



HAL
open science

“ L'alimentation, c'est bien autre chose que des protéines! ”

Gilles Fumey

► **To cite this version:**

Gilles Fumey. “ L'alimentation, c'est bien autre chose que des protéines! ”. Les Dossiers d'Alternatives économiques, 2016. hal-04561611

HAL Id: hal-04561611

<https://hal.science/hal-04561611v1>

Submitted on 27 Apr 2024

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.

Entretien

Gilles Fumey : « L'alimentation, c'est bien autre chose que des protéines ! »

Le 23 Décembre 2016



Gilles Fumey Professeur à l'université Paris-Sorbonne, auteur de Géopolitique de l'alimentation, Sciences Humaines, 2012.

L'industrialisation de l'alimentation fait des ravages en termes gustatifs, de santé et d'environnement. Entretien avec Gilles Fumey, géographe spécialiste de l'alimentation, pour qui un autre modèle est possible au bénéfice de tous.

900 millions de personnes sous-alimentées, la moitié de la population des Etats-Unis en surpoids, la planète alimentation ne marche-t-elle pas sur la tête ?

Cela semble en effet absurde. Mais cette malnutrition, en carence ou en excès, est surtout scandaleuse. Tout le monde est en droit de se demander pourquoi on ne parvient pas à distribuer la nourriture de manière équitable. On ne fera croire à personne qu'il est impossible de garantir à tous les humains la dignité de manger pour satisfaire leurs besoins alimentaires. En dehors des dictatures et des guerres, dont certaines sont sciemment organisées pour affamer les populations, la négligence des pays riches et le désordre politique dans de nombreux pays ont des conséquences criminelles. Chaque pays devrait pouvoir maîtriser sa souveraineté alimentaire, comme l'ont montré la Chine et l'Inde. Transporter d'un bout à l'autre de la planète des fruits et des légumes, de la viande et du poisson est un très mauvais calcul à tous points de vue.

L'Europe latine et l'Asie de l'Est, où manger reste un plaisir, une fête, tiennent encore aux pratiques communautaires, mais à quel prix !

Il faut souligner la tardive prise de conscience du gaspillage. Rien n'est encore bien fait pour le limiter, même si des initiatives associatives sont prises ici ou là. Ce gaspillage est lié à un modèle de production américain qui postule que l'alimentation peut être une activité industrielle comme une autre depuis qu'on a multiplié les méthodes de conservation des aliments. On incrimine à juste titre l'industrie agroalimentaire, qui use de méthodes de production de masse appauvrissant considérablement la qualité des aliments. Mais on oublie que cette production standardisée n'est possible que parce qu'une distribution de masse très puissante vend des produits de plus ou moins longue conservation à des populations dont les rythmes sociaux se sont accélérés. Cela concerne aussi bien l'alimentation à l'école, au travail, à la maison de retraite ou à l'hôpital. Avec à la clé un allongement des distances, tandis que, parallèlement, le snacking met à la disposition des mangeurs des milliers de produits disponibles partout et à toute heure. Résultat : un immense gaspillage dont on ne viendra à bout que par des législations coercitives.

Il y a plus grave. Ce modèle injuste et mortifère, car causant de nombreuses maladies neurodégénératives, est toujours soutenu par des lobbies très puissants qui mettent en avant le pouvoir d'achat. Jorge Paulo Lemann, fondateur suisse-brésilien de 3G Capital, principal actionnaire de la Kraft Heinz Company, numéro 2 mondial de l'agroalimentaire possédant aussi le numéro 2 mondial du fast-food carné, Burger King, qui revient en force en France, se vante dans les médias de ne jamais manger de burgers et de préférer les salades et les fruits secs, c'est peu dire que de parler de cynisme !

Maintenant que les marchés des pays riches commencent à se dresser contre l'industrialisation de l'alimentation, cap sur les pays en développement, en Asie et en Afrique ! L'Amérique du Sud ayant déjà été dévastée par la nourriture industrielle... L'Europe latine et l'Asie de l'Est, de la Thaïlande au Japon, où manger reste un plaisir, une fête, tiennent encore aux pratiques communautaires, mais à quel prix ! Cela dit, il y a un vrai débat aux Etats-Unis autour de ces questions. De nombreux Américains ont compris qu'ils ont fait fausse route : ils ouvrent des marchés, créent des terroirs, etc. Les ventes de soda baissent, les Californiens tentent d'inventer un nouveau modèle de production de viande avec des végétaux ou des cellules souches.

Peut-on parler de mondialisation de l'alimentation au sens où le contenu des assiettes serait le même partout ?*

Clairement non. Il y a bien eu création d'un certain nombre de plats génériques à l'échelle mondiale, qui appartiennent à ce qu'on pourrait appeler le « prêt-à-manger » : la pizza, le hamburger, le sushi, le kebab, les plats de pâtes ou de riz, le poulet grillé, le saumon fumé, les nems... De même, certaines boissons comme la bière, le vin, le thé ou les sodas circulent aisément. Cependant, chacun de ces plats et chacune de ces boissons sont réappropriés par les cultures locales, qui les singularisent à l'infini. Et les procédés d'élevage (comme celui du saumon) commencent à être sérieusement surveillés.

