

Du déterminisme en géographie de l'alimentation

NdA : L'alimentation est prise ici au sens de "culture alimentaire", les questions de géoéconomie de l'alimentation n'entrent pas dans cette réflexion.

Dans l'emballement du temps qui caractérise notre époque, la pause du repas est pour la majorité des mangeurs une occasion de retrouver du temps, de lui donner du sens. Donner du sens à ce qu'on mange, c'est pour les chercheurs géographes se mettre à bonne distance et comprendre pourquoi, dans l'assiette, ceci est arrivé plutôt que cela, pourquoi ce qui est là est installé, incrusté, jusqu'à l'évidence. Les géographes ont longtemps cru qu'on mangeait ce qu'on cultivait. Et qu'on cultivait telle plante selon les lois du sol et des climats. L'image du champ à l'assiette est emplie par ce trajet d'un producteur-fournisseur à un mangeur qui achèverait le cycle des végétaux et des animaux. Mais ce lien producteur-consommateur est-il si évident ? Est-on sûr que l'Asie rizicole n'aurait pas pu faire du blé et nos côtes viticoles pas pu porter des rizières dont les plants auraient été sélectionnés pour nos climats ? On va donc faire l'hypothèse d'inverser le raisonnement. Les mangeurs choisissent des plantes et des plats, et leur choix est si peu discutable qu'ils en cultivent les ingrédients.

*

Pour comprendre l'anthropologie de l'alimentation, C. Fischler, dans *L'omnivore*, explique **pourquoi les hommes préfèrent tel plat à tel autre, telle céréale à telle plante, comment ils construisent une « pensée alimentaire »**, celle-là même que Lévi-Strauss avait énoncée élégamment : « pour être mangé, un aliment doit être bon à penser ». *L'omnivore* est en fait la traduction d'études américaines menées autour de Paul Rozin et dans la mouvance de l'école de Palo Alto sur le *double bind* [1] et sur le « principe d'incorporation ». Résumé très simplement, le principe d'incorporation signifie que le mangeur, en « incorporant » (mettant dans son corps) des nourritures dont la fonction alimentaire doit être pensée auparavant, construit son identité avec ce qu'il mange. Pour être ce que je mange, je dois avoir construit le lien entre l'image que je me fais d'un aliment (bon pour ma santé, roboratif, apaisant, *etc.*) et ce que je veux faire de mon corps. S'il importe que je sois en bonne santé (ce qui n'est pas l'obsession de tout le monde, notamment ceux qui ont faim), alors je mange ce que je perçois bon pour moi. Mais qui construit « ce que je perçois [comme] bon » ? Et comment celui qui me dit que la viande rouge me donne de la force, que l'eau me purifie, que les légumes sont indispensables le sait-il ? Qui l'autorise à faire ce lien, sinon la croyance dont je lui fais le crédit ? Je ne mange que ce que je pense bon, que parce que je le « crois ».

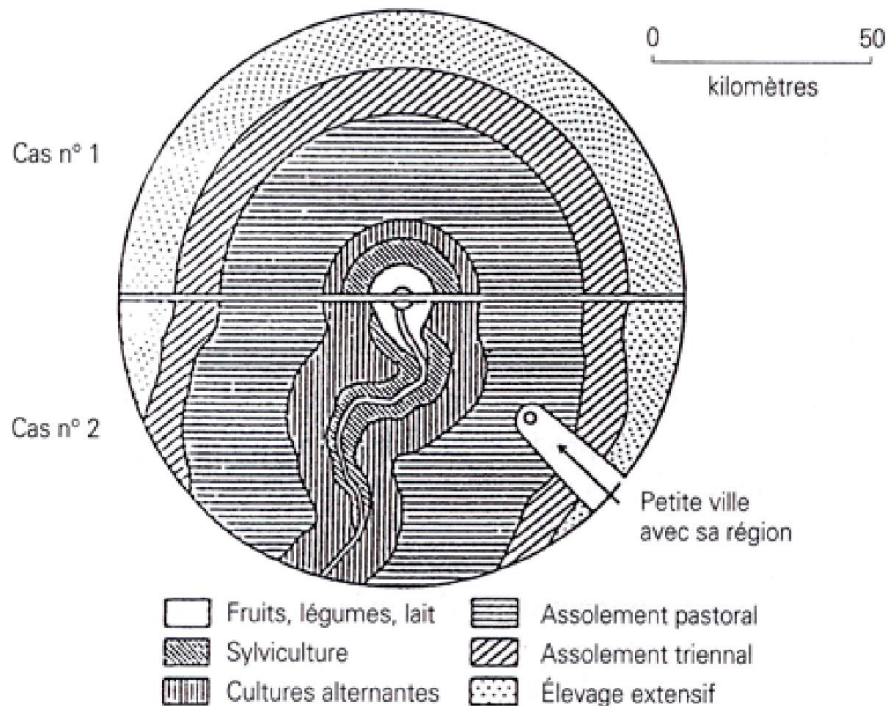
Les mangeurs ont donc un comportement peu « rationnel » au sens où nous l'entendons en Europe occidentale. Tous les systèmes de pensée ont apporté leur pierre à cet édifice de croyances, et la médecine en premier. Depuis l'Antiquité grecque (mais en Chine et en Inde, depuis des millénaires aussi), nous disposons d'une pensée qui fut pratiquée encore au Moyen Age et qui s'est transmise aux médecins de la Renaissance. Abandonné

