

Nourrir le monde : les géographes se mettent à table !

(Festival international de géographie de Saint-Dié, octobre 2004)

Par Gilles Fumey, Université Paris-IV Sorbonne

Les disparités de l'accès à l'alimentation dans le monde ont toujours intéressé les géographes et certains d'entre eux, dont Sylvie Brunel, ont exercé des fonctions dans les ONG. Le Festival de géographie de Saint-Dié-des-Vosges dont c'était la 15^e édition, a opté pour une double approche : agriculture, échanges d'un côté, gastronomie, géographie culinaire, identités alimentaires de l'autre.

Le succès de ce festival qui accueille 40 000 personnes pendant trois jours tient au dialogue qui s'établit entre la société civile et les chercheurs. Des questions récurrentes ont été posées dans la plupart des tables-rondes et des débats : OGM, questions sanitaires, alimentation de qualité, mondialisation...

Christian Pierret, ancien ministre de l'industrie, maire de Saint-Dié et fondateur du festival, accueillait les invités dans ces termes : « Se nourrir est une des quêtes essentielles du « vivre ensemble » sur notre planète et définit le cadre des grands problèmes économiques et sociaux, fondés sur l'échange avec l'Autre. A l'occasion de cet échange, naissent des usages ou des règles qui révèlent des *valeurs*. La valeur d'un bien économique –c'est un bœuf, bien gras, qui est représenté sur les premières pièces de monnaie– mais aussi les valeurs de société, les idéaux fondateurs de l'homme tel qu'il voudrait être : *solidaire* devant la faim, avec aujourd'hui les « Restos du cœur », le CCFD, les programmes des Nations Unies comme le PNUD, *instruit* pour promouvoir avec efficacité le développement économique local, *coopérant* avec toutes les Nations, et c'est le rôle des Fonds européens de développement ou de la Banque Mondiale, par exemple.

Au-delà des aspects durs et parfois violents des réalités géostratégiques alimentaires et de l'économie mondialisée de la nutrition, cette géographie humaine nous entraîne aussi –et heureusement– vers d'autres approches : s'il nous permet de restaurer nos forces, le repas incite aussi au partage du bonheur d'être ensemble. Le repas et la boisson, la rencontre, la fête autour d'un bon dîner, sont des moments précieux d'une valeur devenue rare : la convivialité.

Mondialisation, multinationales alimentaires, géostratégie, expression des besoins vitaux de l'homme, développement durable, biodiversité, la danse des produits, des goûts, des plaisirs du palais, des modes : oui, tous ces thèmes montrent que l'alimentation est un sujet géographique par excellence. »

Consommer : le lien au territoire

L'une des approches les plus innovantes du festival a été celle visant à travailler sur l'identité alimentaire. C. Pierret est parti de l'identité par le produit du terroir, issu d'un patrimoine local, d'un savoir-faire et d'une histoire. Selon lui, ces produits donnent du sens à la représentation que nous nous faisons de l'acte de manger : avec l'exemple d'un géromé (on est dans les Vosges !), il explique que nous dégustons un bon fromage et nous avalons les Vosges avec gourmandise. Donc, nous consommerions de l'image, l'image du goût, de la qualité, du plaisir autant avec notre cerveau qu'avec notre palais. Parce que toute nourriture est culture, comme l'ont bien montré les anthropologues.

En même temps, dans une table-ronde accueillant Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde, Jean-Pierre Poulain, sociologue, Louis Dupont et Olivier Etcheverria,

géographes, ont dénoncé les approches trop techniciennes des sommeliers et ridiculisé quelque peu les comptabilités caloriques des Américains « enchaînés » à une calculette qui recense le nombre de pas qu'ils font. Entérinant, par là, la faillite d'une certaine diététique.

