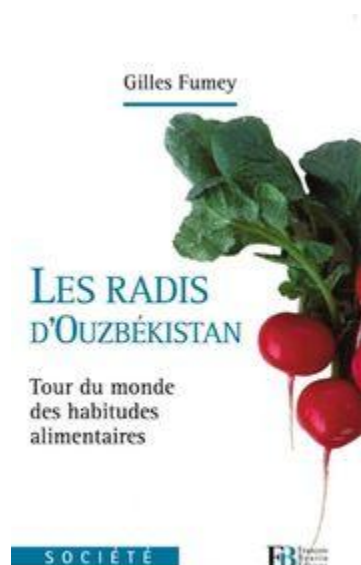


Rédac-Pierre Raffard  
10 mars 2011

## Les radis d'Ouzbékistan (Gilles Fumey)

Les radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires, Gilles Fumey, François Bourin Editeur, 2011, 200 p.



Les petits légumes ouzbeks en viendront-ils un jour détrôner la madeleine de Proust dans le panthéon du lyrisme alimentaire ? L'avant-propos du nouveau livre de Gilles Fumey pourrait le laisser présager. Question pour le moment sans réponse, mais à la différence de la friandise proustienne, *les radis d'Ouzbékistan* orienteront les lecteurs vers un travail de sciences humaines et sociales dont l'objectif est de savoir ce que manger veut dire.

Après sa *Géopolitique de l'alimentation* et [Manger local, manger global : l'alimentation géographique](#), Gilles Fumey approfondit ici sa recherche sur l'interrelation entre géographie et alimentation. Si le « dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » est devenu le point de départ depuis Brillat-Savarin, un « dis-moi d'où tu viens et... » voit progressivement le jour. Face à des choix alimentaires toujours plus complexes, devant l'irruption de l'inconnu exotique ou en forme de question sanitaire, la référence géographique accroît son potentiel d'identification pour les mangeurs. Gilles Fumey n'aime visiblement pas les discours catastrophistes sur la mondialisation - rouleau compresseur des différences culturelles : « *C'est faux : le mondial ne se construit pas sans le local* » et « *le mondial construit et reconstruit le local* » (p. 13). Il y a bien longtemps que ce jeu d'échelles est en place, car toute nourriture pour les néophiles [1] que nous sommes désigne des produits lointains, parfois mondialisés mais qui sont pourtant désignés localement (le cas des poivres du Sichuan ou de Cayenne est symptomatique). L'alimentation « *exprime une culture car les produits sont assignés à résidence géo-symbolique depuis des millénaires parfois : riz en Asie, maïs et piment en Amérique, blé et olives en Méditerranée, agrumes dans l'Himalaya, épices sous les tropiques... Ces produits sont intégrés à des cuisines qui n'évoluent que lentement [...]* et

*parce que ces cuisines sont constitutives du socle le plus dur des identités collectives* » (p. 18).

Une cartographie du paysage culinaire mondial se dessine alors. Au sommet de la hiérarchie, les pôles chinois et moyen-orientaux sont, pour Gilles Fumey, les foyers dynamiques historiques de diffusion de produits, de pratiques et de saveurs. Dans l'orbite de ces régions capitales se détachent les sous-ensembles japonais et asiatiques du sud-est, l'Europe et ses conquêtes américaines et australienne, la région indienne, à la césure de ces grands pôles et l'Afrique, enfin, isolée, dont les pratiques se sont façonnées par emprunts successifs.

Pourtant, au fil des pages, Gilles Fumey se fait plus critique, l'amertume soufrée des radis ferait-elle son œuvre ? Dans ce qu'on appelle le pôle occidental, l'auteur prend le parti de la dénonciation d'un système alimentaire suscitant la défiance, amplifiant les regrets d'un ancien ministre du productivisme, Edgard Pisani, qui confessait avoir été berné dans les années 1960. Agronomes, diététiciens, nutritionnistes, défenseurs du système agroalimentaire conventionnel, mangeurs paresseux, nul n'échappe à une critique mordante avec des formules qui font mouche : « *Jamais on n'a aussi peu cuisiné dans les pays riches, et jamais les cuisines n'ont été mieux équipées* » (p. 142). La réalité que certains films documentaires [2] nous avaient récemment jetée à la figure est ici analysée, décortiquée et montrée du doigt.

La situation est-elle si grave ? Gilles Fumey le pense. En attendant que le grand soir alimentaire se produise, il esquisse des motifs d'espoir : demande toujours croissante de produits propres chez les mangeurs, émergence de nouvelles pratiques et de nouvelles formes d'approvisionnement comme les AMAP ou les mouvements locavores, *etc.* A condition de ne pas faire le choix du cautère sur la jambe de bois qui a souvent tenu lieu de politique. Un vrai changement est possible, mais il doit être le fait des mangeurs et des politiques. « *Nous voici à un moment charnière. [...] Nous avons de vrais choix à faire qui engagent notre santé, nos cultures, notre environnement et celui de nos enfants* » (p. 177). Toutes les opportunités sont bonnes pour infléchir ce qui pourrait s'avérer comme la catastrophe écologique du XXe siècle. Mais il ne faut pas se tromper de cheval.

*Les radis d'Ouzbékistan* apportent des éléments de compréhension sur les évolutions des systèmes culinaires contemporains. Dialectique de plus en plus complexe entre les différentes échelles géographiques, transformation des procédés culturels et alimentaires, « *fast-foodisation* » mondiale, question des OGM, Gilles Fumey ne laisse aucun sujet de côté. Chercheurs, étudiants ou simples citoyens, tout le monde trouvera des réponses sur les crises alimentaires. Et si vous vous demandez encore pourquoi un tel titre qu'on ne dévoilera pas, vous ne regretterez pas d'avoir croqué ces radis-là .

Pierre Raffard

Pour en savoir plus :

- [Libération, 15 mai 2011](#)

[1] Pour C. Fischler, la néophilie désigne notre aptitude à vouloir goûter des choses qu'on ne connaît pas, la néophobie désignant, elle, la crainte.

[2] Pensons, entre autres, aux désormais célèbres [We feed the world](#) (E. Wagenhofer), Fast-food nation (R. Linklater) ou Super Size me (M. Spurlock)

Copyright © Association des cafés géographiques (fondée en 1998).