



HAL
open science

P. Feillet, La nourriture des Français : de la maîtrise du feu aux années 2030, Edition Quae, Versailles, 2007, 245 p. [Compte-rendu d'ouvrage]

Marie Plessz

► **To cite this version:**

Marie Plessz. P. Feillet, La nourriture des Français : de la maîtrise du feu aux années 2030, Edition Quae, Versailles, 2007, 245 p. [Compte-rendu d'ouvrage]. *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement - Review of agricultural and environmental studies*, 2012, 93 (2), pp.226-229. hal-01191157

HAL Id: hal-01191157

<https://hal.science/hal-01191157v1>

Submitted on 2 Mar 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

PIERRE FEILLET, La nourriture des Français. De la maîtrise du feu... aux années 2030

Versailles, Quae, 2007, 245 p.

L'ouvrage de Pierre Feillet présente les évolutions du système alimentaire français à tous les niveaux (innovations techniques, production agricole, transformation et cuisine, consommation) depuis la préhistoire jusque dans le futur. L'auteur, directeur de recherche à l'INRA, spécialiste du système « technologie, alimentation et société » y propose une synthèse pluridisciplinaire d'une grande clarté et fort agréable à lire.

Le livre est organisé en trois parties. La première, largement chronologique, suit les étapes importantes de l'histoire de l'agriculture et de l'alimentation en mettant l'accent sur les grandes innovations qui nous ont conduit de la cueillette à l'agriculture intensive mondialisée. La seconde partie montre le rôle qu'ont tenu les préoccupations de santé, de sécurité sanitaire et de gastronomie dans l'évolution de notre alimentation. Enfin, la dernière partie propose cinq scénarios pour imaginer ce que l'avenir pourrait nous réserver.

La première partie est à mon sens la plus instructive de l'ouvrage. Le chapitre sur la maîtrise progressive de l'agriculture rappelle ainsi utilement que la sélection et le croisement d'espèces végétales et animales sont aussi anciens que les semences et l'élevage. Les échanges de produits alimentaires, sur de longues distances, des caravanes de sel au transport maritime d'épices, ainsi que les transferts d'espèces végétales et animales se sont multipliés dès la Renaissance. Au XVII^e siècle, alors que l'agronomie commence à devenir une science, la nourriture des Français s'est ainsi considérablement améliorée et diversifiée. Dans le même temps, Feillet rappelle que ces transformations profondes ont aussi amené de nouvelles menaces : transferts de pathogènes entre les continents avec la multiplication des échanges, mais aussi, dès les débuts de l'agriculture, transferts de virus entre les animaux et les hommes : la « grippe aviaire » n'est pas un phénomène nouveau puisque la rougeole, la variole auraient elles aussi migré depuis des espèces domestiquées.

Le deuxième chapitre jette un coup de projecteur sur des innovations marquantes de l'époque moderne, à travers le portrait de leur inventeur. C'est là l'occasion de mettre en évidence les changements de perspectives radicaux induits par ces découvertes. Olivier de Serres (1539-1619) pose les bases de « l'agriculture moderne » sous la forme d'expériences contrôlées. La sélection des semences prend à son tour un caractère systématique et scientifique quand Louis de Vilmorin (1816-1860) met au point la méthode de croisement et sélection des descendants. La compréhension de la transmission des caractères héréditaires, prélude à la génétique, est accomplie par Gregor Mendel (1822-1884). La stérilisation mise au point par Nicolas Appert (1749-1841) révolutionne la conservation des aliments périssables et, du coup, les approvisionnements des expéditions au long cours, des armées et des populations urbaines. Avec Louis Pasteur (1822-1895), la découverte des micro-organismes actifs dans les aliments et les tissus vivants (rôle des levures dans la fermentation) ouvre la voie à des progrès sur le plan sanitaire, mais aussi à des innovations dans la production des aliments. Un certain nombre de ces innovations sont attachées au nom de Justus Liebig (1803-1873) qui, outre le bouillon cube, a mis au point le lait en poudre ou la poudre à lever : plus généralement, l'industrie agroalimentaire devient affaire de chimie. Enfin, avec Claude Bernard (1813-1878), l'unité du fonctionnement des cellules vivantes, qu'elles soient animales ou végétales, est posée et la compréhension de la digestion humaine progresse.

