'envolée de la consommation de produits d'origine animale (viande, produits laitiers, poisson), de fruits et légumes, de graisses et de sucres a levé la dépendance des régimes alimentaires traditionnels aux céréales et aux féculents.

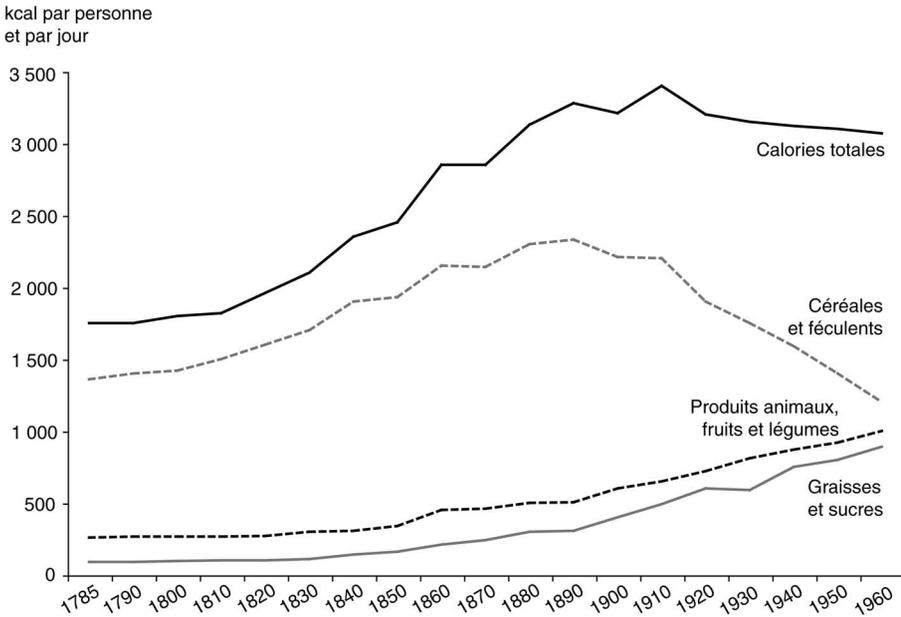


Figure 1. La transition nutritionnelle en France. Source : P. Combris, d'après les travaux de J.-C. Toutain (1961).

Tous les pays occidentaux ont connu des mutations alimentaires similaires. Celles-ci ont été maîtrisées avec plus ou moins de bonheur, comme le montrent les indicateurs nationaux de l'obésité ou de la morbidité due à l'alimentation. Car en bouleversant les modèles ancestraux, cette transition alimentaire engendra des régimes trop riches en énergie et de surcroît déséquilibrés. La transition nutritionnelle a par ailleurs un coût : pour assouvir leur faim, nos prédécesseurs privilégiaient les calories les moins chères ; or, les végétaux gardent sur ce point un avantage indéniable sur les animaux, dans la mesure où ces derniers sont de piètres transformateurs.

Les pays émergents de la planète ont emboîté le pas des pays riches s'agissant de la diversification de leurs régimes alimentaires. Ainsi, en quatre décennies, la ration calorique moyenne des Chinois a-t-elle bondi de 1 600 à 3 000 kcal par personne et par jour, avec une proportion de produits animaux passée de 10 à 21 %. Mais les disponibilités d'origine animale diffèrent profondément de celles des Français : par exemple, la viande de porc y tient une place essentielle (49,9 % contre 18,7), tandis que les produits laitiers restent à la traîne (8,1 % contre 29,1). Les pays les moins développés de la planète sont à l'aube de leurs mutations alimentaires : chez eux, seules les classes aisées ont occidentalisé leur menu. Au-delà de la croissance démographique, l'aspiration légitime des pays pauvres à diversifier leur alimentation en augmentant notamment la part des produits animaux conduit à de nouvelles exigences mondiales : dans cette perspective, la courbe de la demande alimentaire se cabre un peu plus, tirant plus haut celle de la production agricole.

