

L'EXPOSITION UNIVERSELLE 2015 « NOURRIR LA PLANÈTE, ÉNERGIE POUR LA VIE »

S'ÉTAIT DONNÉE COMME PREMIER OBJECTIF
DE RÉFLÉCHIR À L'ALIMENTATION
À L'HORIZON 2050.
DIT AUTREMENT

QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

Question qui ne peut aller sans : quels modèles alimentaires ? Quels modes de productions, pour quels aliments ? Y a-t-il un ou des modèles soutenable(s) ?

Penser aujourd'hui au(x) modèle(s) alimentaire(s) de demain c'est aussi répondre à la question «comment nourrir 9 milliards d'humains ?»

En 2050, la population mondiale atteindra les 9,1 milliards d'habitants, soit une augmentation de 34 % par rapport à aujourd'hui. L'urbanisation continuera à progresser et environ 70 % de la population mondiale sera urbaine (par rapport à 49% aujourd'hui).

Les Nations unies reconnaissent le droit à l'alimentation. Pour le Rapporteur spécial des Nations Unies, le droit à l'alimentation est le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne. La définition de ce droit est extrêmement intéressante car elle insiste sur la diversité et la biodiversité des modèles alimentaires et le lien entre culture et alimentation ; l'alimentation n'y est pas définie sous les seuls angles nutritionnel et physiologique mais au contraire dans une approche holistique où l'on devine la pluralité des sociétés et de leurs nourritures.

Devant la proposition de l'Expo Universelle 2015 d'une alimentation soutenable (durable) basée essentiellement sur des produits d'origine végétale (cf. clusters produits dans l'exposition) et sur les grandes productions (cacao, café, sucre..), il semble intéressant et opportun d'utiliser ce tremplin pour proposer une autre approche ou du moins pour poser la et les questions :

Que mangerons-nous en 2050 ? Mangerons-nous ensemble ? Mangerons-nous tous pareil ? Quelle place pour des modèles pluriels ? Quelle place pour les nourritures d'origine animale ?

Carlo Petrini, fondateur de Slow Food, s'exprime à l'Afp (dépêche du 25 avril 2015) en critiquant le choix de l'approche d'une alimentation désincarnée, éloignée de l'amont: «Si je parle de l'avenir de l'alimentation, je ne peux me baser que sur les touristes ou sur les citadins, il faut parler avec les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs. Et pas seulement des Italiens mais aussi des Africains, des Latino-

Américains. Il n'y en a pas à l'Expo» CP, 25/04/2015

Le regard critique porté lors de ces rencontres OCHA propose une vision socio-anthropologique qui réfléchit aux relations hommes/milieus dans des contextes particuliers. Partant du postulat que poser ou tenter de répondre à des questions aussi complexes ne peut se faire en ayant à l'esprit qu'une seule approche, il semble opportun de relier les différents champs (environnement, relations hommes/ animaux, technologie, biogénomique, agro-alimentaire, dimension émotionnelle, commensalité, plaisir, rôle du religieux et de l'aspect spirituel de l'alimentation...) des systèmes alimentaires. Multiplier les angles c'est à dire les méthodologies, les approches scientifiques (anthropologie, sociologie, agro-économie, démographie, génomique, biologie...) est une nécessité.

Avec ce bagage, les deux grandes tensions peuvent être abordées : la notion de transition alimentaire avec la critique de l'hégémonie de la western diet et celle de la résistance des modèles culturels à une uniformisation de l'alimentation.

Parler de résistance d'un modèle alimentaire, ne veut pas dire qu'il n'évolue pas. Le modèle alimentaire français bouge, le cadre des repas, le nombre de plats par repas ont largement bougé ces 40 dernières années. Pourtant la place du repas familial, et la grande norme de la commensalité reste au cœur de ce dernier. En outre les rythmes alimentaires semblent être une constante qui ancre le quotidien alimentaire dans de grands moments de partage alimentaire et non dans une atomisation des prises. Certains voient dans ces grands traits définitoires l'explication de sa résistance à une américanisation de l'alimentation. Qu'en est-il vraiment ? Que peut-on imaginer pour 2050 ?

