

## Table des matières

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Introduction</b>  | <b>2</b>  |
| <b>2</b> | <b>L'alimentation est un besoin essentiel de l'Homme auquel la révolution industrielle et la mondialisation a permis de répondre</b>   | <b>3</b>  |
| 2.1      | Le passage à une production alimentaire industrielle pour résoudre le problème de la faim . . . . .  | 3         |
| 2.1.1    | C'est à partir du XIXe siècle, au moment de la révolution agricole et industrielle que l'Homme parvient à éliminer en grande partie le problème du manque . . . . .  | 3         |
| 2.1.2    | Le problème de la faim est davantage un problème géopolitique et logistique qu'un manque d'abondance . . . . .   | 5         |
| 2.2      | Il faut concevoir l'alimentation, dans toutes ses dimensions, dans un espace mondialisé . . . . .  | 8         |
| 2.2.1    | La mondialisation redessine les modèles alimentaires . . . . .   | 8         |
| 2.2.2    | Politiques agricoles et place des paysans . . . . .  | 10        |
| <b>3</b> | <b>Aujourd'hui, ce n'est pas tant le problème de la production, mais de la consommation qui menace aujourd'hui la santé des individus et l'environnement, ce qui appelle à repenser le système alimentaire</b> | <b>13</b> |
| 3.1      | Un modèle alimentaire socialement construit aux conséquences négatives . . . . .   | 13        |
| 3.1.1    | La construction sociale du régime alimentaire industriel . . . . .   | 13        |
| 3.1.2    | Des conséquences négatives à prendre en compte . . . . .   | 16        |
| 3.2      | Changer de modèle : une tâche difficile . . . . .  | 17        |
| 3.2.1    | Des pistes pour changer les pratiques alimentaires et construire un modèle plus sain . . . . .   | 17        |
| 3.2.2    | Une industrie puissante et difficile à transformer . . . . .   | 19        |

## I Introduction

Ces dernières années, les industries agroalimentaires semblent à la peine : scandales des pizzas Buitoni contaminées (conduisant à la mort de plusieurs personnes), cas de salmonelles après consommation de produits Kinder. En 2021, à l'Euro, même Cristiano Ronaldo aura fait hurler les sponsors en déplaçant la bouteille de Coca Cola du présentoir pour promouvoir... de l'eau plate, sans marque. Dans le même temps, les industries agroalimentaires représentent une part très importante de l'économie mondiale, pour tous les maillons de la chaîne. McDonald's est ainsi le premier restaurateur du monde.

L'alimentation est vitale pour la survie de l'espèce humaine, mais les conséquences négatives de la consommation excessive de produits industriels observées aujourd'hui, en particulier sur la santé et l'environnement, questionne le rapport que nous avons à l'alimentation.

La situation est d'autant plus paradoxale, qu'avec près d'un milliard de pauvres dans le monde (défini par la Banque mondiale comme les individus vivant avec moins de deux dollars par jour), l'accès à l'alimentation n'est toujours pas garanti pour l'intégralité de la population mondiale, malgré les efforts des organisations internationales (FAO, ONG comme Action contre la faim).

« Manger, bouger ». Manger, not so much dans certains cas, a little too much dans d'autres. Bouger, not so much pour nos modes de vie très sédentarisés.

Notre rapport à l'alimentation est principalement très encadré socialement (injonctions par rapport à la nourriture, organisation sociale des temps de repas, différences de classes sociales dans le rapport à la consommation alimentaire) et économiquement (contraintes budgétaires, publicité).

**Problématique :** Nourrir l'humanité : un problème quantitatif ou qualitatif?

**Définitions :**

**Alimentation :** Boire et manger

**Sécurité alimentaire :** assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine

## **2 L'alimentation est un besoin essentiel de l'Homme auquel la révolution industrielle et la mondialisation a permis de répondre**

### **2.1 Le passage à une production alimentaire industrielle pour résoudre le problème de la faim**

#### **2.1.1 C'est à partir du XIXe siècle, au moment de la révolution agricole et industrielle que l'Homme parvient à éliminer en grande partie le problème du manque**

**Pour se nourrir et survivre, l'Homme a dû domestiquer son environnement pour créer une production alimentaire :**

Avant la naissance de l'agriculture, les premiers genres humains (*Homo habilis*, *Homo erectus*) étaient des chasseurs-cueilleurs, se nourrissant principalement de gibier, d'insectes ou de plantes. À partir du Paléolithique, la domestication du chien permet la constitution d'élevages.

