



TOURAINE - VAL DE LOIRE

Engagé par nature !



Conférence débat du mercredi 20 novembre 2019

Gilles FUMEY “L’alimentation, un lien au monde”

Présentation et animation par Thierry PAQUOT, philosophe

Notre conférencier rappelle qu’il est géographe et que tous les toponymes sonnent en lui d’une manière particulière. Car la géographie, « science des lieux » n’est jamais indifférente devant l’appellation des lieux. Et « Chinon » en France sonne le rappel de Jeanne d’Arc et du vin... Ce n’est pas rien pour quelqu’un dont le métier est d’étudier ce qu’est le « local », le terroir.

Le thème de la soirée suggère qu’une mondialisation de l’alimentation a profondément transformé notre manière de produire. En très gros, la tendance actuelle est une phase de très grande concentration des exploitations, « à l’américaine ». Que cela a des impacts sur nos manières de penser l’alimentation.

Heureusement, il reste une agriculture paysanne qui permet de penser qu’une alternative est possible et que la transformation du modèle productiviste par un plus grand nombre de mangeurs est aujourd’hui possible. Quelle transformation ? Essentiellement, le passage d’une alimentation plutôt carnée à une alimentation plutôt végétale (céréales, légumineuses).

Si nous sommes impatients devant cette transition, il faut prendre conscience qu’elle doit venir de nous-même. Ce sont les mangeurs qui orientent la production et non l’inverse, comme on le croit souvent. Il y a un auteur qui a écrit une somme sur le sujet que nous invitons tous les auditeurs à découvrir bien que l’ouvrage ait soixante ans, sans avoir pris une ride : « Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle » (CNRS Editions). Un livre fondamental qui met l’économie à sa place dans le processus de fabrication de la qualité du vin : les grands vins ne sont pas sur des terroirs exceptionnels mais désirés et achetés pour des amateurs exigeants qui veulent -et peuvent- en payer le prix. Ce qui signifie que dans le Val de Loire, si les producteurs écoutent bien les amateurs de vin, ils iront vers une viticulture différente de celle qui a prévalu dans les années 1970-90.

L’impatience vient largement de crises sanitaires récurrentes dans l’alimentation industrielle qui nous permet de vérifier qu’un certain nombre d’acteurs dissimulent aux mangeurs des pratiques condamnées par la loi. Un récent voyage au Sri Lanka a permis de mettre en évidence que dans ce pays pauvre, où l’espérance de vie n’est guère moins mauvaise que celle des Etats-Unis (deux ans d’écart seulement), l’absence de maladies neurodégénératives (parkinson, alzheimer) signifie une dégradation de notre alimentation, liée à un trop grand recours aux produits industriels.

L'impatience vient aussi de la crise écologique actuelle qui fait émerger une nouvelle demande de précaution environnementale, en mesurant l'impact de la production, de la transformation et de la distribution de nos aliments pour la santé de la planète.

Le rôle de la terre

Une manière de regarder l'alimentation dans le monde pour avoir une vision globale de ce qui se pratique : comprendre les cultures alimentaires. On s'étonne que la Chine aime tant se mettre à table. Que les Chinois soient de grands gastronomes, comme certains pays d'Europe. La réponse est que les Chinois, comme les Japonais sont des peuples de la terre. Ici la vigne et le blé, là-bas, la rizière et le thé. Dans tous les cas, cette agriculture paysanne a formaté un rapport à la terre tout à fait original, qu'on ne retrouve pas en Europe occidentale, du moins au Nord, car l'Europe latine a gardé un goût de la terre et des repas pensés comme des cultes religieux (au sens où les religions... relient).

Ce que disent les corps à table

Allons plus loin dans l'étude. Et constatons qu'être à table, c'est dans les pays qui mangent surtout à table être dans une « scène », une « pièce de théâtre » (comme le voulait Louis XIV en France). Mais qu'ailleurs, où l'on mange assis par terre comme en Afrique ou en Inde, manger est un geste dédié au collectif, aux femmes qui ont préparé minutieusement le repas partagé une fois par jour. Ou encore que manger sur un canapé, comme on le voit au Maghreb, c'est appartenir à l'aire culturelle romaine où l'on mangeait... couché ! Ou enfin, que manger debout comme les Anglo-Saxons, c'est prendre sa main gauche comme une assiette et sa main droite, celle qui prend les aliments, comme un substitut des couverts.