Il n'y a pas une seule façon de manger qui va s'étendre mais des régimes différents qui vont évoluer. Les aspects de ce métissage ou créolisation seront largement abordés pour comprendre le dynamisme des habitudes alimentaires mais aussi des normes qui les régissent. Cette diversité alimentaire est essentielle car elle est le reflet des différentes cultures et sociétés ; mais également elle semble être en relation directe avec les valeurs existentielles. Thomas Talhelm, de l'Université de Virginie aux États-Unis, principal auteur d'une étude parue en 2014 dans la revue américaine Science a travaillé sur une comparaison de deux populations d'agriculteurs chinois, des riziculteurs du sud et des cultivateurs de blé au Nord. Son étude a porté en psychologie sociale sur 1162 individus répartis en 6 lieux distincts. Il montre un lien entre le type d'agriculture et donc le type d'alimentation et la psychologie culturelle de ces communautés, leur façon de concevoir et organiser leurs relations aux autres et à eux-mêmes : les riziculteurs sont dans des pratiques nécessitant une grande coopération pour irriguer ou assécher les bassins par exemple ; l'entraide est fondamentale. La culture du blé ne nécessitait pas cette interdépendance. Il observe dans les sociétés héritées de ces riziculteurs un mode de relations d'interdépendance avec une approche très holiste à l'inverse des descendants des cultivateurs de blé, plus individualistes. «Cela a produit deux psychologies culturelles distinctes, qui sont un miroir des différences entre l'Asie du sud-est et l'Occident» conclut-il. Ainsi l'uniformisation de l'alimentation ne concerne donc pas que notre assiette. L'objectif de ces rencontres OCHA est donc d'en faire la critique en soumettant aux questions notre modèle alimentaire, son adaptabilité et ceux des autres.

CONTROVERSES EN QUESTIONS

MANGERONS-NOUS TOUS PAREIL ET CONTINUERONS-NOUS À EXPORTER UN MODÈLE OCCIDENTAL QUI APPARAÎT COMME PEU SOUTENABLE À L'ÉCHELLE PLANÉTAIRE ?

Non, nous ne mangerons pas tous la même chose ni de la même façon ; non, nous ne mangerons pas tous pareil car nous sommes différents et que nos alimentations reflètent ces différences. Les approches socio-anthropologiques de nos alimentations ne sont ainsi pas forcément d'accord avec des visions de macro-économie ou de macro-nutrition qui prennent en compte des tendances globales.

Pour Nicolas Bricas, l'interprétation des changements alimentaires dans le monde dépend de l'échelle que l'on choisit. A large échelle spatiale et temporelle et aussi à l'échelle des agrégations agro-nutritionnelles, on constate une convergence des consommations alimentaires ou dit autrement les gens mangent la même chose. Cette convergence résonne avec la globalisation des échanges et des entreprises agro-alimentaires, avec la domination des représentations issues de la science occidentale. Mais si l'on prend un point de vue plus fin, distinguant les produits, et plus encore les préparations culinaires, les manières de table, les savoirs profanes, on ne voit pas de convergence. Ainsi plus on s'approche des gens, de chacun d'entre nous, que l'on rentre dans l'intimité des sociétés - c'est-à-dire dans leurs cuisines - moins l'uniformisation est au rendez-vous. Si uniformisation il y a, elle touche et s'étendra à des catégories, jeunes, aisées installées dans des mégapoles entre Paris, New York, Shanghai, Hong-Kong et Doha et voyageant beaucoup entre ces mégapoles. Mais les modèles alimentaires du reste du monde devraient perdurer dans leurs diversités.

Ces différents modèles ne resteront pas figés. Un des futurs alimentaires possible réside peut-être en des formes plurielles de métissage. Le métissage alimentaire est l'invention – qui peut être très longue dans la durée et couvrir plusieurs générations – d'un nouveau modèle alimentaire, qui prend de l'un et de l'autre en créant ses propres codes, goûts, interdits et fonctionnant avec des valeurs issues de cadres différents. Il se rapproche de l'expression de François Laplantine et Alexis Nouss au sens où « Le métissage, [...] est une espèce de bilinguisme dans la même langue et non la fusion de deux langues, suppose la rencontre et l'échange entre deux termes [...] Non pas l'un ou l'autre, mais l'un et l'autre, l'un ne devenant pas l'autre, ni l'autre ne se résorbant dans l'un ».