L'écho de Michel Bras, parlant de sa cuisine, hantait les festivaliers : « mon accès à l'universel, c'est l'Aubrac... Etonnant que ces pays si différents, d'une toute autre culture, d'un tout autre lieu soient en correspondance avec mon Aubrac ! »

Sur les cuisines et les produits, toute une série d'interventions sous forme de conférences, tables rondes, cafés géographiques, ont permis d'avoir un échantillon de savoirs : sur l'escargot, le chocolat, les céréales, les cèpes, les fromages, les produits de la mer, les vins, beaucoup de choses ont été dites. Une intervention sur la manière dont le café a été perçu en Europe, et notamment dans la société allemande de Jean-Sébastien Bach, a montré combien les innovations en matière d'alimentation, et pas seulement pour la cuisine, sont difficiles à faire intégrer dans un système alimentaire (http://xxi.ac-reims.fr/fig-st-die/actes/actes_2004/fumey/article.htm). Jean-Robert Pitte, géographe et président de l'université Paris-IV Sorbonne, avec Marc Haeblerlin, a visité l'assiette de l'ami Fritz qui avait inspiré Erckmann-Chatrian avec la soupe de la mère Balais et les arômes du *Kirchenwasser*, traçant de subtiles frontières entre les pays romans et germaniques.

Didier Chabrol, vice-président de *Slow Food France*, a défendu l'utopie concrète de son mouvement. Il a rappelé que de nombreux produits ont perdu de leur attrait, ou n'ont pas eu accès à des marchés lucratifs ou ont été trop copiés, comme certains fromages. Selon lui, de nombreux terroirs ont avorté, sont entrain de naître ou de renaître (fleur de sel, oignon doux). Avec l'Arche du goût qui permet de repérer des produits liés à un terroir qui ont un potentiel important, *Slow food* tente de construire des projets de développement par une mise en marché, une culture de consommation pour promouvoir des « terroirs choisis » et non des « terroirs subis ». La démarche s'applique à tous les pays du monde, y compris les pays pauvres d'Afrique ou l'Asie. On est là dans un mouvement culturel pour la diversité de l'alimentation qui est aussi un mouvement citoyen et politique qui milite aussi pour la survie de la paysannerie dans le monde.

La cuisine, le centre de l'espace domestique ?

Voici un débat qui eut lieu au Café géographique, montrant bien comment le festival a été le lieu d'une rencontre entre un public et des chercheurs, en l'occurrence ici, Béatrice Collignon et Jean-François Staszak (université Paris-1).

Voici, avec la cuisine, un espace aux apparences quotidiennes et banales, qui se révèle être, finalement, chargé d'enjeux affectifs et de passions insoupçonnées. J.-F. Staszak rappelle les origines hollandaises de l'espace de la cuisine au cours du 17^e siècle, la femme ayant pour attribut la nourriture et comme espace la cuisine. Les premiers éviers apparaissent là tout comme les premiers carrelages. Avec Haussmann à Paris, la cuisine est un espace réservé aux domestiques, donc délaissé par les bourgeois qui la confinent dans un recoin de l'appartement. Les années 1950 marquent l'avènement des cuisines fonctionnelles avec l'énergie, les « robots » et toute une nouvelle batterie sophistiquée d'ustensiles.

B. Collignon, pour sa part, insiste sur le fait que la cuisine dans les maisons des peuples nomades n'existe pas, elle se réduit au feu et à la lampe. Finalement, on tombe d'accord pour souligner que les relations hommes-femmes, les rapports ouverture-fermeture, l'aménagement de cet espace dans nos maisons, tout cela pose des enjeux pour comprendre ces espaces.

On met en avant les différences villes-campagnes, le fait qu'aujourd'hui la cuisine peut redevenir en ville une « pièce à vivre », comme le montre l'insistance d'un Italien de Vérone qui parle de dimension « affective » qu'on peut avoir pour la cuisine. Les anthropologues ne voient-ils pas là l'un des lieux privilégiés pour la transformation de la matière, y compris chez les Inuits.