progressivement durant l'ère moderne, le galénisme (en gros, la médecine des humeurs théorisée par Hippocrate et Galien) laissa place à une médecine qui, grâce aux leçons d'anatomie notamment, connaissait mieux le corps. Le corps était assimilé à une « machine » qui fonctionnait comme une sorte d'appareillage mécanique et dont la machine à vapeur de Watt paraissait la métaphore évidente. Avec les travaux de la physique sur l'électricité, la médecine a porté son attention sur les tissus, les fibres conductrices du corps dans lesquelles se déplaçaient les liquides humoraux vers les muscles. La nutrition moderne s'est ainsi mise en place avec Lavoisier et Laplace, les travaux de Magendie qui ouvrirent à la distinction en trois grands types de nutriments (protides, lipides, glucides) à partir de 1840. Néanmoins, cette nutrition nouvelle n'a pas totalement chassé l'ancienne : l'« équilibre » que cherchent les mangeurs aujourd'hui (et dont les fondements scientifiques sont bien faibles) est dérivé de la médecine des humeurs.

Mais dans ce que « croient » les mangeurs, il n'y a pas que la nutrition qui a envahi notre pensée alimentaire avec la pression publicitaire et le succès que l'on sait dans les pays riches où la pandémie d'obésité s'étend. Il y a d'autres pensées que les psychanalystes ont éclairées (la nourriture de la mère), les historiens aussi (la « tradition », avec un bonus pour ce qui est ancien et qui nous enracine), les sociologues (la nourriture du groupe, ou « ethnique »), les géographes (l'origine des produits).

La géographie apparaît, en effet, comme un des liens entre le champ ou le pré et l'assiette. Ce lien s'est construit par un appareillage complexe d'images et de faits théorisés au fil de l'histoire. Pour s'en tenir aux deux derniers siècles et à l'Europe en particulier où se sont élaborées de multiples cuisines « nationales » et « régionales », on retient que les mangeurs ont pratiqué ce que Michel Lussault appelle la *découpe spatiale* [2]. Avec deux outils complémentaires : **1) la désignation et la qualification**, procédés de reconnaissance d'un espace en le nommant et en lui affectant des qualités ; **2) la délimitation**. Ce principe de séparation obéit à des choix et des actions que tout homme utilise pour maîtriser la distance. Comment vais-je manger ce que je ne connais pas, si l'on n'a pas fait pour moi ce travail de distinction qui peut passer par la catégorisation spatiale ? Jadis, les marchands devaient assurer ce lien entre le producteur et le consommateur. Et ce lien a été construit par le marquage des produits sous forme de nomenclature reconnaissable, notamment, par l'origine géographique.

Le modèle d'utilisation du sol de J.H. von Thünen



Source : W. Smith « Agricultural Marketing and Distribution » in M. Pacione, *Progress in Agricultural Geography*, Londres, Croom Helm, 1986, p. 221.