QU'ENTEND-T-ON PAR TRANSITION NUTRITIONNELLE, PAR TRANSITION ALIMENTAIRE ?

Pour comprendre ce qui se joue à l'échelle mondiale sur le plan alimentaire, il faut essayer de voir les modèles alimentaires comme les pièces d'un puzzle dont les contours pré-définis s'adapteront en fonction de paramètres démographiques, économiques, culturels, sociaux... 3 voire 4 « concepts » sont appliqués à l'évolution de pays, sociétés... Les critiquer sera nécessaire pour en comprendre la portée réelle.

La transition démographique est le glissement d'une société avec un haut niveau de fertilité et un haut niveau de mortalité à un niveau de fertilité et de mortalité bas, ce qui est le cas des pays industrialisés. **La transition épidémiologique** est le passage d'une situation où prévalent les maladies infectieuses, contagieuses et la malnutrition (voire famine périodique), mauvaises conditions sanitaires (problèmes d'eau..) à une situation où ces maladies infectieuses et transmissibles liées au contexte sanitaire disparaissent quasiment mais où des maladies chroniques et dégénératives liées à un changement de style de vie (plus urbain, nourritures abondantes..) s'installent. Le taux de mortalité reste bien plus bas que dans la situation où prévalent les maladies infectieuses.

La transition nutritionnelle est liée aux deux précédentes et est un terme appliqué aux pays en voie de développement ; les pays occidentaux ont connu ces transitions mais avec des pas historiques plus grands. Il s'agit de changements alimentaires et épidémiologiques. Le régime alimentaire change (offre alimentaire diversifiée, hausse de la consommation de sucre, de produits d'origine animale..) mais également les modes de vie (sédentarisation, urbanisation). Ce type de transition n'est pas réductible à de seuls critères nutritionnels. Et l'approche par la transition alimentaire permet d'englober tous les changements d'ordre biologiques ou sociaux qui sont inclus dans ces évolutions. En parallèle on assiste également à une redistribution des groupes majoritaires au sein de la société, en l'occurrence, une importante progression des classes moyennes qui influence fortement les habitudes alimentaires.

Dans son article « transition alimentaire » du Dictionnaire des Cultures alimentaires, Hélène Delisle (2012 : 1357) souligne une phase supplémentaire : « Le dernier stade connu de la transition nutritionnelle se caractérise par l'adoption de schémas alimentaires et de modes de vie largement gouvernés par des préoccupations de santé, du moins pour une partie de la population. La minceur tend à remplacer l'embonpoint comme critère de beauté et de santé [...] »

A horizon 2050, la western diet est-elle une fatalité ou faut-il la prendre pour une croyance scientifique ou plutôt l'illusion que le régime alimentaire occidental supplantera tous les autres ? Assistera-t-on à des transitions alimentaires choisissant d'autres modèles que les régimes alimentaires occidentaux ?

QUE SERA DEvenu LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS À L'HORIZON 2050 ?

Jean-Pierre Poulain¹ en se questionnant dans un article sur le nombre de repas par jour en Polynésie française donne une définition du modèle intéressante car dynamique ; il le définit comme « un agrégat de multiples expériences » avec trois traits fondamentaux : sa construction progressive avec des erreurs et des essais, l'accord tacite des gens qui le partagent et un rapport aux aliments qui en découle ... qui va de soi.

Les Français restent très attachés au modèle alimentaire français dont l'axe central est la commensalité, la convivialité. Il est intéressant de voir que cette valeur (accord tacite ...) perdure aussi bien chez les adultes et les seniors que les adolescents et ne semblent pas s'éroder même au contraire : les résultats d'Alimados (Ocha/CNRS – 2009-2011) et les études sur les fast-foods de Jean-Pierre Corbeau montrent que c'est la motivation première des adolescents qui s'y retrouvent.

