Des voyages

Pierre Raffard
Pierre Raffard
23 septembre 2009

Voyage des étudiants des Cafés géographiques en Suède (mai 2009)

Le groupe était composé d'étudiants de Paris-Sorbonne (master) et invité par Gert Andersson, producteur de fromages de chèvres à Östersund et militant Slow Food, entre autres.

La cuisine, source de plaisir et de confiance en l'avenir Le premier café suédois prend place dans le restaurant du parc du musée des traditions populaires d'**Östersund**, petite ville de la province du Jämtland, à une heure d'avion au nord de Stockholm. Au programme, une discussion animée par Gert Andersson et Gilles Fumey, suivie d'une démonstration de musique " laponne " reproduisant à s'y méprendre " ce que l'on entend lorsque les rennes passent dans la neige ". Des airs sortis tout droit d'un petit concert sorti d'un film de *Kaurismäki*, puis d'une dégustation de productions locales, chacune présentée par les producteurs. La discussion se proposait d'envisager l'alimentation sous plusieurs angles : tout d'abord, comprendre l'apport de la géographie dans la compréhension des valeurs accordées à ce que nous mangeons, puis la nourriture comme source de joie et de plaisir.

Le goût de l'origine

Tout ce que l'on mange a une origine et donc une dimension géographique affirmée. L'origine, étymologiquement, représente la manière, le lieu et le moment où quelque chose naît. Mais l'origine géographique, à l'autre bout de la chaîne alimentaire, détermine en partie la culture, les valeurs et les goûts d'un individu. En ce sens, l'alimentation du mangeur est régie par son origine car elle repose toujours sur le principe d'un goût géographiquement déterminé. Les notions d'origine et de culture disposent d'une résonance intime, émotionnelle, sentimentale, souvent empreinte de nostalgie, faisant référence à une forme d'héritage historique, à un mode de vie disparu ou en train de disparaître. Cet attachement à une culture, en particulier à une alimentation culturelle, peut se manifester par différents comportements, en fonction des lieux et des contextes spatiaux, des individus et des sociétés où ceux-ci évoluent. **La nourriture, source de joie et de plaisir**

Il est évident que nourriture et plaisir sont intimement liés. Autour d'une table, dans un café, l'alimentation est un vecteur de rencontres, d'échanges, de discussion, de communion sociale, en somme d'une certaine forme de sociabilité. Malheureusement, aujourd'hui, cet espace social et culturel tend à disparaître : chaque jour, deux cafés disparaissent en France. En même temps, l'ampleur mondiale prise par la grande distribution et le gain de temps, la restauration de rue, la consommation mobile et individuelle, tout cela ne fait qu'entériner cette situation. Pour notre hôte Gert Andersson, un parallèle entre la musique et l'alimentation permet de comprendre cette remise en question de la dimension " plaisir " de la nourriture. La musique au café, sédentaire et partagée, disparaît au profit d'une musique mondialisée et uniformisée, portative, dont l'écoute se fait individuellement : avec la standardisation et l'individualisation musicale, le désir de partage s'estompe. Il en va de même pour l'alimentation et la boisson, désormais prises en charge par l'industrie par l'industrie de

production et de distribution mondialisée. La société est alors dépossédée de sa culture. Tout comme la musique, l'alimentation est la représentation de l'origine, de la culture, du territoire, du paysage, elle maintient en vie une forme d'authenticité naturelle, essentielle. Cessons d'être des consommateurs, devenons des gastronomes !

Mort et tabou

Le dernier grand thème de cette première discussion porte sur le lien étroit entre mort et tabou dans le domaine alimentaire, en particulier à travers le cas de la viande. Si la mise à mort massive d'animaux est à ce point cachée dans la société, elle le doit à la représentation qu'elle renvoie, celle d'une industrie de la mort renvoyant elle-même à un imaginaire d'extermination, de disparition d'une espèce sur une autre. En ce sens, certains rites (principalement religieux) permettent d'effacer le tabou et de rendre plus morale la mise à mort de l'animal. De même, l'élevage intensif, perçu par certain comme une honte des sociétés occidentales repose en partie sur des valeurs culturelles. Ces valeurs relèvent essentiellement de l'opposition entre la nature et la technique, et donc du questionnement sur le droit de l'homme à maîtriser de la vie. Autrement dit, la qualité de ce que mange l'animal assure la qualité de ce que mange l'homme. Dans une société comme la société suédoise, la qualité est naturelle et ne peut être égalée par la technologie. Ainsi, il apparaît normal pour un éleveur de laisser ses bêtes se nourrir dans la forêt, garant " naturel " d'une future qualité alimentaire. A l'inverse, dans les mondes méditerranéen et américain par exemple, la forêt n'évoque pas le même imaginaire, elle y est généralement inconnue, donc potentiellement anxiogène. Elle représente alors une autorité impitoyable et hasardeuse qu'il est nécessaire de maîtriser. Il est alors considéré comme plus sûr de contrôler la manière dont les animaux se nourrissent, ce qui peut amener à enrichir, ou à modifier génétiquement leur alimentation.

