

Compte-rendu du café-géo du 1er Décembre 1999 à Toulouse:

**« *La Mal-Bouffe et le Bien-Manger* »
avec Jean Pilleboue
et Jean-Pierre Poulain**

Pour ce premier café géographique, nous avons choisi le thème de la Mal-Bouffe et du Bien-Manger en le soumettant aux regards croisés d'un géographe et d'un sociologue. Le premier, Jean Pilleboue, est maître de conférences à l'Université de Toulouse II, intéressé par l'agriculture de qualité et coordinateur d'un numéro de la revue *Sud-Ouest Européen* sur ce thème, à paraître en janvier 2000. Le second, Jean-Pierre Poulain, est également maître de conférences à l'Université de Toulouse II, spécialiste des pratiques alimentaires et co-auteur d'une *Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers* publiée en 1997 aux éditions Lanore.

Mal-Bouffe : depuis quelque temps, dopé par l'actualité, le mot vient de rejoindre son contraire, le Bien-Manger, parmi les expressions que les convives que nous sommes échangeons couramment comme si leur contenu allait de soi. Ne convient-il pas d'y regarder de plus près et de se demander ce qui est ainsi sous-entendu?

C'est au niveau de la production agro-alimentaire -pour l'agriculture et aussi l'industrie- que Jean Pilleboue se pose ces questions en géographe. Par exemple, est-ce que les "bons produits" ont des terroirs ou des pays prédestinés et est-ce que les "mauvais produits" sont les fruits de territoires maudits? Comment pense-t-on la qualité et qu'est-ce qui se passe dans la réalité lorsqu'on affirme qu'un produit est de meilleure qualité qu'un autre parce qu'il provient d'une origine définie et qu'il a suivi tel itinéraire géographique avant de parvenir au consommateur?

La question de la "mal-bouffe et du bien-manger" se pose à partir des constatations suivantes : l'accélération de l'histoire marquée par de nombreux scandales (en particulier depuis l'affaire de la vache folle), la "dégradation de la qualité de l'alimentation" qui semble aller de pair avec l'accentuation des contrôles sanitaires.

"Mal", "bien", s'agirait-il de morale ?

Tout se mélange dans nos esprits sur les raisons de ces maux et dérapages, révélateurs de la collision entre environnement et économie : pollution de l'environnement (lait à la dioxine), pratiques de production (viande aux hormones, "vache folle"), résultats de la génétique (Organismes Génétiquement Modifiés)...

En fait, le terme "mal-bouffe" véhicule l'ensemble des peurs vis à vis de tout ce qui arrive dans nos assiettes. Plus on évoque de problèmes alimentaires, plus on parle de qualité et par là-même de normes de qualité (ISO 14 001, ...), même si la mise en place de normes est un phénomène général qui, sous la pression croissante des préoccupations d'environnement, touche l'ensemble des activités. Dans un tel contexte, la recherche de la qualité s'est accélérée et a permis l'émergence du fameux rapport "qualité-prix".

J. Pilleboue introduit également l'idée que la "mal-bouffe" est vécue comme ne venant pas de chez nous mais plutôt de l'étranger. Déjà, à la fin du XIX^{ème} siècle, un mouvement identique

véhiculait l'idée que ce qui était importé était mauvais. La mondialisation serait-elle alors l'ennemie alors que les racines, les terroirs... seraient les remèdes ? Le pays de la gastronomie serait-il menacé de toute part ?

Derrière le mot qualité, pour le moins confus, se profilent plusieurs significations que J. Pilleboue présente à travers le schéma des 4S de S. MAINGUY: la qualité-satisfaction (qualité organoleptique), la qualité-service (emballage, esthétique...), la qualité-sécurité (risque zéro) et la qualité-santé (valeur nutritionnelle).

Qui exige la qualité et selon quels critères ?

Deux groupes d'acteurs se distinguent selon leur définition de la qualité :

- d'une part, les consommateurs à la recherche de la qualité-satisfaction censée s'exprimer par la mise en place de signes officiels de qualité (AOC, IGP, labels ...) et par l'intégration de normes environnementales dans les cahiers des charges (agriculture biologique par exemple), et l'Etat qui veille à la qualité hygiénique et sanitaire des produits (normes bactériologiques, contrôles renforcés ...) jusqu'à l'application du principe de précaution (comme dans le cas de l'embargo sur la viande de boeuf de Grande-Bretagne) ;
- d'autre part, les industriels qui clament la qualité technologique des produits (qualité des étapes de transformation), la grande distribution tournée vers la qualité technologique, la qualité-service et la « qualité attrape-pognon », pour laquelle la priorité est davantage à la couleur, au calibre et à la fermeté d'un fruit qu'à sa qualité gustative et à son taux de sucre par exemple, ce qui tendrait à nous faire croire que plus une fraise est rouge, meilleure elle est ; et les producteurs, qui récupèrent peu de valeur ajoutée, sauf dans le cas de la vente des produits fermiers (circuit court).

