



HAL
open science

Le suicide alimentaire français

Benoît Grimonprez

► **To cite this version:**

Benoît Grimonprez. Le suicide alimentaire français. Revue de droit rural, 2015, Février, n° 430 (alerte 7). hal-02294054

HAL Id: hal-02294054

<https://hal.science/hal-02294054>

Submitted on 23 Sep 2019

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.

Le suicide alimentaire français

Benoît Grimonprez
Professeur à l'Université de Poitiers

« C'était mieux avant » entend-on aujourd'hui comme une ritournelle populiste et réactionnaire. Cette nostalgie n'épargne pas, loin s'en faut, le domaine de l'alimentation comme le souligne un rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (dans la collection « controverse documentée à propos de quelques idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation ») consacré à la question du « on mangeait mieux avant » (« On mangeait mieux avant », Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), Mission n° 130083, oct. 2014).

L'étude montre les contre-vérités qui circulent sur les soi-disant crises sanitaires alimentaires. Ces crises ont en réalité quasiment disparu dans les pays industrialisés, les modes de production, de transformation et de conservation des aliments n'ayant jamais procuré autant de sécurité. Certes quelques peurs ancestrales liées à l'animal vecteur de maladies persistent, nourries par des épisodes fortement médiatisés (vache folle, grippe aviaire, lasagnes de cheval), mais c'est avant tout une crise de la « confiance alimentaire » qui imprègne la société contemporaine. L'industrialisation de la production de la nourriture et la mondialisation des échanges ont plongé le consommateur dans un profond désarroi : il ne sait plus, ni l'origine, ni la nature, de ce qu'il mange.

Le paradoxe est que le consommateur est informé, comme jamais, sur son alimentation. L'étiquetage des denrées recèle aujourd'hui une mine d'informations sur la composition, l'élaboration et la qualité des produits. On sera ici un peu moins dupe que les auteurs du rapport sur le choix qui serait désormais parfaitement éclairé des consommateurs. La surabondance des mentions (y compris qualitatives) entretient, le plus souvent, la confusion dans les esprits et l'ignorance sur les caractéristiques réelles de l'aliment. On ajoutera que certains marchés ou produits conservent, sans que cela soit dit, une part inexplicée d'opacité : il est actuellement impossible pour un consommateur de connaître l'origine de la viande qu'il achète ou encore la composition d'un vin qu'il avale (les nombreux additifs chimiques ne figurant pas sur l'étiquette). Les transformateurs et distributeurs se sont en outre adaptés aux nouvelles tendances du marché, orienté vers la recherche d'authenticité : d'où la prolifération, avec la complicité des autorités, des mentions publiques (AOC, labels) ou privées (marques) vantant les qualités artisanales de produits en réalité fabriqués en masse par l'industrie agro-alimentaire.

Le rapport tente aussi de dédramatiser les circuits longs, selon lui « indispensables et injustement critiqués ». Les auteurs ont raison de pointer l'absence de définition claire des circuits longs (et donc des courts) qui renvoient au nombre d'intermédiaires et non à la distance géographique qui sépare le producteur du consommateur. Une critique tout de même, formulée à demi-mot dans l'étude, est que le circuit long surenchérit le prix final des produits, mais parvient à le maintenir bas pour les consommateurs grâce au pouvoir de négociation dont dispose les quelques grands acheteurs qui phagocytent le marché ; en découle une pression constante sur les PME qui la répercutent sur les producteurs en baissant leur niveau de rémunération. Les circuits longs seraient néanmoins un mal nécessaire, si on en croit le

rapport, rendus inéluctables par l'urbanisation de la société et les nouvelles habitudes alimentaires, déconnectées des territoires et des saisons.

Le rapport souligne une autre contradiction de la modernité tenant au désir de manger mieux, mais toujours moins cher. En effet, la part du budget des ménages consacrée aux dépenses alimentaires ne cesse de diminuer (passant en 50 ans de 25 % à 14 %). Ainsi l'alimentation, par ailleurs sacralisée voire médicalisée, n'est-elle plus une priorité dans l'acte de consommer. Et pourtant - nième paradoxe - les produits cultivés selon les méthodes de l'agriculture biologique ne cessent d'être plébiscités alors qu'ils continuent à rester plus onéreux que les autres. Cela montre, à notre avis, la fracture alimentaire qui se creuse, qui recoupe les fractures à la fois sociale et générationnelle.

De plus en plus décriée, la consommation de viande est dans cette étude réhabilitée. En manger raisonnablement ne peut pas nuire à la santé, ni à l'environnement, ce que nous sommes, en tant qu'espèce omnivore, soulagés d'apprendre ! Plus discutable est l'idée selon laquelle l'élevage intensif pourrait représenter la solution d'avenir au problème de l'augmentation de la demande en alimentation carnée (liée à la hausse du niveau de vie). Les études scientifiques sont sur ce point loin de converger, notamment en ce qui concerne l'impact sur les milieux naturels de la quantité de déchets (à forte teneur en azote, ammoniac...) générée par ce mode de production. En revanche, tout le monde approuvera le rapport quand il dénonce l'importance folle du gaspillage alimentaire, et ce malgré le coût de la nourriture et les difficultés qu'ont certains d'y accéder.

L'ensemble de ces contradictions nous semble le signe indubitable qu'une éducation de l'homme à l'alimentation s'impose. Car au final, la façon de se nourrir, comme d'ailleurs celle de produire, est essentiellement une question de culture ; culture qui ne doit pas rester figée dans un passé mythifié, mais doit être vivante, enracinée dans son temps. Dis-moi qui tu es, et je te dirai ce que tu manges !