La question du feu qui a disparu pose celle du maintien de la notion de « foyer », les technologies modernes faisant perdre sans doute une part du caractère « sacré » de la cuisine. Mais au Canada où l'on retrouve l'usage du gaz, tout comme sur les pelouses l'été avec les barbecues, on aime retrouver la magie du feu.

Une géographie des comportements alimentaires en France

Après une première série de travaux sur la géographie des causes de décès en France, Gérard Salem (université Paris-10) s'est intéressé aux comportements prédisposant aux maladies et notamment aux comportements alimentaires. La France est le pays de "la bonne bouffe" mais on sait peu de choses sur les pratiques alimentaires des Français. Il y a ainsi peu de sources ; l'une d'entre elles est constituée par une enquête réalisée auprès des femmes de la MGEN pour étudier la relation alimentation/cancer. Cette étude pose un problème : elle porte sur une catégorie particulière de Françaises (plutôt très diplômées) mais elle a le mérite de couvrir tout le pays.

L'analyse des données a permis de faire apparaître six profils alimentaires :

- Bretagne et Nord-Pas de Calais constituent deux profils proches : faible consommation de fruits et légumes ;
- Méditerranée et sud-ouest : forte consommation de fruits et légumes ;
- Alsace et nord de la Lorraine : consommation réduite de fruits et légumes ; consommation de volailles ;
- Du Massif Central aux Alpes et au Jura : consommation typique des régions de montagne : charcuteries, légumes ;
- Reste de la France : consommation équilibrée.

L'étude a aussi permis de faire deux constats : les populations des campagnes et des villes ont les mêmes régimes (ainsi, à Toulouse, on ne mange pas comme à Lille mais plutôt comme à Bordeaux et dans le Sud-Ouest en général) ; il ne semble pas qu'il y ait uniformisation des pratiques alimentaires.

La mondialisation de l'alimentation

Ce fut une question récurrente durant tout le festival, les chercheurs donnant à voir dans telle ou telle partie du monde comment les systèmes alimentaires résistent à des pratiques qui seraient en voie d'homogénéisation sous la tutelle des firmes agroalimentaires occidentales.

Ainsi, une conférence de François Durand-Dastès sur les régimes alimentaires en Inde exprimait-elle on ne pouvait mieux, combien les facteurs culturels sont déterminants : en vrac, l'omniprésence de la vache, vue comme la représentation du monde ; la consommation de viande variable selon qu'on est brahmane, shudra, kshartrya, dalit, le rôle extrêmement important de la pureté dans la cuisine (excluant de la cuisine les femmes pendant leurs règles), etc.... Ce que les géographes ont montré est que les Indiens sont restés végétariens parce que l'alimentation végétarienne est efficace – on consomme peu d'énergie à manger végétal -, mais aussi parce qu'ils sont très nombreux, ce qui provoque une forte pression sur la terre.

Cet exemple de l'Inde a été développé aussi avec le repas dont les codes sont extrêmement différents : différenciation entre chaud et froid, entre nourriture noble et nourriture qui ne l'est pas, traçabilité des produits, etc.

De nombreuses cuisines locales et des plats plus ou moins localisés aussi ont été évoquées au cours du festival. Au sein du salon de la gastronomie, des démonstrations culinaires encadrées par des cuisiniers, parfois des toques étoilées comme Marc Haeblerlin d'Illerhausern. Mais aussi dans des débats publics, avec Roland Courtot qui a présenté les origines valenciennes de la paëlla et l'évolution de son statut régional du fait des migrations de populations, des capacités de l'industrie agroalimentaire de se réapproprié ce plat jusqu'aux sites internet qui offrent des déclinaisons multiples de ce mets (http://xxi.ac-reims.fr/fig-st-die/actes/actes_2004/cafegeo/cafecourtot.htm).