Suède Café géo rural
Gert Andersson, au centre de la photo

Suède Café géo rural

Suède mai 2009

Les chèvres de Gert Andersson dans le pâturage forestier de la taïga

Crise financière et changement climatique : quels impacts pour l'alimentation ? Avec Slow Food Stockholm

Après la petite ville de province d'Östersund, le second café géographique de notre escapade suédoise se délocalise à **Stockholm** dans un restaurant du parc de **Skansen**. Au programme de la discussion, un thème actuel très en vogue dans le champ de la recherche sur l'alimentation, " *Crise financière et changement climatique : quels impacts pour l'alimentation ?* ", moyen pour les participants de faire un tour succin des problématiques alimentaires à l'heure de la mondialisation et de la remise en cause de ses effets. Remercions les membres de **Slow Food à Stockholm** pour leur accueil chaleureux et pour l'intérêt des débats qu'ils engagèrent. Va-t-on vers un changement alimentaire à l'heure où le capitalisme financier a, semble-t-il, vacillé sur ses bases et où les prévisions climatiques se rejoignent pour constater une modification du climat planétaire ? Car, dans nos sociétés occidentales, la situation alimentaire se trouve progressivement redéfinie par un questionnement économique et éthique sur le modèle de développement actuel. Comment continuer à prôner à n'importe quel prix le modèle de l'abondance, expression alimentaire de la mondialisation, pendant que 3,5 milliards d'hommes ne mangent pas à leur faim ou pas correctement ? C'est tout un système qui se trouve aujourd'hui remis en question : pourtant présenté comme la panacée face à un modèle paysan jugé conservateur et incapable de répondre à la demande et aux exigences du monde moderne, **ce modèle mondialisé** doit faire face à des critiques plus ou moins virulentes de toutes parts : émeutes de la faim en 2008, initiatives individuelles ou collectives remettant la dimension locale au c ur des préoccupations alimentaires... Les études montrant qu'en moyenne les aliments consommés par une ville importante (qu'on pense à l'étude effectuée à propos de Vancouver) ont parcourus entre 2500 km et 4800 km avant d'arriver sur la table des mangeurs apportent de l'eau au moulin de ces nouveaux " locavores ".

Cette mondialisation alimentaire a dans le même temps consacré une modification des **valeurs** accordées à l'alimentation. La " valorisation " par le marketing et la mise en scène des produits, ressorts l'industrie agroalimentaire, ont transformé les mangeurs en consommateurs attentifs à la supposée valorisation de soi-même que leur renvoient les produits. Sous l'impulsion de la pensée anglo-saxonne, les marques sont devenues le nouveau garant des valeurs alimentaires. Que l'on pense au discours " santé ", au discours " bien-être " ou au discours " équitable ", l'industrie agroalimentaire joue sur la culpabilité inhérente au mangeur qui mange ou qui croit manger " mal ", si bien que pour le nouveau mangeur, l'idée que le produit consommé doit le rendre meilleur l'emporte de plus en plus sur les autres impératifs alimentaires.

Le second sujet de la discussion envisage les impacts du changement climatique sur l'alimentation. Car l'augmentation des températures mondiales, la fonte des glaciers, la déforestation accélérée consacrent la remise en cause de notre forme de civilisation. Toute société, à toute époque, il est vrai, vit avec la peur du lendemain. Mais aujourd'hui, cette peur est la résultante de la prise de conscience de la dégradation de la nature par l'homme lui-même. Et dans ce processus global de changement climatique, l'agriculture n'est pas exempte de tous reproche puisqu'elle est l'une des responsables de l'émission des trois gaz à effet de serre (dioxyde de carbone, méthane et protoxyde d'azote).

Avec la crise financière et le changement climatique, les évolutions alimentaires seront importantes. Le modèle économique capitaliste est remis en question et de nouvelles alternatives alimentaires peuvent se mettre progressivement en place. Les filières courtes comme les AMAP proposent de repenser les comportements alimentaires des

mangeurs/consommateurs en favorisant la relocalisation des productions. L'exemple de Stéphane Linou (Castelnaudary, France) mangeant uniquement des aliments produits dans un rayon de 150 km autour de chez lui, pourrait, dans quelques années, de faire des émules.

La libéralisation à tout crin des marchés agricoles s'est avéré être une mauvaise piste. Aussi bien pour les pays riches dont la dégradation des sols et la qualité des produits est très forte (on note un sérieux virage vers l'agriculture raisonnée ou durable dans des vignobles comme ceux du Val de Loire ou de la vallée du Rhône, ou encore en Alsace). Que pour les pays pauvres qui ont vu se désorganiser les productions locales. La dépossession de l'outil agricole a été dénoncée à maintes reprises par des agronomes et des juristes défendant les populations pauvres de certains pays comme l'Inde (voir les dénonciations de Vandana Shiva, dans son ouvrage *Le terrorisme alimentaire. Comment les multinationales affament le tiers monde* (Fayard). Les discussions portent sur le phénomène des " relocalisations agricoles ". Il est vrai que le public de Slow Food qui lit régulièrement Carlo Petrini est acquis à cette cause et le débat tourne plutôt sur les comparaisons entre les expériences françaises et suédoises.