A chaque attitude correspond un type de nourriture, adaptée à nos rythmes sociaux dont une très grande part n'ont plus rien à voir avec la nature et la Terre. De ce fait, il faut prendre au sérieux le goût prononcé des Français et des Italiens pour les repas à table. L'examen du mobilier de nos salles à manger montre un lien très fort avec les autels dans les églises. En effet, la forme rectangulaire de la majorité de nos tables renvoie aux tombeaux sur lesquels l'autel rappelle l'origine de l'édifice. Ainsi, être à table, c'est comme le dit le grec « evkaristo », faire « eucharistie » (remerciement et mémoire) comme on le fait dans les rites religieux. Tout le décorum de nos tables gastronomiques renvoie à ces manifestations religieuses et théâtralisées (voir plus haut).

De ce fait, on ne s'étonne pas qu'une majorité des Français sont à table au milieu de la journée. Au grand dam de l'industrie américaine qui aimerait tant que nous mangions toute la journée !

Les Italiens soutiennent très fortement le mouvement Slow Food créé par Carlo Petrini lorsque McDo a voulu s'installer sur la place d'Espagne à Rome. Les 120 000 adhérents du mouvement (dans le monde entier) témoignent qu'une réelle attente existe pour contrecarrer les offensives de l'industrie agroalimentaire. Car l'industrie est présente dans nos domiciles (d'où vient ce qu'il y a dans nos réfrigérateurs ?) et dans les restaurants privés tout comme dans la restauration collective.

En même temps, la France garde un intérêt pour le luxe, tiré de la monarchie. Certains produits industriels au nord de l'Europe comme le chocolat sont restés artisanaux (dans le mot, il y a « art ») et on ne s'étonne pas que dans nos petites villes, il y ait des passionnés de chocolat qui ne vendraient pas

leur âme à l'industrie ! Ceci est valable pour le vin, pour la pâtisserie et tant de produits issus des traiteurs de France et de Navarre.

Question sur les locavores.

Voici un mot québécois qui atteste d'une origine... japonaise. Car les locavores sont des amateurs de produits alimentaires locaux, comme les mères japonaises l'étaient après la catastrophe de Minamata qui a vu les eaux du Japon polluées au mercure qui... souillait l'alimentation. D'où l'idée de sourcer les produits soi-même, plutôt que de faire confiance à l'industrie donnant les « teikei » qui ont inspiré nos AMAP en France à partir de 2002. Cette idée de « source » tient à l'importance que nous accordons dans notre langue à l'origine. Un mot très fort, issu du latin « orior » désignant une femme qui se lève après un accouchement tout comme l'origine du soleil est à l'Orient où il se lève...

De ce fait, les territoires sont symboliquement très riches au point qu'on en a fait au début du 20^e siècle des objets de droit. Par les appellations d'origine contrôlée dont la France a été la pionnière. Il est juste curieux que le locavorisme ait confirmé cette intuition de l'origine grâce à l'inventivité de Stéphane Linou, qui a été le premier à promouvoir une alimentation strictement locale (moins de 150 km autour de Castelnaudary pendant un an !).

Question sur le kilomètre alimentaire

De fait, cette question est récurrente. Des ONG travaillent le sujet depuis de nombreuses années et des alertes avaient déjà circulé il y a vingt ans sur l'aberration des cerises chiliennes à Noël en Europe. Comment approvisionner les villes sachant que l'urbanisation ne cesse de s'accroître. Si chaque habitant à Londres (voir *Villes affamées*) mange un demi-poulet, cela pousse à se demander où trouver les 7 millions de poulets dont on a besoin pour une journée... Comment les produire, les acheminer ? Il faut repenser tout le modèle agricole et penser en termes de sécurité alimentaire.

J'ai travaillé sur le marché aux poissons de Tokyo (voir *Tsukiji*, Ed. Akinomé) qui approvisionnait jusqu'à récemment la métropole de... 37 millions d'habitants. Les Japonais sont en train de revoir leur modèle alimentaire. Peut-être aurons-nous besoin des insectes ? Des algues ? Peut-être la population deviendra par nécessité plus végétarienne ? A l'instar des jeunes générations qui regardent du côté du véganisme...

On peut suivre nos réflexions sur le blog *Géographies en mouvement* (site de *Libération*)

Parole à la salle

- Question sur les fromages au lait cru.

G-F : Oui, l'industrie fromagère s'empare progressivement de notre patrimoine fromager. Il faut veiller à ne pas s'affoler sur les dangers du lait cru qui sont exagérés. La solution serait que les coopératives soient présidées par des paysans (et non des industriels), comme cela se fait dans le cas du Comté. Une filière modèle mais qui n'est pas sans danger car les paysans éleveurs sont si bien rémunérés pour leurs fromages qu'ils en deviennent trop riches, esclaves des innovations et risquant la concentration des exploitations.

