

Laurence Bérard, Christian Boudan, Christian Pierret, Alexandra Monot
28 septembre 2004

Comment lire le Monde dans notre assiette ?

Invités :

Laurence BERARD, ethnologue au CNRS, co-auteur de l'ouvrage "*Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*", CNRS Editions, 2004.

Christian BOUDAN, auteur de l'ouvrage "*Géopolitique du goût. La guerre culinaire*", PUF, 2004.

Christian PIERRET, président- fondateur du Festival International de Géographie, Maire de Saint-Dié-des-Vosges, ancien ministre

Ce café de rentrée à Paris est l'occasion, comme chaque année, de faire le lien avec le thème du Festival International de Géographie de Saint-Dié-des-Vosges qui se déroulera cette année du jeudi 30 septembre au dimanche 3 octobre 2004. Le thème retenu concentre tous les paradoxes de notre Terre : "Nourrir les Hommes, nourrir le monde. Les géographes se mettent à table". La difficulté apparaît aussitôt : il ne s'agit pas seulement de parler de la nourriture, mais aussi de la faim. Ce café de rentrée porte plutôt sur la pratique quotidienne de l'alimentation et la question de la cuisine, avec pour invités Laurence Bérard, ethnologue qui travaille à Bourg-en-Bresse sur la dimension ethnologique des productions agricoles et alimentaires locales (les produits de terroir) et Christian Boudan qui analyse nos gestes quotidiens pour se nourrir autour de Christian Pierret qui vient nous présenter le FIG 2004. Le Festival de Géographie dédie sa quinzième édition à l'alimentation, une autre source de vie, tout comme l'eau, sujet du FIG 2003. Huit tables rondes permettront de faire le point sur un certain nombre de questions liées à l'alimentation : la géopolitique de la faim (lutte contre la faim et la faim comme arme stratégique), les échanges agroalimentaires, les OGM, nourrir l'Europe, les régimes alimentaires, la gastronomie en résistance contre la mondialisation. Comment ne pas être interdit devant une situation mondiale qui font se côtoyer sur la planète 850 millions d'hommes atteints de sous-alimentation chronique, 24 millions de victimes de la famine et la surcharge pondérale voire l'obésité qui devient un des enjeux sanitaires majeurs de ce début de troisième millénaire dans les pays occidentaux et qui frappe 850 millions de personnes. Des personnalités diverses se pencheront sur les nouveaux problèmes et enjeux mondiaux posés par l'alimentation d'une population qui ne cesse de croître. Mais ce FIG 2004 sera également l'occasion de découvrir la Jordanie, pays invité d'honneur, en présence de Son Altesse Royale le Prince El Hassan bin Talal.

Christian Pierret aime à rappeler comment est né le Festival de Géographie de Saint Dié. En 1507, trois érudits déodatien (Vautrin Lud, Mathias Ringmann et Martin Waldseemüller), membres du Gymnase vosgien, voulant rendre hommage au navigateur florentin Amerigo Vespucci, ont inscrit pour la première fois sur une carte le nom d'America, baptisant ainsi le Nouveau Monde que ce dernier croyait avoir découvert, un nom féminin comme ceux des autres continents. Tout un chapitre de la géographie mondiale s'écrivit alors à Saint-Dié-des-Vosges, ce qui vaut à cette ville le titre de "*Mother of America*" décerné par le Congrès des Etats-Unis.

Laurence Bérard entame le débat de la soirée en présentant ces travaux à Bourg-en-Bresse, où a été créé un pôle dédié à l'exploration des productions de terroir : le Centre d'étude et de documentation des productions de terroir. Ethnologue de formation, elle s'attache surtout aux

savoir et savoir-faire locaux. Gilles Fumey lui demande aussitôt en lui demandant si le terroir, ce n'est pas « ringard » et, finalement, peu sérieux. Non, c'est le contraire, renchérit-elle, car le terroir est révélateur de ce qui se passe actuellement dans notre société. Les terroirs sont mis à toutes les sauces car ils rejoignent toutes les considérations des consommateurs qui sont de plus en plus éloignés de ce qu'ils ont dans leur assiette dans le cadre de la mondialisation, ce qui provoque chez eux une forme d'inquiétude.