Ce modèle se définit également aujourd'hui par la régularité de repas structurés pris à des heures régulières et comportant plusieurs plats et des prises alimentaires hors repas limitées. Ce modèle s'oppose notamment au modèle en cours aux États-Unis : les prises alimentaires hors repas représentent 21,6 % des apports caloriques quotidiens aux USA contre 9,8 % en France. Les français restent en 2015 attachés à ces 3 repas par jour (de nombreuses sources : Fischler, 2008, 2011, cf. données recueillies en 2010 par l'INSERM auprès de la cohorte SIRS (Santé, inégalité, rupture sociale) sur un échantillon représentatif de 3006 adultes ...). Ce point-là semble s'éroder en partie avec une fragilité du petit-déjeuner et une baisse de la prise des fins de repas qui apparaît. A horizon 2050 ce triptyque du modèle alimentaire français sera-t-il de l'histoire ancienne ou est-ce une sorte d'effet frugalité conséquence de la crise économique actuelle ? S'il n'y a pas la réponse il est possible de relativiser la norme qui est un moment construit et arriver à imaginer que le modèle français n'est pas figé mais dynamique : c'est dans les années 60 que cet usage généralisé des 3 repas (dans nos campagnes, pendant longtemps 2 grands repas prédominaient) devient une véritable signature du modèle alimentaire : « ... cette norme n'est en rien une norme scientifique ; elle est une norme sociale qui résulte d'une organisation particulière des emplois du temps (semaine des 40 heures) qui, à partir des années 60, s'impose comme un modèle de progrès social. » (Poulain et al. 2002). Des pics de consommation à heures régulières identifient toujours fortement notre quotidien alimentaire ; leur nombre peut évoluer.

Il semble que l'aspect le plus solide du modèle alimentaire français reste l'importance accordée au plaisir, au goût et au partage alimentaire toutes générations confondues. Les modalités de ce partage seront peut-être différentes mais il semble qu'elles soient au cœur de l'identité alimentaire française. Ces modalités seront discutées aussi bien chez les seniors que chez les jeunes en Europe (Laura Guerin, Giada Danesi, Claude Fischler) lors des rencontres.

1. Jean-Pierre Poulain, « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française », *Journal des anthropologues*, 106-107 | 2006, 245-268.

NOTRE FUTUR ALIMENTAIRE : JUSQU'OU ACCEPTERONS-NOUS D'ALLER ? NOUVEAUX PRODUITS, NOUVEAUX IMAGINAIRES

L'alimentation en l'an 2000 devait être constituée de pilules ou encore de pain ou de vins lyophilisés. Penser le futur en termes d'alimentation a toujours invité à nos tables un mélange de science, de rêves, de prophéties, d'enjeux commerciaux, d'illusions...et également de grandes peurs alimentaires. Ainsi un documentaire de l'INA de 1964 traitant des additifs chimiques s'interroge sur la qualité sanitaire de notre alimentation en l'an 2000 et interroge des scientifiques. La question « comment mangerons-nous en l'an 2000 ? » se posait et le documentaire convoquait les autorités scientifiques en ces domaines pour faire œuvre de pédagogie. Le directeur d'un laboratoire « Le laboratoire coopératif d'analyses et de recherches de Gennevilliers, fondé par des consommateurs » et M. Brun, directeur du laboratoire de l'Institut d'hygiène alimentaire, semblaient pourtant d'accord sur le fait que l'avenir n'était pas aux produits alimentaires concentrés ou en poudre (en l'occurrence ici le pain et le vin)...

A rebours revoir ce qui a été dit sur l'alimentation de l'an 2000 impose une certaine modestie en prospective alimentaire pour répondre à la question de l'alimentation dans le futur. Plusieurs grands domaines semblent être au cœur des évolutions :

- **Ce qui motivera notre choix alimentaire** : l'exemple de l'alimentation déterminée par nos gènes ou plutôt de la cartographie génétique. Pour Tristan Fournier qui travaille sur les enjeux sociaux de la nutriginomique¹ et de l'épigénétique², les questions qui se posent sur les liens entre génétique et alimentation de demain concernent la perception de la nutrition personnalisée ainsi que les obstacles et les facilitateurs cognitifs du passage entre nutriginomique et épigénétique. L'épigénétique semble être pleinement la science du futur car elle laisse une part de liberté par rapport au déterminisme génétique ; avec l'épigénétique, l'environnement, ce que l'on mange nous modifie et a un impact sur les générations futures. Sans doute fortement éloignée des bases scientifiques de ces deux disciplines mais sortes de réinterprétations profanes que d'aucuns qualifieraient de loufoques, certaines propositions de régimes se basent sur des notions de nutriginomique (groupes sanguins, carte génétique ...).