Le poids de l'alimentation dans les ressources des familles

Plus les familles sont pauvres, plus la part de l'alimentation dans leurs ressources pèse lourd. Le niveau de vie d'une population interfère fatalement sur le niveau relatif des dépenses alimentaires.

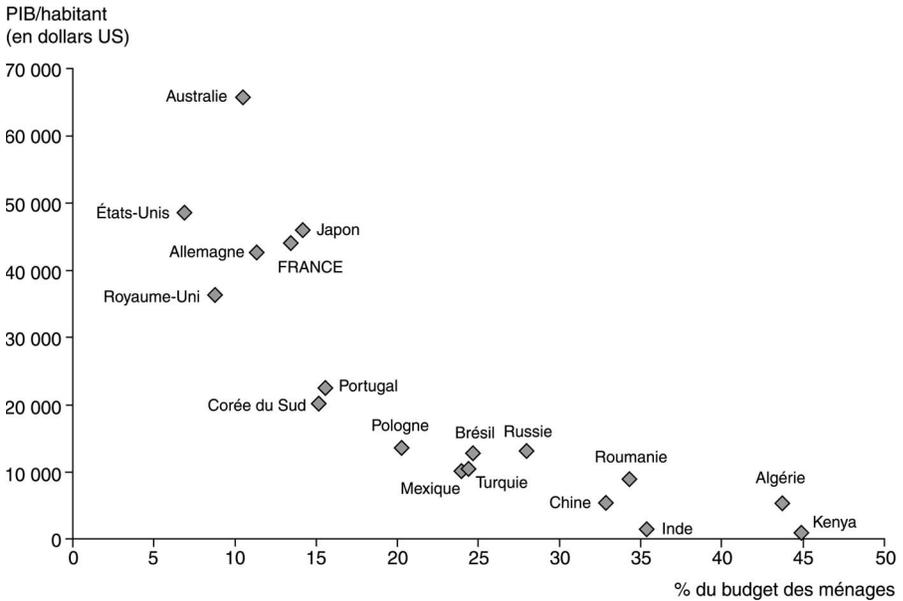


Figure 2. La relation entre PIB et part de l'alimentation dans le budget en 2010. Source : ERS, USDA, Banque mondiale.

Comme on peut l'observer dans la figure 2, les pays à haut revenu, mesuré ici par le PIB moyen par habitant, consacrent moins de 15 % de leur dépense à leur nourriture. *A contrario*, la tyrannie alimentaire reste de mise dans les pays en développement. Les familles du Maghreb mobilisent près de la moitié de leurs ressources à la satisfaction de leurs besoins alimentaires, autant que la France en 1950. Cette proportion est dépassée dans les pays les plus pauvres de la planète, autant qu'on puisse le savoir.

Les principes d'une alimentation équilibrée

L'organisme se nourrit des principes actifs des aliments : les nutriments. Parmi ceux-ci une première catégorie – les macronutriments – apporte au corps humain l'énergie dont il a besoin ; il s'agit des glucides, des protéines et des lipides, qui nécessitent des apports journaliers abondants¹. Mais une alimentation équilibrée requiert également la présence de micronutriments, minéraux et vitamines, dont les besoins journaliers sont faibles, mais nécessitent d'être satisfaits. Les bilans nutritionnels font l'objet d'analyses, de recommandations, voire de prescriptions, de la part des organisations gouvernementales (OMS et FAO) et des autorités sanitaires nationales. Bien que donnant lieu à débats, leurs travaux apparaissent de plus en plus fiables et collectivement opérationnels.

L'apport calorique est censé couvrir les dépenses énergétiques de l'organisme, que celles-ci proviennent de l'entretien du corps, de l'activité physique ou de fonctions tenant à la croissance, à la grossesse, à l'allaitement... Ces besoins énergétiques varient selon le poids, le sexe, l'âge et l'activité des individus ; leur projection à l'échelle d'une population reste problématique.