Au troisième chapitre, on entre dans l'ère agro-industrielle, dans la seconde moitié du XX^e siècle. Ce n'est pas qu'une phase d'intensification de l'agriculture. Les industries agro-alimentaires et la grande distribution deviennent également incontournables. Enfin, Feillet consacre un chapitre aux organismes génétiquement modifiés (OGM). Ce chapitre explique d'abord les bases génétiques de ce que l'auteur appelle transgénèse, tant les termes de « manipulation » ou « modification » génétiques lui semblent entachés de soupçon. Ici, il me semble que l'auteur ne va pas au fond du débat sur les OGM qu'il évoque pourtant. Les « consommateurs inquiets », on le sent bien, n'ont à ses yeux aucune raison de l'être. Les OGM pourraient-ils être dangereux pour la santé ? Feillet cite la Commission européenne : « 'le fait de manger les OGM autorisés ne présente aucun effet nocif connu pour la santé.' On ne saurait trop insister sur l'adjectif 'autorisé' », enchaîne-t-il (p. 94), sans revenir sur l'adjectif « connu ». Alors qu'on interdit progressivement de nombreux produits (le Bisphénol A, mais aussi des médicaments) qui il y a 30 ans ne présentaient sûrement « aucun danger connu », peut-on s'étonner que de telles déclarations ne parviennent pas à rassurer totalement les consommateurs et citoyens ?

La seconde partie se penche sur d'autres acteurs du système alimentaire que sont les médecins, les hygiénistes et les cuisiniers. Ici, l'ouvrage faiblit car il peine à s'extraire d'un ethnocentrisme positiviste, qui lui fait voir dans les interdits alimentaires des autres cultures et, en particulier, des grandes religions monothéistes, une collection de curiosités exotiques. On regrette que Pierre Feillet n'ait pas lu au moins Mary Douglas (*Purity and Danger*, 1965, paru en français sous le titre *De la souillure*). Il aurait alors pu dépasser le catalogue d'interdits et saisir combien la façon dont nous séparons le « mangeable » de l'immangeable est liée à la façon dont nous nous approprions les objets (y compris les objets vivants, comme le cochon, ou leurs produits, comme le lait), les classons et parvenons à les comprendre. Des travaux récents sur la façon dont des petits consommateurs de produits biologiques choisissent certains aliments, mais pas tous, dans un label biologique montrent que les séparations mangeable/immangeable qu'appliquent les Français aujourd'hui ne sont pas forcément plus fondées scientifiquement qu'à l'époque de l'Ancien Testament (voir, par exemple, Lamine, *Les intermittents du bio*, 2008). Le chapitre suivant s'attache à l'évolution de la sécurité sanitaire des produits et pratiques alimentaires. L'identification des pathogènes (de l'ergot du seigle à la bactérie qui transmet la tuberculose) et des moyens de s'en prémunir sont des conquêtes récentes, qui rendent l'alimentation des Français plus sûre que jamais. Cependant, de nouvelles menaces surviennent, comme l'ont montré les crises de la vache folle ou de la grippe aviaire. La question des risques sanitaires engendrés par l'usages d'intrants chimiques dans l'agriculture et dans l'industrie agroalimentaire n'est pas évoquée (peut-être ces questions étaient-elles moins présentes dans l'espace public en 2006 qu'aujourd'hui). Feillet préfère consacrer quelques pages à fustiger les usages trop prudents du « principe de précaution ».

La troisième partie de l'ouvrage propose cinq scénarios pour les trente prochaines années. Toute tentative de prédiction de l'avenir est sans doute vouée à l'échec. Pierre Feillet le sait et souligne que l'intérêt de ces scénarios n'est pas de nous dire « ce que sera demain », mais d'imaginer des aspects de notre avenir en s'appuyant, à la fois, sur les tendances en cours et sur les projets de recherche qui pourraient entraîner des révolutions de l'ampleur de celles qui ont été dépeintes pour le passé. Selon moi, le pari est plutôt réussi dans l'ensemble, au sens où le lecteur, en jouant le jeu d'admettre les hypothèses de chaque scénario, a l'occasion de s'imaginer ce à quoi pourrait aboutir telle découverte, telle orientation de politique