Ce qui sera substitué par autre chose avec notamment l'exemple de la viande *in vitro* dont les opposants à l'élevage vantent les mérites (pas d'élevage, pas de mort animale...). Là encore terrain glissant entre avancée scientifique, réalité et acceptabilité sociale. Jean-François Hoquette expliquera que s'il y a un consensus scientifique sur la faisabilité théorique, les chercheurs restent sceptiques et sont d'accord pour dire que « la technologie n'est pas encore assez avancée pour être mise en œuvre rapidement. ». Mais c'est l'impact social qu'il analyse qui semble intéressant pour voir si cette technologie sera demain dans notre assiette : « On peut penser que la réaction initiale vis-à-vis de ce type de produit serait majoritairement la répulsion et qu'il faudrait plusieurs générations pour que la viande artificielle trouve sa place voire s'impose éventuellement sur le marché ». Cette question du substitut pose aussi une question centrale, celle

du caractère naturel ou non de ce que nous mangeons.

• **La naturalité comme valeur** : La naturalité apparaît de plus en plus en France comme une dimension de la qualité alimentaire et il est possible de définir ce « naturel » idéal par un produit non transformé, issu de la nature et dénué de tout additif. Est-ce vraiment cela ? Qui est concerné par le choix d'aliments naturels ? Quelle différence y a-t-il entre naturel et naturalité ? Quelle distance et quelles relations entre le consommateur et ces concepts de nature/naturalité ? Quel imaginaire se profile derrière la demande ou le besoin de naturalité ? Il est intéressant de se questionner sur les frontières et les catégories d'aliments qui naissent de cette représentation positive en France et dans d'autres pays. L'alimentation du futur s'appuiera sans doute sur ces questionnements qui se retrouvent sous d'autres latitudes posés en d'autres termes : ne retrouve-t-on pas là l'idée d'un pur/impur, mangeable/non mangeable ... ? La question de la naturalité et du refus de l'aliment artificiel poserait donc clairement la renégociation des catégories du mangeable.

• **La façon dont nous préparerons notre alimentation** : l'imprimante 3D est une des avancées intéressantes sur la fabrication de l'aliment mais plus encore car tangible au quotidien, la cuisine connectée est une piste qui révolutionnerait nos recettes, nos modes opératoires, nos procédés de cuisson voire même jusqu'à notre façon de nous approvisionner ... Plusieurs multinationales de l'électro-ménager travaillent ces idées : l'une d'entre elles a proposé « le projet Interactive Kitchen of the Future 2.0, tous les appareils (table, four, réfrigérateur et crédence) communiquent : des écrans tactiles personnalisés permettent de « chatter » avec sa maman pour ses trucs et astuces, le réfrigérateur envoie une notification d'alerte lorsque la nourriture s'approche de sa date de péremption, etc. Les objets connectés peuvent interagir entre eux : ainsi, au fil de la préparation d'un plat, la table communique avec le four qui se met alors automatiquement en marche, choisit le bon programme et passe en mode préchauffage au meilleur moment pour que le début de la cuisson coïncide avec la fin des préparatifs. De même, le réfrigérateur est capable de proposer des recettes sur la base des aliments disponibles. » (© Futuribles International, Vigie-Alimentation - 2015 2)

Dans cet exemple de cuisine interactive, le savoir-faire du cuisinier passe au second plan puisque les températures, temps de cuisson voire même le choix des ingrédients sont guidés. Qu'est-ce que cela peut changer à l'approche du bien-manger et de la gastronomie ?

Les exemples peuvent être anecdotiques, dépassés en 2050, mais les grands axes de changement sont à penser car ils proposent un bouleversement dans l'approche du fait de se nourrir ... qui ne va plus de soi mais qui est régi par d'autres règles que celles auxquelles les sociétés souscrivent.

1. Science des relations entre le génome et l'alimentation, ainsi que l'impact de ces interactions sur la manière dont les individus ou les populations réagissent à l'alimentation, sur leurs prédispositions à développer certaines maladies et, de manière générale, sur leur état de santé.