Penser les cultures alimentaires (Académie d'Agriculture de Suède)

La troisième et dernière conférence se déroule dans la bibliothèque de l'Académie Royale d'Agriculture à Stockholm. Son objectif est de présenter les principes de la géographie culturelle de l'alimentation qui permettent d'éclairer et de comprendre la crise alimentaire actuelle et les problèmes d'accès à l'alimentation pour une grande partie de la population mondiale à l'heure de la mondialisation.

Dans cette conjoncture mondiale défavorable, les paysans et les agriculteurs payent le prix fort. **Endettés, isolés des mangeurs, perçus comme des pollueurs, ils doivent faire face à une méfiance de la part des consommateurs**. Pourtant, quel que soit le secteur touché, ces crises ont des répercussions sur les valeurs accordées à l'alimentation, si bien que les mangeurs perdent toute confiance dans ce qu'ils mangent et ne savent plus quels choix faire pour minimiser le plus possible le risque inhérent à l'acte de manger. Ce risque alimentaire, progressivement atténué au cours du temps jusqu'à devenir un souvenir d'une époque révolue, redevient aujourd'hui prégnant. Et pour atténuer les effets psychologiques de ces chocs, il convient pour tous de rétablir une confiance vis-à-vis de ce que nous mangeons, point de départ d'une nouvelle sécurité alimentaire.

Suède Académie d'agriculture

Cette recherche est facilitée par ce que les anthropologues nomment " la condition d'omnivore ". Nous mangeons de tout mais avec le risque (inconscient) de nous empoisonner. Nous aimons changer d'alimentation, mais nous avons peur de ce que nous ne connaissons pas, et pour ingérer cette nouveauté nous avons besoin de désigner et de reconnaître ces aliments. Il y a donc une tension permanente chez l'homme entre néophilie et néophobie. (Cette thèse est très contestée en France, car émanant d'enquêtes américaines qui ne sont pas représentatives de la population mondiale). Cette confiance a besoin d'un système de représentations fixées par la médecine et la science. Afin de répondre à ces craintes, nous construisons la sécurité alimentaire selon plusieurs modèles de représentation :

- La diététique *hippocratique, issue de la médecine grecque est construite* sur le modèle d'une saisonnalité et d'une évolution de l'alimentation selon l'âge de la vie. A chaque étape de la vie correspond une alimentation spécifique
- Dans les principales *diététiques chinoise*, par contre, chaque période de la vie est représentée par un goût.
- Ces deux modèles ont été affaiblis par la diététique scientifique, principalement basé sur la chimie. Ce système fondé sur un schéma pyramidal obéit à des représentations fixées, notamment par la biologie moléculaire.

C'est dans ce cadre théorique que s'inscrit ce que les anthropologues appellent la " pensée pagique ". En ingurgitant un aliment, le mangeur croit ingérer aussi les qualités du produit consommé. Ce principe fournit une explication aux différences alimentaires entre les cultures. Je mange l'aliment qui me permet d'être ou de paraître ce vers quoi je tends. Qu'il s'agisse au Viêtnam de la consommation de rat censée rendre intelligent et viril ou, en France, d'une barre chocolatée *Lion* synonyme de force et de puissance, chaque produit alimentaire est pensé dans une culture qui tendrait à vérifier l'idée que " nous sommes ce que nous mangeons ".

En période de crise alimentaire, il apparaît nécessaire de ré-identifier notre alimentation. Là encore, en Europe, grossièrement deux modèles se dégagent : le modèle américain ou anglo-saxon qui valorise le discours scientifique et le modèle latin ou de culture paysanne qui valorise un retour au lien entre producteurs et consommateurs. Le modèle canadien illustre bien la tension entre ces deux modèles. Il y a deux manières de concevoir le fromage au Canada : l'une de manière industrielle où tout est contrôlé et qui donne un fromage servant d'ingrédient aux plats ; l'autre sur un modèle québécois hérité du modèle français où le fromage peut être servi sur un plateau comme un aliment à part entière fruit d'une histoire et d'un savoir-faire.

Ainsi cette recherche de confiance dans l'alimentation aujourd'hui entraîne l'émergence de plus en plus de produits portant une **origine géographique**. Ce phénomène tend à rassurer le consommateur et rempli un certain gage de qualité. Ce regain de confiance se retrouve dans le sens donner par la morale à l'aliment consommé : le chocolat, par exemple, a un visage sur les plaquettes de chocolat équitable. Le principe du produit équitable fournit à son consommateur un bien-être moral et éthique lorsqu'il ingère cet aliment. En mangeant du chocolat équitable, on sauve la planète et on sauve les paysans ! Il y a donc transmission de valeurs culturelles locales par le produit consommé. Et de là à conclure que la science, la morale et la géographie sont notre nouvelle religion alimentaire, il n'y a qu'un pas.

Comptes-rendus : Pierre Raffard (Remerciements aussi à Albelle Di Napoli et François Vignaud)

Hommage à Gert Andersson our son accueil et sa science de l'agriculture et de l'alimentation.

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net