Les questions sanitaires et leurs enjeux

Non seulement les OGM ont été présentées comme une question géographique parce que le monde entier est soumis à cette pression des producteurs de biens alimentaires dont certains ont déjà conquis des surfaces agricoles ou des marchés, mais le débat a montré que cette question était surtout culturelle quand elle se pose aux politiques : le philosophe Henri Atlan également biophysicien, président du FIG, se faisait la voix de ceux qui pensent le sujet en terme de morale, l'agronome Marc Dufumier a évoqué la question de la biodiversité et ses impacts sur l'alimentation. Les crises sanitaires ont été autant d'occasions pour les scientifiques de travailler à des systèmes d'alerte et de réflexion sur les systèmes productifs intensifs. Jean-Paul Diry a montré que si l'on consommait plus de volaille que de bœuf dans le monde depuis les années 1990, c'est à cause de la standardisation qui a fait de la calorie volaille la moins chère des calories animales. « Mais le succès économique n'est pas sans ombre. La réussite du modèle passe par une concentration géographique d'ateliers de plus en plus vastes, d'où des risques sanitaires accentués par une sélection fragilisant les animaux. Par ailleurs, les performances techniques sont obtenues par utilisation d'antibiotiques comme facteurs de croissance, ce qui n'est pas sans danger pour la santé des consommateurs. Enfin, les tonnages considérables de déjection posent des problèmes environnementaux ».

C. Pierret a, quant à lui, insisté sur les aspects éducatifs des entreprises agroalimentaires à la responsabilité. A la télévision américaine, trois publicités sur quatre concernent des produits alimentaires et le film documentaire *Super size me* a montré les dégâts du *junk food* et des stratégies marketing toujours plus agressives à l'égard des enfants : on augmente la taille des portions, on presse à la consommation des barres chocolatées, on mange gras, on sucre trop en buvant des boissons à la noix de cola, on sale trop aussi... Devant ces abus, la Grande-Bretagne et la Suisse envisagent de taxer les produits gras et le *fast food*. Les Pays-Bas mettent en œuvre un marquage (du rouge au vert) sur les produits agroalimentaires pour en souligner les dangers potentiels. « Puisqu'il faut prendre des mesures, peut-on se satisfaire, comme nous le faisons en France, de l'autodiscipline des industriels et des annonceurs qui viennent de s'engager à respecter neuf règles de bonne conduite alimentaire, poursuit C. Pierret ? En tout cas, la question est posée d'une régulation plus volontaire et plus contraignante de l'activité de nos entreprises sur un marché qui est l'un des plus rentables pour les actionnaires ». Et l'ancien ministre de l'industrie de mettre en garde : « Le business de la santé alimentaire est aussi lucratif. En voici un exemple. Il semble acquis que les acides gras essentiels oméga 3 contenus dans l'huile de noix ou celle de colza, dans les poissons gras comme le hareng, le saumon, la sardine, sont dotés de vertus bienfaitantes pour le cœur, contre

la dépression et le vieillissement. Mais alors que l'AFSSA a conclu, après des travaux scientifiques très sérieux, que nous n'avions pas besoin d'une supplémentation – onéreuse - en oméga 3, mais seulement d'une alimentation où produits marins, huile de colza et légumes verts sont suffisamment présents, les gélules de ce produit sont devenues le vecteur d'un commerce para-pharmaceutique plus que rémunérateur ».

De l'art de manger

Les liens entre le manger et l'art pictural ont été décortiqués par Jean-Marc Pinet (http://xxi.ac-reims.fr/fig-st-die/actes/actes_2004/cafegeo/cafepinet.htm) qui révèle combien les artistes ont été inspirés par les choses de la table, les produits, les plats et les manières de manger. Toutes ces œuvres sont présentées et analysées avec, *in fine*, la question provocatrice de Magritte : Ceci n'est pas une pomme. Magritte l'écrit sur un tableau qui est pourtant une représentation du fruit. L'affirmation vaut pour toutes les représentations picturales de la nourriture : elles n'apportent pas à manger. Nourrir les hommes, nourrir le monde est une question de quantité (production agroalimentaire, répartition, échange et distribution des aliments, etc.) et de qualité (savoirs et terroirs paysans, cuisine et pratiques alimentaires, goût et hygiène, etc.). Les toiles des peintres ne prétendent pas donner à manger, mais fournissent de la nourriture et de la nutrition des images qui ressortissent du symbolique et de l'imaginaire. Et posent une question en amont de la précédente : peut-on nourrir les hommes et le monde sans tenir compte des représentations collectives et de l'imaginaire social ou individuel, modestement repérés ici à travers quelques tableaux ?