2. L'épigénétique ou littéralement au-dessus de la génétique ; par-dessus les gènes quelque chose se passe, transmissible et qui fait partie de l'héritage de l'individu. Pour comprendre en quoi notre alimentation peut influencer nos gènes et en quoi cette réflexion est opérante, un exemple : en 1944, les citoyens néerlandais payent au prix fort leur choix des alliés. Le régime nazi les affame en faisant descendre leur ration calorique à 1/4 de la ration normale ; c'est la famine hollandaise de l'hiver 1944-1945. Les femmes enceintes à ce moment-là et qui ont survécu ont donné naissance à des nouveau-nés très maigres et en mauvaise santé. Les petites filles nées ont à leur tour donné naissance à des enfants dans les années 1960/1970. Malgré les conditions alimentaires très favorables, ces enfants sont à leur tour nés en dessous du poids normal et avec une santé fragile. Et cela s'est reproduit à la 3ème génération dans les années 1980/1990 ; Il y a eu un changement dans le patrimoine génétique du fait de la famine en 1944-45 ; ce changement lié à l'environnement s'est transmis aux générations futures. On voit avec cet exemple épidémiologique combien l'alimentation du futur peut s'appuyer sur ces éléments.

L'EXPOSITION UNIVERSELLE PROPOSE UN SEUL MODÈLE GLOBALEMENT SOUTENABLE : LE MODÈLE VÉGÉTAL... UN MODÈLE STRICTEMENT VÉGÉTAL EST-IL SOUTENABLE ET SOUHAITÉ PAR TOUS ?

La base muséographique de l'exposition universelle -en dehors des pavillons pays dont la présentation est spécifique à chaque pays- repose sur 9 Cluster pour une superficie totale de 36.650 mètres carrés. Les grandes thématiques mises en avant sont : Bio-Méditerranéen : santé, beauté, harmonie ; Céréales et Tubercules – Anciennes et nouvelles cultures ; Fruits et Légumineuses, Epices, Café- Le moteur des idées ; Cacao- La nourriture des Dieux ; Riz ; deux plus « régionaux », Iles, Mer et nourriture, et, agriculture et nutrition dans les Régions Arides. La proposition « nourrir la planète, énergie pour la vie » s'inscrit donc dans une proposition d'une alimentation sans nourritures d'origines animales et avec l'exclusion d'un discours sur l'élevage. Discours sur l'élevage qui aurait toute sa place ici construit dans une optique d'élevage durable, respectueux de l'environnement et des animaux. Il y a un vrai débat pour le futur alimentaire sur la consommation de viande et de protéines d'origine animale : excessive dans certains pays, à réguler très certainement vers un mieux consommer. Souvent la lecture donnée est celle de l'augmentation de la consommation de viande et de nourritures d'origine animale dans les pays en développement lorsque ceux-ci accèdent à un niveau de vie plus grand, réalité qui permet dans un premier temps de lutter contre la malnutrition. Passé ce stade, et c'est toute la question des transitions nutritionnelles très rapides observées aujourd'hui, la surconsommation provoque l'apparition des maladies dites de « civilisation » (diabète, surpoids, obésité...). Toutefois, dans de nombreuses régions du monde l'élevage reste un élevage de subsistance, familial qui permet justement de vivre (au plan économique) et de se nourrir.

Le discours uniquement végétal est une ouverture sur une manière de voir le futur alimentaire dans le cadre de pays riches qui sont dans une perspective de réduction des apports; mais quid d'une grande majorité (notamment dans les pays pauvres mais pas seulement car il existe des franges de la population, paupérisées ou en difficultés dans les pays riches) pour qui accéder aux produits d'origine animale est un besoin tant nutritif que symbolique ?

Penser le futur alimentaire ne signifie pas faire table rase du passé mais s'en servir comme point d'appui pour améliorer l'existant. L'élevage représente dans l'histoire longue de l'humanité un événement majeur. La domestication animale fait partie intégrante, depuis plus de dix millénaires, de l'histoire spécifique de l'espèce humaine ; elle est une condition de son devenir. Au Néolithique, l'Homme devient éleveur, il organise l'alimentation de son bétail, sélectionne les meilleures bêtes pour la reproduction, prévoit et pense son futur et modifie profondément son mode de vie, son rapport à la nature et son organisation sociale.