Mais il faut revenir sur la définition des "produits de terroir". Ce sont des productions locales qui existent réellement et qui n'existent que localement. Elles renvoient à tous les secteurs de l'agroalimentaire et parfois à une logique de consommation différée (comme la salaison).

Rentrent dans ces catégories : les fromages, les charcuteries, les huiles (olive, colza grillé du Nord de l'Ardèche,...). On rejoint alors la localisation du goût car la consommation locale est née de consommations anciennes ancrées localement. Ainsi, dans la région de la Bresse, on déguste une tarte à la crème élaborée à partir d'une pâte briochée avec de la crème et du sucre. Dans le Bugey, à 40 km de là, c'est une tarte au sucre à base de beurre. Le terme de terroir, très galvaudé, fausse la donne et a un sens très particulier en France. Un terroir est une association de facteurs humains et physiques avec des possibles avec lesquels les hommes font quelque chose ou pas. Les hommes sont toujours à l'origine des produits de terroir. C'est donc une notion renvoyant aux lieux et à la façon dont on définit le lien au lieu. Les facteurs naturels n'y sont pas essentiels. Les produits de terroir sont alors des produits venant d'un lieu impliquant un ancrage historique et reposant sur des savoir-faire partagés qui renvoient à des compétences partagées. En d'autres termes, dans un même endroit, une même façon de faire. On peut prendre un contre-exemple, le Bleu de Bresse est un fromage industriel créé de toute pièce il y a une cinquantaine d'années. Ce n'est pas un produit de terroir pourtant il est classé en Appellation d'Origine Contrôlée et la publicité est montée sur la dimension de terroir du produit. Enfin, il faut différencier les produits fermiers qui sont réalisés dans une ferme sans lien avec des savoir-faire partagés.

Gilles Fumey introduit C. Boudan et cite une formule de son livre : "C'est la terre qui parle dans le produit". Quelle est sa définition de la cuisine et sa place par rapport aux autres produits ? Qu'est-ce que la cuisine ? reprend Christian Boudan. Pour y répondre, il a un point de vue très affirmé : le lien avec les identités, c'est-à-dire avec des sentiments collectifs intenses. Cela rejoint la question de la dynamique des cuisines en fonction d'un paradigme général : quel est le moteur général à l'évolution de la cuisine ? La cuisine est une technique répétitive concomitant avec l'apparition de l'agriculture et avec la dégradation de la palette alimentaire avec la diminution des types d'aliments par rapport aux chasseurs cueilleurs. Qu'est-ce qui explique le mieux la cuisine sachant que cuisine et médecine ne sont jamais séparées ? Faire la cuisine, c'est faire de la pharmacologie. Nous ne mangeons pas que des nutriments mais aussi des aromates et des épices qui sont des antibiotiques, des antioxydants. Une étude de biologistes américains a porté sur l'analyse des recettes de cuisine à partir de leur capacité antibactérienne. Les résultats sont édifiants : il y a une corrélation entre l'usage des épices, le climat et le type de bactéries. La cuisine aide alors à lutter contre ces bactéries. Une deuxième étude, qui est encore en cours, porte sur la capacité des fruits et légumes à lutter contre le cancer, et plus particulièrement sur les aromates et les épices dont la capacité antioxydante est bien supérieure à celle des fruits et légumes. Les produits alimentaires industriels sont élaborés à partir d'ingrédients de synthèse dans lesquels il n'y a pas la palette des capacités pharmacologiques contenus dans les produits frais.

Débat :

Gilles Fumey, en train de déguster une tranche de jambon de Parme, pose une question que les Français se posent souvent : pourquoi les Anglais mangent aussi mal et sont d'aussi

mauvais cuisiniers ?