- Question sur le projet alimentaire de territoire (PAT)

G-F : Les PAT sont des outils de pilotage de l'approvisionnement alimentaire dans les villes. Il faut que les parents d'élèves ou ceux qui ont des aînés dans les Ehpad se mobilisent pour réclamer une meilleure qualité alimentaire. Car les perturbateurs endocriniens causent beaucoup de dégâts aujourd'hui. Les villes reprennent le contrôle de leurs cantines pour agencer autour d'elles des ceintures maraîchères.

François Collart-Dutilleul, juriste à Nantes a fait avancer le sujet de manière excellente, en pensant ce que pourrait être une démocratie alimentaire. La maire de Paris y est bien plus sensible que ses prédécesseurs : est-ce parce qu'elle est une femme ? Ou parce que le sujet s'est imposé ces dernières années à la recherche du foncier et des maraîchers susceptibles d'approvisionner les villes.

Au Moyen-Age, on préservait les terres pour aider les paysans à s'installer alentour des villes. A Huismes, aujourd'hui, les terres ne sont pas rares mais les porteurs de projet sont trop peu nombreux. Gilles Fumey répond qu'il faut du temps, qu'on ne s'improvise pas maraîcher du jour au lendemain mais que le pli est pris.

Il est vrai que les petites villes ont du mal à attirer du monde. Mais il y a des techniques : ainsi, à Joinville (Haute-Marne), la commune cède des maisons à un euro ! Ailleurs, on attire les personnes âgées... Peut-on espérer installer des jeunes couples ? Des réfugiés ?

La question du réchauffement climatique met fin à notre modèle de croissance infini... On va s'engager dans une phase de décroissance, après celle de déconsommation en cours et qui est en train de bousculer le modèle de l'hypermarché. Dans l'alimentation, la déconsommation, c'est celle qui concerne la viande. Il faut vraiment se faire à l'idée que manger de la viande, ce n'est pas tellement le meilleur modèle alimentaire.

Écoutons les jeunes comme Greta Thunberg, même si elle nous agace. Elle parle au nom des jeunes. Et les jeunes portent un avenir incertain, car nous leur avons laissé une Terre en mauvais état. Prenons modèle sur des communes comme Puyguillaume en Auvergne qui a refusé les grandes surfaces et s'en porte nettement mieux que celles qui ont tout misé sur la grande distribution et fait désertier leurs centres.

Thierry Paquot : La géographie de la production agricole va changer. Le cacao va devenir un produit de luxe. Sur la décroissance, il faut relier ce mot à celui d'effondrement. Redécouvrir Bernard Charbonneau (1910-1996) qui écrivait sur les « tristes campagnes » qui tuent leurs paysans. Il faut

bannir les centres commerciaux qui périphérisent la ville et revoir le commerce de « familiarité » qui anime nos rues.

GF : Pourquoi le chocolat ne deviendrait-il pas un luxe ? Pourquoi faudrait-il manger des oranges tous les jours ? Demandons-nous quand nous mangeons un fruit tropical s'il ne manque pas à un local, démuné qui a dû se résigner à l'exporter ?

Pour Thierry Paquot, il faut faire des listes qui apportent des idées et qui aident les élus à se positionner. Ne sous-estimons pas aussi le poids des lobbies.... C'est la leçon pour les municipales !

Repères bibliographiques

Gilles Fumey, Thierry Paquot, 2019, *Ville voraces*, CNRS Éditions

Gilles Fumey, Pierre Rafard 2018, *Atlas de l'alimentation*, CNRS Éditions

Gilles Fumey (dir de), 2016, *L'alimentation demain*, Cultures et médiations CNRS Éditions

Roger Dion, 1959 (1^{ère} édition) *Histoire de la vigne et du vin en France*

Carolyn Steel, 2016, *Ville affamée. Comment l'alimentation façonne nos vies*. Paris, Rue de l'échiquier

François Collart Dutilleul, *Penser une démocratie alimentaire*, volume 1 est en accès libre <https://lascaux.hypotheses.org/files/2014/07/DemocratieAlimentaire-Vol1.pdf>

Carlo Petrini, 2005, *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité : La malbouffe ne passera pas !* Éditions Yves Michel

Carlo Petrini, 2011, *Terra madre : Renouer avec la chaîne vertueuse de l'alimentation*, Alternatives