La plupart des modèles alimentaires et le statut d'omnivore reposent sur cette façon de couvrir tout le registre alimentaire en se nourrissant de produits d'origine animale et végétale.

Certaines sociétés ont historiquement fait le choix du végétarisme mais elles sont peu nombreuses. A l'échelle des populations, la pratique n'est possible que

parce que ces groupes entretiennent des relations avec d'autres communautés non végétariennes. En Inde, les éleveurs hindouistes vendent des animaux (élevés pour le lait) à leurs compatriotes musulmans en sachant fort bien qu'ils entreront dans le commerce des viandes.

Le végétarisme reste un choix individuel respectable ; à l'échelle d'une société ou d'une culture, il est soutenable parce que d'autres populations ne partagent pas ce régime alimentaire. Et l'Inde elle-même, présentée comme un sanctuaire du végétarisme, montre qu'il reste articulé à l'omnivorisme, et que la prescription religieuse joue surtout comme marque de « distinction » sociale entre les brahmanes et d'autres castes.

Comment penser le futur avec les agriculteurs, pêcheurs et éleveurs et non contre eux, sans penser à leur place ? Comment envisager l'alimentation de demain soutenable car construite en co-responsabilité : les uns et les autres sont des mangeurs, chacun gagne à des pratiques responsables.

Ce sujet touche à de nombreux domaines qui ne seront pas tous abordés lors des rencontres OCHA mais qui participent pleinement à sa complexité. Deux documents les Controverses documentées du CGAAER, semblent particulièrement intéressants :

- « On mangeait mieux avant » parue en octobre 2014 avec notamment un focus sur la consommation de viande.

-« Nous ne pourrons pas nourrir 9,5 milliards de personnes en 2050 » parue en février 2014 qui balaye les questions des terres disponibles, de l'eau, des OGM et des biocarburants.

BIOGRAPHIES DES INTERVENANTS

Président de la session 1, Aujourd'hui et demain, Alimentations et différences culturelles

Jean-Pierre POULAIN

Socio-Anthropologue

Professeur à l'université de Toulouse. Titulaire de la chaire «food studies» (Taylor's University de Kuala Lumpur - Malaisie - et Université de Toulouse).

Parmi ses dernières publications, deux articles récents qui concernent notre thématique : vient de paraître (avril 2015) dans *Anthropology of Food* un article sur « Le baromètre malaisien de l'alimentation : un outil pour l'étude des conséquences de la modernisation sur les modèles alimentaires en contexte multiculturel » en 2013, « *Les Indiens Pima ou l'exemple presque parfait de l'influence de l'environnement* », in Andrieu Bernard & Boestch Gilles, *Le monde des corps*, Colin, 76-79 ou encore « Affirmation des particularismes individuels et évolution des modèles alimentaires », in Fischler Claude, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob. Ou encore, sous sa direction, *Dictionnaire des cultures alimentaires* paru aux PUF, en 2012.

Président de la session 2, Agro-ecolo-labo, les futurs contradictoires de l'alimentation

Claude FISCHLER

Sociologue

Directeur de recherche émérite au CNRS, Centre Edgar Morin, équipe de l'Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain, UMR 8177 EHESS/CNRS.

Parmi ses dernières publications : en 2013, *Alimentations particulières. Mangerons nous encore ensemble demain ?* chez Odile Jacob – ouvrage qui vient de sortir en anglais, ou encore *Manger, mode d'emploi ? – Entretiens avec Monique Nemer* paru la même année aux PUF ; et en 2008 avec Estelle Masson chez le même éditeur, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*.

Autres intervenants par ordre d'intervention :

Laurence TIBÈRE

Sociologue, Maître de conférences, UMR 5044 – CERTOP, Centre d'Etude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir, Université de Toulouse.

Nicolas BRICAS

Socio-économiste, CIRAD, Unité Mixte de Recherche « Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs », Montpellier.

Christophe SERRA-MALLOL

Socio-anthropologue, Maître de Conférences en Sociologie et Anthropologie au CERTOP, Université de Toulouse.

Julie LEPORT

Doctorante en sociologie, ISTHIA, Université de Toulouse.