Pour certains auteurs, les élites anglaises ont fait venir des cuisiniers français puis la bourgeoisie a suivi, ce qui expliquerait le fait qu'il n'y ait pas de cuisine anglaise. Christian Boudan ne partage pas ce point de vue. La Réforme a modifié les rapports entre les hommes et les femmes : les femmes sont vues des êtres plus moraux et non plus diaboliques (ou tentatrices). Au XVIIIème siècle, l'Angleterre est plus avancée technologiquement. Les femmes apprennent à se servir de fourneaux à charbon et ont davantage de responsabilités ce qui explique qu'elles soient moins attachées aux fourneaux et qu'elles soient sorties plus tôt de l'esclavage du foyer, ce qui a entraîné la disparition de la cuisine anglaise. Le modèle s'est ensuite exporté vers les Etats-Unis comme le prouve l'extension des mouvements féministes. Les femmes américaines aujourd'hui ne font plus la cuisine. En France, le jansénisme n'a pas eu le même impact. La France est restée un pays rural jusqu'à la fin des années 1950 sans compter l'honneur familial du bien manger qui est tout de même en train de se perdre. Pour Christian Pierret, il y a un rapport social derrière tout cela : le rapport entre les hommes et les femmes et la fonction de la table. Dans le monde rural, les hommes discutent et créent la convivialité alors que les femmes restent en arrière, dans la cuisine.

Christian Pierret revient sur les produits de terroir. N'y a-t-il pas une contradiction dans nos habitudes : en vacances, nous achetons des produits de terroir mais au quotidien on aime les repas type fast food ? Nous cultivons une dialectique entre la nostalgie de nos racines dans notre consommation des produits de terroir et la nourriture importée du monde anglo-saxon. Laurence Bérard n'y voit pas une dialectique mais une complémentarité. Il faut différencier dans les pratiques les grandes villes et les campagnes. L'attachement à la bonne nourriture n'empêche pas d'aller au *fast food*. La mondialisation permet un immense métissage. Certains produits sont appropriés par les consommateurs plus rapidement que d'autres. Le terroir ne doit pas se recroqueviller sur ses racines. Au contraire, c'est la diversité culturelle de toutes les compétences locales qui s'exprime, l'intelligence de l'homme agissant sur son environnement. Il y a là bien des trajectoires patrimoniales : les hommes sélectionnent ce qu'ils veulent garder du passé comme pour les produits de terroir. Certains produits deviennent les fers de lance d'une région, comme le Beaufort, le poulet de Bresse. Ils sont alors des images si fortes qu'il devient difficile de vendre autre chose, car la représentation des choses est parfois plus forte que la réalité elle-même.

Christian Boudan, reprenant une formule d'Arletty, affirme que "son cœur est français mais son palais international". La mondialisation n'est pas l'uniformisation. C'est une ouverture et un grand brassage avec des forces plus voyantes que d'autres : désormais, on mange chinois, turc, indien,... Christian Boudan est plutôt inquiet par le problème sanitaire global qu'entraîne la diminution de la palette alimentaire. La campagne actuelle lancée par le gouvernement en faveur de la consommation de 5 fruits et légumes par jour est bien belle, mais que faire quand le kilogramme de fruit ou de légume est à 5 ou 6 euros ? La nourriture saine ne serait-elle réservée qu'à une élite ?

Pour Laurence Bérard, la mondialisation est une marchandisation qui crée une codification des aliments qui est néfaste à certains produits comme les fromages au lait cru. La mise aux normes entraîne de nombreuses fermetures de petits producteurs au profit des industries agroalimentaires, ce qui va à l'encontre du discours sur le développement durable et la biodiversité. Christian Pierret affirme, quant à lui, qu'ainsi les savoir-faire résultant de l'expérience historique sont écrasés par les multinationales et niés.

Gilles Fumey s'interroge sur le développement de la viande : est-ce un déplacement des goûts ? peut-on faire une carte des goûts ? Selon Christian Boudan il y a en Amérique une

sexualisation de la cuisine : les femmes préfèrent la sauce blanche, les hommes les steaks saignants. La viande renvoie aux grandes zones de domestication. Dès l'époque romaine, on peut déceler une opposition entre le Nord de l'Europe à tradition de viande et le Bassin méditerranéen attaché à la trilogie des vin, huile et légumineuse. Il y a une continuité eurosibérienne naissant avec la domestication du cheval permettant le nomadisme pastoral et la consommation de la viande. Le modèle s'est ensuite étendu aux autres continents.