1. **CRANACH l'Ancien** (1472-1553) : *Adam et Eve* (date ?), Musée d'Art ancien, Bruxelles.
2. **PICASSO** (1881-1973) : *Pichet et pomme* (1919), Musée Picasso, Paris.
3. **CARAVAGE** (1571-1610) : *Panier de fruits* (1599 ?), Pinacothèque ambrosienne, Milan.
4. **SNYDERS** (1579-1657) : *Le garde-manger* (?), Musée de Caen.
5. **CLAESZ Pieter** (1598-1661) : *Nature morte* (1633), Musée de Kassel.
6. **CHARDIN** (1699-1779) : *Table de cuisine...*(1733 ?), Collection privée, Paris.
7. **VERMEER** (1632-1675) : *La laitière* (vers 1658), Rijksmuseum, Amsterdam.
8. **SOUTINE** (1893-1943) : *Carcasse de bœuf* (1926), Minneapolis.
9. **REMBRANDT** (1606-1669) : *Le bœuf écorché* (1655), Louvre, Paris.
10. **GOYA** (1746-1828) : *Saturne* (vers 1823), Musée du Prado, Madrid.
11. **POURBUS le Jeune** (1569-1622) : *La Cène* (1618), Louvre, Paris
12. **ANONYME** (Mosaïque, VI^e siècle) : *La Cène*, Ravenne.
13. **LE NAIN Louis** (1593-1648) : *Le repas des paysans* (1642), Louvre, Paris.
14. **BRUEGEL l'Ancien** (1525-1569) : *Noces paysannes* (1568 ?), Vienne.
15. **DE TROY** (1676-1752) : *Le déjeuner d'huîtres* (1735), Musée Condé, Chantilly.
16. **STEEN Jan** ((1626-1679) : *La mangeuse d'huîtres* (?).
17. **MANET** (1832-1883) : *Le déjeuner sur l'herbe* (1863), Musée d'Orsay, Paris.
18. **CEZANNE** (1839-1896) : *Nature morte à la soupière* (1874), Musée d'Orsay, Paris.
19. **MAGRITTE** (1878-1967) : *Ceci n'est pas une pomme* (1964), ?.

Conclusion

Au terme du festival, deux questions sont mises en valeur : comment mieux nourrir le monde, comment mieux nourrir les hommes ? Les géographes présents à ce 15^e Festival International de Géographie, répondent par quatre propositions :

- éducation, formation : c'est par une bonne éducation à la production alimentaire, à la nutrition, au goût, qu'une société favorise sa qualité de vie et sa santé publique

- solidarité, respect : c'est par la solidarité nord-sud et entre classes sociales qu'une fin sera mise aux crises alimentaires et aux disparités de nutrition

- prévention, précaution : c'est grâce à la prévention de la mauvaise alimentation et à l'évaluation prudente de précautions nécessaires en situation d'incertitude que le développement durable d'une filière agroalimentaire de qualité sera possible

- qualité, biodiversité : c'est par le maintien de la biodiversité, l'encouragement aux produits de qualité issus de leurs terroirs, que la richesse de notre planète sera préservée.

Nous, géographes présents au 15^e Festival International de Géographie demandons aux gouvernements du monde, à travers leurs prises de position dans les organisations internationales, de favoriser de nouvelles actions pour atteindre les objectifs de ces quatre propositions indispensables pour l'avenir et l'unité du genre humain.