François ATTALI

Directeur marketing stratégique et innovation groupe, SODIAAL. Professeur associé au CNAM, il est également très investi dans le champ des sciences humaines dans une position d'épistémologue.

Louis MATHIOT

Chercheur post-doc en sociologie, Laboratoire Dynamiques Européennes, Université de Strasbourg-CNRS.

Olivier LEPELLER

Chercheur post-doc en sociologie étude OBVIA, CERTOP, Université de Toulouse.

Tristan FOURNIER

Chercheur post-doc en sociologie, CERTOP, Université de Toulouse-CNRS.

Céline LAISNEY

Prospectiviste, cabinet Alimavenir. Elle dirige avec Futuribles le système Vigie alimentation, système de veille collaboratif dont sont membres des entreprises, organismes de recherche et ministères.

Giada DANESI

sociologue, IIAC/ Centre Edgar Morin CNRS et Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS).

Laura GUERIN

Doctorante en sociologie, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS) et Institut Paul Bocuse, Lyon.

Jean-François HOCQUETTE

Directeur de recherches à l'INRA, Unité mixte de Recherches sur les Herbivores, équipe Animal Muscle Viande, éditeur de la revue « viandes et produits carnés », Clermont-Ferrand.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES EN LIEN AVEC LES INTERVENTIONS

BRICAS N., LAMINE C. et CASABIANCA F., 2013. Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? *Natures Sciences Sociétés*, 21(1): 66-70.

DANESI G., 2012, « Commensality in French and German young adults: an ethnographic study », *Hospitality and Society*, vol.1 (2): 153-172.

ESNOUF C., RUSSEL M. et BRICAS N., 2011. Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique du ALLne. Paris, Editions Quae, 288 p.

FISCHLER, C., 2008 avec Estelle MASSON, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob

FISCHLER, C., 2013, *Alimentations particulières. Mangerons nous encore ensemble demain ?* Odile Jacob

FISCHLER, C., 2013, *Manger, mode d'emploi ? – Entretiens avec Monique Nemer*, PUF

HOCQUETTE J-F et al. 2013, « La viande du futur sera-t-elle produite in vitro ? », *INRA productions Animales*, 26, 4, pages 363-374

HOLDSWORTH M. et BRICAS N., 2015. « Changement climatique : impact sur la consommation alimentaire et la nutrition ». In TORQUEBAU E. (Ed.) *Changement climatique et agricultures du monde*. Paris, Quae, pp. 213-224

LEPILLERO., 2012, « Naturel », in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, p. 905-911.

LEPILLER O., 2013, « Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 48, n°6, p. 298-307. En ligne : <http://www.em-consulte.com/article/844633/les-critiques-de-l-alimentation-industrielle-et-le>.

POULAIN J.-P., 2006 « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française », *Journal des anthropologues*, 106-107, 245-268.

POULAIN J.-P., 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, collection « Quadrige dicos poche », octobre, 1488 p

POULAIN J.-P., SMITH W., LAPORTE C., TIBÈRE L., and al. « Studying the consequences of modernization on ethnic food patterns: Development of the Malaysian Food Barometer (MFB) », *Anthropology of food [Online]*, Avril 2015

POULAIN Jean Pierre, 2013, « Affirmation des particularismes individuels et évolution des modèles alimentaires » in Fischler Claude, 2013, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob, 247-259.

SERRA MALLOL Ch., 2010. *Nourritures, abondance et identité : une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, éditions Au Vent des Iles, collection Culture Océanienne, Papeete

SERRA MALLOL Ch., 2013. « Entre local et global : l'alimentation en Polynésie. Le cas de Tahiti et Rapa », *Anthropologie et Sociétés*, numéro thématique Globalisation alimentaire, 37-2, juillet, pp. 137-153.

T. Talhelm, X. Zhang, S. Oishi, C. Shimin, D. Duan, X. Lan, S. Kitayama: Large-Scale Psychological Differences Within China Explained by Rice Versus Wheat Agriculture, *Science*, May 2014: Vol. 344 no. 6184 pp. 603-608

TIBERE L. and J. BESSIERE, 2011, direction du numéro et Editorial : *Patrimoines alimentaires*, *Anthropology of Food*, n°8, <http://aof.revues.org/index6758.html>

TIBERE L., 2009, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*, Editions l'Harmattan