Le modèle de Von Thünen

Les géographes ont souvent interprété la proximité entre les producteurs et les consommateurs comme une des principales lois de l'échange, d'autant que les modes de commercialisation étaient frustes, les distances difficiles à vaincre, du moins pour les produits de première nécessité. En se coulant dans le déterminisme le plus confortable, ils ont pensé que les populations mangeaient ce que la terre la plus proche leur donnait. Ce qui est vrai mais à condition de prendre en compte tout le travail de sélection, de domestication des plantes et des animaux, spécifique aux différentes cultures qui interprètent leur lien à la nature selon des cosmogonies, des religions, des philosophies propres. Ce que ne dit pas la théorie de Von Thünen (voir schéma ci-dessus) qui ne traite que de la distance mais pas du sens qui a prévalu dans le choix des plantes. **La géographie n'a pas encore construit systématiquement le lien entre les cultures et les systèmes de production agricoles.** Pierre Gourou l'a fait pour les aires tropicales dans *Terres de bonne espérance* en théorisant le rôle des « systèmes d'encadrement » dans la pensée spatiale des populations tropicales face aux questions climatiques posées par ce milieu. Roger Dion l'a fait pour la vigne et le vin dans son *Histoire de la vigne et du vin en France* en plaçant les consommateurs dans le système de production où ils ont un rôle essentiel en « tenant » les marchés. La superposition des cartes de production du blé avec celles de consommation du pain ont laissé naïvement croire que les consommateurs avaient opté pour le pain parce qu'il y avait du blé. Or, c'est l'invention du four en Egypte et l'usage d'une eau du Nil porteuse de molécules fermentescibles qui sont à l'origine de l'extension de la culture du blé, à partir du IIe millénaire avant notre ère. Et encore, les premiers pains étaient-ils d'orge et de millet, avant que la sélection du blé, mieux panifiable, n'en généralise l'usage dans l'aire méditerranéenne pour réserver l'orge à la fabrication de la bière. Les religions, en valorisant le pain né d'un processus de fermentation

non expliqué, ont attribué d'autres qualités à ce qui était perçu comme un aliment miracle [3], et dont il fallait célébrer les qualités jusqu'à en faire l'instrument par excellence du partage et de l'incorporation, ce que firent le judaïsme et le christianisme.

Ces exemples montrent que tout ce qui est consommé par les sociétés humaines est enchâssé dans des systèmes de pensée qui sont déterminants pour comprendre les choix culturels. Certes, on ne produit pas de blé dans le monde tropical humide et la vigne se plaît dans les milieux méditerranéens. Mais les limites ne sont pas aussi étanches : le blé pousse en Arabie Saoudite en milieu désertique et la vigne peut donner le meilleur d'elle-même, pour peu que l'homme sache la soigner, en milieu continental, les vallées du Rhin et du Neckar, l'Alsace et la Bourgogne l'attestent. Pour le blé en Arabie, ce qui a prévalu est l'idée selon laquelle il fallait rechercher à tout prix l'indépendance alimentaire, cette demande ayant surgi au moment où la rente pétrolière a enrichi ce pays. Pour la vigne en Europe du Nord, la chaîne de causalité est constituée de plusieurs maillons : besoins de l'Eglise (et pas seulement pour la communion eucharistique, mais aussi pour l'accueil dans les monastères à partir du Moyen Age, à Münster comme à Cîteaux), goût des vins de qualité pour les ducs de Bourgogne et les rois de France, marquage territorial face à l'Europe de la bière qui se développe avec le protestantisme (à partir du 16e siècle), invasion de l'Alsace-Lorraine au 19e siècle qui a favorisé les brasseries urbaines face aux *winstub* villageois.

C'est donc une approche systémique qui s'impose pour fabriquer le lien entre l'alimentation et les productions agricoles. Selon le niveau technique des sociétés dans des aires qui peuvent être climatiques, politiques, régionales, religieuses, *etc.*, les décisions *in fine* dans les choix de l'agriculture, de l'élevage et de ce qu'on pourrait appeler l'arrangement culinaire, viennent toujours des sociétés qui les ont pensés. Aucune plante ne s'est « imposée » où que ce soit, mais elles ont fait l'objet de choix. Ces choix peuvent être faits avec des arguments que les anthropologues, comme Marshall Sahlins et Mary Douglas [4] ont mis en avant. Des arguments économiques selon J.-P. Charvet [5] et l'équipe du *Cyclope* [6], religieux selon J.-R. Pitte [7] ou X. de Planhol [8], techniques selon les historiens de la cuisine et de l'alimentation [9], une des conditions pouvant peser à une époque (le christianisme au Moyen Age, par exemple) et varier à une autre époque. Ainsi, les Grandes découvertes ont considérablement changé l'alimentation dans le monde entier. On connaît bien la longue installation des plantes andines et mexicaines en Europe mais on oublie souvent qu'adopté dans la majorité des systèmes alimentaires africains et asiatiques, le piment est lui aussi d'origine méso-américaine et que sa conquête n'est pas qu'écologique. Les colonisations, tant à l'époque moderne qu'au 19e siècle, ont reformulé la place de nombreux aliments et boissons partout dans le monde : le sucre est passé d'un statut de médicament à celui d'un ingrédient de base pour de nombreuses cuisines au 18e siècle, tout comme la bière d'orge et de houblon s'est imposée à la fin du 19e siècle dans les pays tropicaux où l'insécurité sanitaire liée à l'eau a pu être ainsi contournée, du moins pour les populations adultes.