Christophe Terrier (du ministère du Tourisme) est le premier à se lancer. Il s'adresse à Christian Pierret. Le terroir et l'alimentation semblant être des pratiques touristiques, avez-vous incité vos restaurateurs à séduire les géographes venant à Saint-Dié ?

Le maire de Saint-Dié rappelle que le FIG, c'est aussi un salon de la gastronomie avec des produits de terroir, des démonstrations culinaires avec un accent sur les spécialités locales. Les restaurateurs dans une ville moyenne comme Saint-Dié, qui compte 25 000 habitants, ont envie d'être très bons dans ce qu'ils pensent être le meilleur. Dans leur tête, l'internationalisation de la nourriture permet de mieux faire et d'avoir une meilleure carte, et non des plats vosgiens, ce qui aboutit à une perte des cuisines locales. Dans ce sens, on peut dire qu'il y a aussi une internationalisation du mauvais goût.

Une autre question de la salle demande si manger en France n'est pas aussi l'art du discours, car quelquefois on mange pour en parler. Pour Christian Pierret, cela va de soi, c'est l'art de la représentation de la France à travers la cuisine. Pour vendre la France à l'étranger, on vend la table française aussi bien que l'art de la dresser, l'art de manger. C'est l'expression d'une culture. La fonction de la table comme représentation spectaculaire du pouvoir royal en France a créé, selon Christian Boudan, une cuisine française très décorative.

Gilles Fumey rebondit en demandant si les produits de terroir étaient également mobilisés pour plaire aux rois ?

La France culinaire, connue depuis les XV^{ème}-XVI^{ème} siècles, est une France qui travaille pour Paris, répond Christian Boudan. Laurence Bérard ajoute que cela n'empêche pas localement de se nourrir ! Même en Ile-de-France il y a des spécificités. La problématique des produits de terroir renvoie aux allers-retours entre le général et le particulier depuis la Révolution, mais il n'y a que depuis 20 ou 30 ans que ces questions sont d'actualité. Pour Christian Boudan, les goûts changent car ils s'apprennent. La tradition fromagère française est récente : elle remonte au XIX^{ème} siècle. L'idée de francitude est en perpétuelle genèse. La haute gastronomie est liée au luxe mais dans le cadre d'une inversion du système. A la Cour du roi, les repas consistaient en 150 plats servis à une trentaine de personnes. Aujourd'hui, nous avons un plat très cher pour une personne. Mais ce sont les mêmes plats partout : foie gras, canard, truffe, caviar. La cuisine française a été sauvée de l'atonie par la nouvelle cuisine dans les années 1970 et par l'art décoratif de l'assiette. Le cuisinier français se doit d'être un designer paysagiste d'assiette pour faire payer cher ce qui est dedans.

Gilles Fumey se demande si il n'y a pas une évolution nouvelle quand on voit tant de gens mangeant debout dans la rue. Va-t-on vers un système américain ? Ou la France restera-t-elle un îlot de résistance ?

Pour Laurence Bérard, les industries agroalimentaires s'emploient à faire de l'américanisation, comme le prouve les publicités passées à l'heure où les enfants sont devant la télévision. Mais il y a un rôle important des parents car l'alimentation s'apprend. En France et en Italie on constate tout de même qu'une grande diversité demeure. Pour Christian Boudan, c'est le problème de la liberté de choix qui est laissée aux enfants, mais aussi aux célibataires qui ne font plus la cuisine grâce au développement des plats cuisinés. Or, notre santé dépend de ce

qu'on mange. Christian Pierret conclut en indiquant que tout cela participe d'une vraie guerre économique mondiale à partir de la puissance des agricultures et des cultures identitaires.

Bibliographie indicative et non exhaustive :

Laurence Bérard, Philippe Marchenay, *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, CNRS Editions, 2004, 232 p.

Christian Boudan, *Géopolitique du goût. La guerre culinaire*, PUF, 2004, 451 p.

Martin Bruegel et Bruno Laurioux (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, 2002

Olivier Etcheverria, Gilles Fumey, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies. Une géographie gourmande*, Autrement, 2004, 80 p.

Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, 1991.

Compte rendu : Alexandra Monot