¹ Un gramme de glucides apporte 4 kcal, un gramme de protéines autant et un gramme de lipides 9 kcal.

C'est pourtant sur des bases moyennes qu'est appréhendée la sécurité alimentaire des populations. L'OMS estime les besoins caloriques moyens d'un homme à 2 500 kcal par jour et ceux d'une femme à 2 000 kcal. On pourra constater que ces normes sont largement dépassées dans les pays riches ; *a contrario*, les populations les plus pauvres de la planète n'atteignent pas ces seuils. La FAO pour sa part fixe à 1 800 kcal par personne et par jour le seuil d'alerte conduisant à la sous-nutrition. Les nutritionnistes préconisent de couvrir les besoins énergétiques totaux en respectant un équilibre entre les apports de glucides, de protéines et de lipides allant de 50 à 55 % pour les premiers, 30 à 35 % pour les deuxièmes et 11 à 15 % pour les troisièmes. S'agissant des apports d'origine glucidique, ils insistent sur l'intérêt des aliments contenant des glucides complexes (produits céréaliers et légumineuses), pris sous une forme peu ou pas raffinée, en raison de leur index glycémique faible (sucres lents) et de leur apport complémentaire en oligoéléments, vitamines et fibres.

Les protéines fournissent de l'énergie, mais elles sont surtout les constituants essentiels des cellules et des tissus. Elles forment de grosses molécules faites de chaînes d'acides aminés. Parmi eux, huit sont considérés comme indispensables à l'homme². La qualité d'une protéine dépend de sa composition en acides aminés et de sa digestibilité ; les protéines d'origine animales offrant cette qualité, les nutritionnistes en prescrivent l'emploi, bien que celles-ci soient souvent pénalisées par leur richesse en lipides. Deux aliments ayant une valeur protéique basse peuvent aboutir à un mélange d'excellente qualité s'ils sont consommés ensemble. Il en est ainsi des associations riz-lentille, blé-pois chiche ou maïs-haricot, qui caractérisent l'alimentation traditionnelle de pays comme le Bangladesh, le Maroc ou le Mexique. Les besoins journaliers en protéines sont estimés chez l'adulte à 0,8 gramme par kilogramme de poids pour les femmes et à 0,85 pour les hommes.

Contenus massivement dans les huiles végétales et les matières grasses d'origine animale (beurre), les lipides fournissent de l'énergie et du goût aux aliments. Leur excès exposant à des risques d'obésité, de maladies cardio-vasculaires et de certains cancers, les prescriptions alimentaires consistent à en limiter la prise et à en choisir la forme. Il est en effet avéré qu'une consommation abusive de graisses saturées, contenues en masse dans les viandes, charcuteries et produits laitiers, est à l'origine des risques santé. À l'inverse, la consommation de produits contenant des acides gras mono-insaturés et poly-insaturés (certains poissons et huiles végétales) n'expose pas aux mêmes inconvénients.

Selon leur nature, les éléments minéraux nécessaires au métabolisme demandent des apports variables : les besoins journaliers en macro-éléments (sodium, potassium, chlore, calcium, phosphore et magnésium) sont de l'ordre du gramme, tandis que ceux des oligoéléments (fer, zinc, cuivre, manganèse, iode) se situent en deçà de 20 milligrammes.

Sous des climats tempérés, les besoins en eau sont estimés en moyenne à 2,6 litres par jour. Sachant que ces besoins sont couverts par l'eau contenue dans les aliments ingérés (autour de 1 litre) et par le métabolisme interne des individus (0,3 litre), les boissons doivent apporter l'équivalent de 1,3 litre.

² La phénylalanine, le tryptophane, la méthionine, la lysine, la leucine, l'isoleucine, la valine et la thréonine.