publique, et du coup, s'il le souhaite, de mieux préparer son adaptation ou sa résistance. Dans le détail, malgré tout, on reste parfois un peu sur sa faim. Résumons brièvement chaque scénario. (1) Tous les projets de recherche les plus ambitieux en biologie réussissent. Les espèces sont maîtrisées (le blé produit l'azote qui nourrit le sol en adoptant les micro-organismes connus pour leur symbiose avec les légumineuses), les frigos envoient eux-mêmes les listes de courses aux supermarchés... Un meilleur des mondes dont Feillet, subtilement, nous laisse décider s'il est agréable à vivre. Moins subtilement, il n'envisage pas dans ce scénario, à la fois scientifique et optimiste, que les découvertes révolutionnaires puissent avoir des effets secondaires mal contrôlés. (2) L'Etat, en s'appuyant sur les découvertes de nutriginétique, nutriginomique et biologie, prescrit à tous une alimentation adaptée à chaque génotype, afin de protéger notre santé (et de limiter les coûts de la sécurité sociale). Ce monde est bien plus glauque, les hommes finiront par se révolter. (3) Les industries agroalimentaires sont en position de force : devant une incapacité des gouvernements à légiférer, l'alimentation devient un marché d'autant plus juteux que tout est permis, tant en matière de publicité que d'additifs (goûts, odeurs, aliments-santé). Les aliments complètement artificiels qui prétendent au statut de médicaments sont devenus la norme. (4) Du tout biologique au miracle OGM : et si les mouvements écologistes réussissaient à imposer une agriculture biologique en France ? Par manque d'eau, d'énergie fossile, et par accroissement de la population, on courrait à la catastrophe. Les rapports produits dans la première partie des années 2000 le disaient déjà. Mais la solution que propose Pierre Feillet me laisse rêveuse : la mise au point d'espèces OGM « multirésistantes aux attaques des virus, des champignons et des insectes » (p. 208) et économes en eau, insérée dans une agriculture raisonnée, nous mène à un monde harmonieux où l'agriculture est enfin durable. Je relève simplement cette petite contradiction dans les propos puisque, p. 209, Pierre Feillet avait supposé qu'avec « la généralisation des plantes OGM dont les feuilles synthétisent des insecticides – ce qui aurait pour conséquence de mettre en contact quasi permanent les insectes avec les molécules actives et d'exercer de ce fait une très forte pression de sélection – de nombreuses espèces d'insectes ont développé des résistances aux pesticides les plus fréquemment utilisés ». N'y a-t-il pas de pression à la sélection des insectes quand les plantes sont résistantes (plutôt que de diffuser un insecticide) ? Ou alors, nous nous trouvons face au paradoxe de la « reine rouge »¹ selon lequel l'évolution se poursuit en permanence car les prédateurs s'adaptent aux adaptations de leur proie..., autrement dit les généticiens doivent inventer de nouveaux OGM au fur et à mesure qu'ils détectent les adaptations des ravageurs, adventices et pathogènes. Mais Pierre Feillet n'en dit rien. (5) Le dernier scénario réconcilie quelque peu la sociologue que je suis avec Pierre Feillet. Les Français opposent dans ce scénario une saine résistance aux tentatives de transformer leur alimentation en business, en cure thérapeutique ou en problème technique. Ils persistent à vouloir « bien manger », c'est-à-dire manger dans une atmosphère conviviale des repas qu'ils ont cuisinés avec des produits choisis pour leur goût. Feillet rappelle au passage que malgré les discours alarmistes, les Français restent attachés à la convivialité et à la régularité de leurs repas, et que les dimensions symboliques, gustatives et sociales de l'alimentation ne sauraient se dissoudre dans les technologies les plus pointues, qu'elles soient biologiques, agronomiques ou commerciales.

¹ Le paradoxe de la reine rouge fait référence au roman de Lewis Carroll, *De l'autre côté du miroir*. Dans l'univers de la reine rouge du jeu d'échec, Alice doit sans cesse courir pour rester sur place.

Le parcours de l'ensemble de ces scénarios permet à Feillet de mettre en exergue quelques problèmes que nous allons devoir affronter, par exemple, gérer les pénuries d'eau douce et d'énergie fossile, délimiter la place des enjeux de santé et le poids des multinationales agro-alimentaires dans les décisions politiques qui concernent l'agriculture et l'alimentation, tempérer et affronter les changements climatiques et la redistribution des cultures et des populations sur la planète, trouver un chemin raisonnable pour qu'au nom d'une alimentation durable on évite à la fois les écueils de l'adoption irréfléchie d'innovations biotechnologiques encore mal maîtrisées, et du rejet passéiste d'innovations qui pourraient être amendées ou contrôlées. Par ces scénarios, Feillet pointe les responsabilités des Etats et des citoyens dans le choix de leur avenir.

Sur le fond, je remarque que dans ces scénarios, comme l'auteur l'écrit lui-même, « les changements techniques et sociologiques se sont arrêtés à la cuisine sans franchir le seuil de la salle à manger » (p. 243). Si l'on ne peut que louer le fait que Pierre Feillet ne se laisse pas séduire par les propos alarmistes sur la « déstructuration de l'alimentation », on regrettera peut-être un léger manque d'imagination du côté des pratiques de consommation alimentaire, qui contraste avec sa capacité de prolonger dans l'avenir des champs de recherche actuellement en plein bourgeonnement du côté des sciences du vivant.

Au final, l'ouvrage est une lecture vivante et enrichissante pour toute personne s'intéressant à l'alimentation sous une de ses facettes. Il permet en particulier de faire le lien entre les différents maillons de la chaîne alimentaire humaine, leurs acteurs, leurs techniques, leurs contraintes. Si l'ouvrage est plus précis et plus percutant sur les aspects de biologie, d'agriculture et de transformation des aliments, si l'on peut regretter que manifestement, pour l'auteur, la transgénèse ne fait pas débat, il n'en reste pas moins qu'il encourage de façon stimulante à adopter une perspective d'ensemble tant sur les changements passés que sur les évolutions et les défis à venir.

Marie PLESSZ
INRA, UR1303 ALISS, Ivry-sur-Seine
Marie.Plessz@ivry.inra.fr