L'uniformisation imputée à la mondialisation demeure toute relative

Au-delà, ce qui domine dans les pays riches, c'est la survalorisation de la viande et des produits laitiers. Tandis qu'au Sud, les légumes, les céréales et les épices occupent encore une place centrale. Quand les experts de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) tablent sur un rattrapage alimentaire du Sud sur les normes du Nord, ils oublient le poids considérable des cultures qui font qu'un Indien, même riche, ne cherche pas forcément à consommer 400 grammes de viande par jour. L'uniformisation imputée à la mondialisation demeure toute relative. Quant aux pôles alimentaires les plus puissants (Europe, Etats-Unis, Chine et Japon), ils diffusent des modèles qui sont plus culturels que nutritionnels. Cela étant, les choses bougent aussi : les mangeurs de viande sont de moins en moins nombreux dans les jeunes générations et chez les femmes, et les filières sont en crise.

Quels liens établir entre les transformations de notre alimentation et celles de l'agriculture ?

Ce qui est choquant, c'est la mainmise de l'agronomie scientifique sur les instances de régulation de l'agriculture, aussi bien à l'échelle française qu'internationale. C'est cette agronomie qui est à l'origine du productivisme présenté aux décideurs politiques comme la panacée, notamment après la Seconde Guerre mondiale et les pénuries qui l'avaient accompagnée. Ne nous y trompons pas : le discours agronomique est encore trop largement quantitatif. Il joue sur une ambiguïté à propos de la qualité. Car la qualité sanitaire mise en avant par les industriels n'est pas la qualité organoleptique 1 recherchée par les mangeurs. On

confond absence de risque sanitaire et saveur de l'aliment. Et en amont, dans les filières, les modes de sélection des semences avec des législations coercitives ont considérablement appauvri les qualités nutritionnelles des plantes. Des associations luttent pour la réappropriation de ce patrimoine commun, mais le combat est long.

Cette domination de l'agronomie a tenu les paysans pour des ignorants, alors qu'ils possèdent un savoir considérable. Dans les systèmes de pilotage des politiques agricoles, les paysans deviennent des producteurs, les mangeurs deviennent des consommateurs, et la cuisine une préparation industrielle. La FAO fait de même : ses ingénieurs agronomes travaillent sur des « organismes génétiques », des calories, des lipides. L'alimentation, c'est tout de même autre chose que des protéines !

Il existe des cuisines humbles, populaires et bon marché

Cela étant, il y a des paysans et des industriels qui ont compris cette demande des mangeurs : pour prendre l'exemple de la pomme de terre, à qui l'ONU a offert une année internationale, sa diversification a fait qu'elle est passée d'un statut de produit nutritif à celui de produit gastronomique. Avec le concours de cuisiniers, certains entrepreneurs de talent ont su faire monter en gamme ce tubercule. Sa culture sur des terroirs de qualité, les progrès réalisés en commodité de préparation, tout cela donne des produits incomparables, comme la ratte du Touquet ou la bonnotte de Noirmoutier. Certes, ces produits de niche sont vendus aussi chers qu'un kilo de porc, poussant à se poser la question de savoir ce qui est bon pour notre santé : le porc bon marché bourré d'antibiotiques ou la pomme de terre produite dans des conditions qui la respectent ?

Se nourrir d'aliments de qualité est-il un luxe réservé aux plus riches et aux plus éduqués ?

Incontestablement, on découvre que la qualité a un prix. Et que manger est un acte qui demande une éducation. De ce fait, les familles éduquées sont mieux informées. En Europe et en Chine, l'invention de la gastronomie participe de cette quête d'un goût de la distinction. Pour autant, il existe des cuisines humbles, populaires et bon marché. Il existe des pratiques culinaires adaptées à nos budgets et qui permettent d'aller vers une alimentation saine. Il faudra retrouver ce que le mouvement Slow Food appelle une nourriture bonne, propre et juste. Cet idéal moral de la justice impose de revoir les manières de produire pour que le plus de personnes possible aient accès à de la nourriture de qualité.

Est-il possible de manger bien tout en mangeant juste ?

Oui, trois fois oui ! Des enquêtes montrent que les achats sur les marchés frais sont bien moins onéreux que ceux dans la grande distribution. Il faut rebâtir de nouvelles pratiques et ceux qui sont dans des circuits courts comme les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) l'ont bien compris. Et en Afrique, où les multinationales sont très actives, on s'élève déjà contre les promesses non tenues des produits génétiquement modifiés en monoculture. Partout, des initiatives reconstruisent des jardins privés, où l'on cultive avec des semences locales pour des marchés locaux, et non pour l'export. Notre espoir est que les jeunes générations veulent changer de modèle. Saisissons cette chance !

Propos recueillis par Philippe Frémeaux