On pourra donc se passer des sempiternelles descriptions de l'industrie agroalimentaire étatsunienne « hyperpuissante » qui expliquerait la vague du *fast food* dans le monde. Sahlins [10] a montré combien le mode de relation à la nature dans l'Amérique des pionniers du 19e siècle dépendait d'un modèle de repas issu de l'Europe du Nord. Il comprenait un plat de viande (dont il n'a pas vu l'origine en Asie centrale) qui est le cœur du repas et accompagné à sa périphérie des végétaux et de ce qu'on appelle aujourd'hui les hydrates de carbone. Les grandes plaines du Middle West auraient été mises en pâture et culture céréalière pour satisfaire cette demande des immigrants. L'industrie et le système intégré des multinationales ont fait le reste au cours du 20e siècle et ont « imposé », partiellement, le modèle dans les

sociétés urbanisées de l'Europe occidentale et des grandes villes du monde, sensibles aux arguments d'un marketing habile sur le gain de temps, la simplicité (en fait, une forme de régression dans le manger avec les doigts), le coût (relatif) et la santé [11].

*

Ainsi donc, la géographie de l'alimentation se pense-t-elle comme un des maillons des systèmes de production agricole. Elle n'est pas située à l'aval d'une chaîne agroalimentaire linéaire qui serait construite comme un processus menant un bien agricole d'un producteur vers un consommateur. A tout le moins, est-elle systémique, imposant ses données culturelles à l'ensemble des acteurs qui font des choix en fonction des niveaux techniques et économiques. C'est ainsi qu'on peut saisir les bouleversements actuels sur la planète alimentaire où le brassage des plats, des goûts et des saveurs formule de nouvelles pratiques. Jusqu'aux dénonciations virulentes comme celle d'Erwin Wagenhofer, [*We feed the world \(Le marché de la faim\)*](#) qui rappelle que si tout se lie sur le plan économique et capitalistique, la solution aux problèmes alimentaires d'aujourd'hui est entre nos mains. Qu'en somme, nous avons l'agriculture - et l'alimentation - que nous méritons.

Gilles Fumey

Pour aller plus loin :

- [Les repas géo](#)
- [Le marché de la faim / We feed the world \(Erwin Wagenhofer\)](#)
- G. Fumey, « La mondialisation de l'alimentation », *L'Information géographique*, n°2-2007.
- G. Fumey, [Penser la géographie de l'alimentation](#)

[1] Littéralement, la « double contrainte », théorie élaborée autour d'une interprétation comportementaliste de la schizophrénie de l'enfant, décrit comme coincé entre l'affection et l'hostilité de sa mère. Par analogie, et transposée dans l'univers du mangeur, la combinaison d'assaisonnements propre à chaque culture serait un comportement collectif élaboré pour résoudre la contradiction entre deux messages biologiques opposés : l'exigence de la variété nutritionnelle et la défiance envers des aliments inconnus et potentiellement toxiques (voir aussi C. Boudan, *Géopolitique du goût*, PUF, 2004).

[2] « Jouer avec la distance, organiser la coexistence des réalités spatiales, exigent de savoir et de pouvoir à la fois regrouper des réalités dans des ensembles partageant une même modalité significative de spatialisation et distinguer cet ensemble des autres ». in M. Lussault, *L'homme spatial*, Paris, Seuil, 2007, p. 66.

[3] Sur cette question, J.-R. Pitte, *Le vin et le divin*, Paris, Fayard, 2005 (le premier chapitre).

[4] Marshall Sahlins, *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Paris, Gallimard, 1973. Mary Douglas, *De la souillure*, Paris, La Découverte, 1966, 2001.

[5] J.-P. Charvet et J.-L. Chaléard, *Géographie agricole et rurale*, Paris, Belin, 2004.

[6] *Cyclope*, Paris, Editions Economica (tous les ans).

[7] J.-R. Pitte, *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006

[8] X. de Planhol, *L'eau de neige*, Paris, Fayard, 1995.

[9] J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997.

[10] M. Sahlins, *Au cœur des sociétés*, Paris, Gallimard, 1980.

[11] Arguments dénoncés depuis par de nombreux films documentaires, dont *Super SizeMe* de M. Spurlock, 2004.

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net