

Yann Calbérac
8 mai 2005

Atlas de l'alimentation dans le monde (Erik Millstone et Tim Lang)

Erik Millstone et Tim Lang, *Atlas de l'alimentation dans le monde*, Autrement, 2003, 128 pages.



L'alimentation est au cœur de nos sociétés dans lesquelles elle joue un rôle social, culturel et vital de premier plan. Synonyme de plaisir ou de survie selon les pays, la nourriture est l'objet d'enjeux qui dépassent largement les seules questions alimentaires. Ainsi l'assiette n'est-elle que l'aboutissement d'une vaste chaîne, d'un véritable système alimentaire mondial dont elle n'est que l'aval et qui révèle à sa manière le fonctionnement de nos sociétés.

Les comportements alimentaires évoluent : la mondialisation économique et culturelle, les progrès techniques, l'évolution du goût et les nouveaux modes de vie modifient en profondeur la « planète alimentaire ». Pour certains, les plus nantis à la surface du globe qui sont à la recherche de la qualité, l'acte de cuisiner évolue : il devient même une activité ludique à part entière : « les changements dans l'humble acte de cuisiner reflètent dans de plus vastes changements dans de nombreux domaines liés à l'alimentation ».

Cet *Atlas de l'alimentation dans le monde* fait le point sur ces mutations sans précédent qui affectent la planète. Tout évolue, et si vite : les fermes sont intégrées dans de vastes complexes agro-industriels, les marchés mondiaux sont dominés par une poignée de firmes, l'évolution des préparations et des conditionnements bouleversent les habitudes alimentaires mondiales. Dans ces processus, des dysfonctionnements se font jour comme les pathologies en tout genre qui affectent les hommes et les animaux et dont la vache folle constitue l'exemple le plus dramatique. Dans cette nouvelle donne, la décision échappe aux producteurs et aux consommateurs : ce sont les intermédiaires commerciaux, des multinationales aux supermarchés, donneurs d'ordre et faiseur de goût, qui détiennent désormais les clés des marchés. Plus grave, l'augmentation de la production alimentaire à l'échelle mondiale ne parvient pas à éradiquer la sous-nutrition qui reste chronique dans de nombreux pays en développement, ce qui pose le problème de la répartition et de la distribution des richesses. Les auteurs développent l'hypothèse que c'est la pauvreté et non le manque de nourriture qui empêche les plus pauvres d'accéder aux marchés agricoles. C'est donc tout le système économique en lien avec l'alimentation qui est interrogé : que penser de certains choix qui, s'ils sont économiquement rentables, sont absurdes et entretiennent la pénurie dans les régions les plus pauvres. Que penser alors des nouvelles techniques comme les OGM dont on dit

qu'elles vont mettre un terme aux pénuries mais qui renforce la dépendance des agriculteurs aux grandes firmes multinationales ?

Toutes ces évolutions contribuent à augmenter la distance (au propre comme au figuré) entre le consommateur et le producteur, ce qui se traduit par un effort de traçabilité qui symbolise paradoxalement la perte du lien alimentaire. Sans compter les effets néfastes de l'allongement des circuits de commercialisation : pollution, coût, maladies... D'autres voix s'élèvent pour remettre l'aliment et son producteur au centre du système : c'est le commerce équitable qui rencontre un écho de plus en plus important dans les pays développés.

Pour comprendre ce qui se cache sous nos assiettes, les auteurs déclinent toutes ces thématiques au fil d'une quarantaine de fiches thématiques classées en cinq grandes parties : un état des lieux des problèmes contemporains, l'agriculture, le commerce, les circuits de transformation et de distribution et une dernière partie présentant des tableaux synoptiques par pays. La clarté l'emporte et en refermant le livre, on se sent moins ignorant sur le dessous des plats.

Il faut souligner la richesse de l'information et la qualité de l'infographie qui permettent de bonnes mises au point. Toutefois, on peut regretter que cet ouvrage britannique reste trop centré sur le Royaume-Uni : la crise de la vache folle occupe une large place au détriment d'autres crises, et, plus gênant, les unités de mesure ne sont pas converties dans le système international. Enfin, certain thème mériterait d'être enrichi davantage : on peut par exemple le compléter par les travaux de [Sylvie Brunel](#) sur la famine et la sous-nutrition ou de [Gilles Fumey et Olivier Etcheverria](#) sur la gastronomie et la géographie culturelle de l'alimentation.

Compte-rendu : Yann Calbérac

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net