Les bilans nutritionnels

Les disponibilités caloriques *per capita* sont en constante progression à l'échelle du monde, mais selon des schémas régionaux contrastés. On note qu'aux États-Unis, en France et au Japon, la ration calorique s'est récemment infléchie vers le bas ; pourtant, seul le Japon préserve un régime calorique vertueux, à la différence des États-Unis et de la France, où les

apports énergétiques dépassent largement les besoins. Par contre, la situation des pays les plus pauvres de la planète, quelle que soit l'étiquette qu'on leur accole, reste problématique, comme en témoigne la courbe du Congo.

Les apports moyens de protéines et de lipides répondent, géographiquement, à une logique similaire (figure 3). Dans les pays riches, ceux-ci dépassent de beaucoup les recommandations des nutritionnistes. Ainsi consomme-t-on en France en moyenne 110 grammes de protéines par personne et par jour, contre 90 au Japon, 57 en Inde, 41 au Congo et 79 à l'échelle du monde. Dans les pays pauvres, les protéines animales font défaut ; leur insuffisance est heureusement compensée par des associations céréales-légumineuses. Les rations en matières grasses varient plus encore entre nantis et déshérités. En France, comme dans bien des pays développés, la consommation de lipides apporte autour de 40 % de l'énergie, ce qui est largement excessif, surtout si ceux-ci sont apportés sous la forme de graisses saturées ; ce ratio ne devrait pas dépasser 15 %. Avec 166 grammes par personne et par jour, les Français consomment deux fois plus de lipides qu'un Japonais et quatre fois plus qu'un Congolais.

La figure 4 permet de fixer d'un coup d'œil les profils alimentaires de pays ou de régions, en comparaison des moyennes mondiales. La dépendance des pays les moins développés (PMD) vis-à-vis des céréales mais surtout des racines-tubercules et des légumineuses y trouve confirmation. L'Inde supplée sa faible consommation de viande par des produits lactés, mais le riz et les légumineuses restent les pivots alimentaires de ce pays. Les régimes de la France et des États-Unis apparaissent avec des débords trahissant de hautes consommations en lait, huiles et graisses, poissons et viandes.

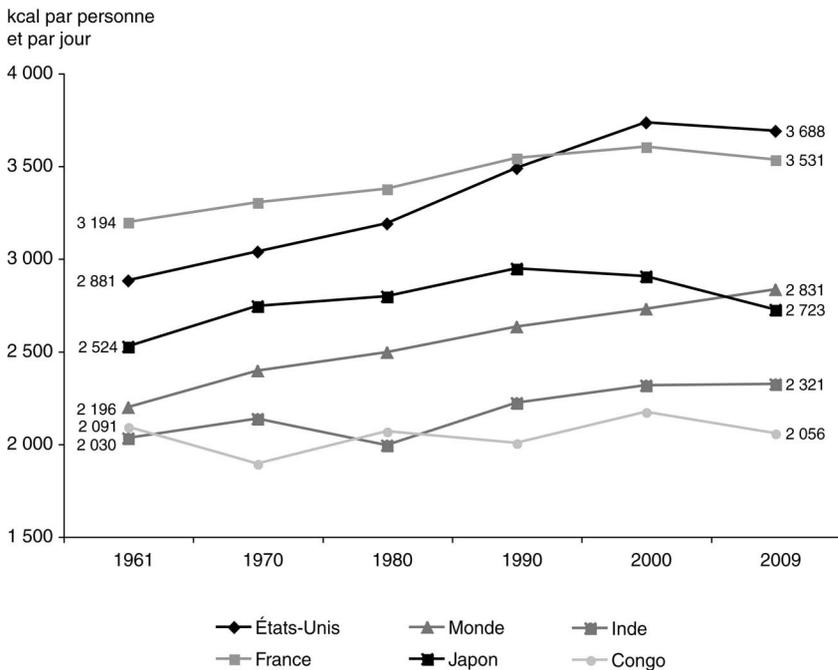


Figure 3. Évolution des disponibilités caloriques de quelques pays (en kcal par personne et par jour). Source : FAO.