La qualité d'un produit induit des exigences variées liées aux techniques (processus de production), au terroir, à l'aire de production et donc à la traçabilité : tout cela s'exprime dans des cahiers des charges dont le respect est attesté par des organismes certificateurs. Par ailleurs, un produit de qualité se distingue des autres produits par une certaine notoriété, il porte un nom presque toujours géographique (nom de ville ou de petite région) et fait référence à une organisation collective de la production.

Mais d'où vient l'affirmation du lien entre un produit et un terroir?

Si le produit de terroir a une origine localisée et qu'il véhicule l'identité, les savoirs ancestraux, il faut trouver des signes visibles de la qualité. En ce sens, le paysage n'est-il pas un repère de la qualité ? Y aurait-il alors des paysages de la qualité et des paysages de la non-qualité ? Les paysages de la qualité sont-ils les paysages « travaillés » ? Les produits de qualité se trouvent-ils au sein de paysages spécifiques ? Ces produits sont dans la plupart des cas issus d'échelles de production limitées. La liaison au terroir, c'est aussi l'histoire territorialisée, la continuité d'une production, ... le patrimoine.

En sociologue, Jean-Pierre Poulain s'intéresse aux représentations qui accompagnent l'acte de manger et qu'exacerbe l'alimentation contemporaine : mondialisation, industrialisation, transformation des pratiques de consommation. Derrière la traçabilité, la montée du bio, les appellations d'origine qui occupent le devant de la scène médiatique se lisent un certain nombre de mythes fondamentaux qui nous rappellent que l'alimentation contribue à la construction de nos identités culturelles.

Le fait de manger implique une situation de confiance dans la nourriture. Prendre la mesure de ce que veut dire manger est important d'un point de vue symbolique et nutritionnel. On est à la fois acteur et spectateur de son alimentation. Ainsi, celui qui ingère tel ou tel aliment le perçoit comme le transformant de l'intérieur : je suis ce que je mange.

Mais aujourd'hui, le consensus social est rompu. D'abord, parce que la liberté de choix alimentaire est plus grande et que l'on a perdu les critères sur lesquels se fondent ces choix. Ensuite, à cause de la perte de confiance dans la qualité des produits.

Pour espérer retrouver cette confiance, cette qualité cachée ou perdue, ne tendons-nous pas à ré-identifier l'aliment à travers la traçabilité, les labels ou le bio. Ceci nous questionne sur notre rapport à la Nature, notre position par rapport à la société ainsi que notre place dans l'organisation animale au sommet de la chaîne alimentaire.

Débats

Près de 130 personnes sont venues à ce premier café géographique à Toulouse, et beaucoup n'ont pas pu entrer faute de place dans l'arrière salle pourtant spacieuse du Moncaf, place du Capitole (à côté du ... Mac Do !) à Toulouse.

Un auditeur sociologue réagit sur la question de la dégradation de l'alimentation, « aujourd'hui, on mange de la merde » et l'importance du goût, du « bon », de la saveur des aliments .

Christian Béringuier intervient en prenant l'exemple de la viticulture : « l'histoire du dernier siècle montre qu'il y a eu une dégradation de la qualité viticole. Cependant, aujourd'hui, la dégradation est inégale. Dans le secteur du vin, on a observé une amélioration sensible dans les petits vignobles, de même que dans les fromages, alors que, dans beaucoup d'autres secteurs, la production s'est dégradée ».

Comme il est dit, les terroirs et les habitudes ont évolué. Comment pourrait-il en être autrement dans un siècle où l'on est passé d'une économie villageoise à la mondialisation ?

A ce titre, un éleveur, producteur de lait, rappelle qu'à l'après-guerre, la demande faite au monde agricole, de nourrir la nation, a engendré le plus gros effort de productivité de tous les secteurs de l'économie, sans que la qualité gustative ne se dégrade beaucoup.

En réaction et en complément, quelques auditeurs font remarquer que le développement agricole s'est pratiqué au rythme d'un productivisme forcené, peu concerné par la qualité des productions, la spécificité des terroirs, et servant principalement les intérêts de firmes agro-industrielles.

Aujourd'hui, dans le cadre de la mondialisation, le terroir est un gage d'identification et de reconnaissance de la qualité des produits. Pour certains, il présente le risque d'un repli identitaire...

Et la question, posée par un étudiant de khâgne, des inégalités sociales face à la qualité : la qualité pour qui ? La qualité a un prix. Consommer moins mais consommer mieux. Tout le

monde n'a pas le souci de la qualité car ne disposant pas des moyens financiers nécessaires pour y accéder. Ne s'agit-il pas aussi d'une question de culture et d'information?

C. Béringuier revient sur l'idée que l'on est bien dans une période où l'on a perdu les critères de qualité. Un paradoxe avec la montée en puissance des labels ... Dans ce cas, si on ne dispose pas des critères scientifiques, ne peut-on pas aiguïser ses sens et sa curiosité pour reconnaître la qualité ?

Etienne COMBES

Contacts:

jm.pinet@cafe-geo.com Tél.Fax: 05 61 22 75 50

pascal.michel8@cafe-geo.com Tél: 05 62 47 21 32

Les cafés géographiques à Toulouse, Association loi de 1901:
9 rue Albert Lautman 31000 TOULOUSE