Symboliquement, dans la Genèse, lorsque Adam et Ève sont expulsés du Jardin d'Éden, Dieu leur dit « tu gagneras ton pain à la sueur de ton front ». Ils passent d'une situation d'abondance à la nécessité d'effectuer un dur labeur pour s'alimenter. Dans l'Exode, après l'évasion des Hébreux d'Égypte, ils reçoivent la manne, nourriture miraculeuse tombée du ciel, pour survivre dans le désert du Sinaï.

Historiquement, la domestication de plusieurs plantes, céréales et légumineuses (repérées pour leurs qualités) a commencé 12 000 ans avant notre ère avec un réchauffement climatique. J. Cauvin (Naissance des divinités, naissance de l'agriculture, 1994) considère que c'est avant tout une révolution symbolique (création des divinités) qui a conduit à la naissance de l'agriculture. C'est parce que la perception du monde a changé pendant la révolution néolithique que la volonté de domestiquer l'environnement est née. L'agriculture progresse à mesure que la technique progresse.

La production alimentaire passe également par le développement de jardins par les plus grandes villes, en particulier à partir du XVIe siècle (cf. J. Gurney et al., Histoire de l'alimentation, 2021). La distribution des productions alimentaires passe principalement par le commerce maritime.

#### **Les pénuries alimentaires ont longtemps été la norme :**

D'après Marshall Sahlins (*Âge de pierre, âge d'abondance*, 1976), les sociétés de chasseurs-cueilleurs étaient des sociétés d'abondance alimentaire. Cela peut en grande partie s'expliquer par la très faible pression démographique sur les ressources alimentaires.

R. T. Malthus (*Essai sur le principe de population*, 1798) constate une incompatibilité entre la croissance économique et la croissance démographique. Selon lui, la population croît

plus rapidement (progression selon une suite géométrique) que la production agricole (progression selon une suite arithmétique). Ce déséquilibre conduit à des famines réduisant la population à un niveau compatible avec les ressources alimentaires disponibles, Malthus préconise alors la promotion d'obstacles préventifs à la croissance de la population (contrainte morale : mariage tardif et abstinence). Les raisonnements malthusiens se sont prolongés dans les années 1960 avec les inquiétudes sur la démographie des pays en développement (notamment avec Paul Erlich et la fameuse « bombe P »).

La production agricole est soumise à une incertitude, en raison des aléas climatiques ou des épidémies (peste bovine au Moyen-Âge).

C'est souvent lors des pénuries que l'on observe des tensions politiques. Ainsi, en 1789, la révolution française est précédée avant tout par une période de pénurie alimentaire et une augmentation du prix du grain. La crise de 2008 aura vu le retour des émeutes de la faim avec l'augmentation des prix alimentaires.

En plus de la rareté de la nourriture, se pose également le problème de sa distribution. Là encore, l'exemple de la France pré-révolutionnaire est riche de sens. La fameuse phrase « Qu'ils mangent de la brioche » (attribuée à tort à Marie Antoinette) est évocatrice de la déconnexion du peuple et des élites.

### **À partir du XIXe siècle, la révolution agricole et la révolution industrielle changent la donne alimentaire :**

P. Mantoux (La révolution industrielle au XVIIIe siècle, 1906) considère la révolution industrielle comme un ensemble de bouleversements techniques, de nouvelles façons de travailler et qui conduisent à de nouveaux antagonismes sociaux. L'esprit capitaliste bouscule les méthodes artisanales anciennes dans la transformation de la matière. La révolution industrielle se caractérise par un gonflement des quantités produites et des innovations techniques.

Le facteur principal de la révolution industrielle est la révolution agricole (abandon de l'outillage traditionnel, utilisation de plantes fourragères pour éviter l'année de jachère de l'assolement triennal, mouvement des enclosures pour permettre de définir la propriété des terres). L'augmentation de la productivité agricole permet d'assurer l'auto-suffisance alimentaire et de mieux nourrir les travailleurs. La loi de Malthus devient dès lors dépassée. Dans les pays industriels, les famines ont progressivement disparu. La dernière famine est la grande famine irlandaise date de 1846-1847 en Europe.

Cette révolution des pays occidentaux s'effectue plus tardivement dans d'autres régions du monde. On peut noter la révolution verte en Inde dans les années 1960 qui permet d'améliorer considérablement la productivité des terres et de nourrir la population efficacement.

Les boutiques alimentaires jouent un rôle important dans l'accès à l'alimentation, en particulier en période d'urbanisation. Ainsi, à Lisbonne, au XVIIIe siècle, 55% des commerces sont des boutiques alimentaires en tout genre. En 1856, Paris compte plus de 1 500 crémeries, 500 pâtisseries ou charcuteries, et 2000 épiceries.

### **La révolution industrielle a conduit à une remise en cause des modèles alimentaires traditionnels :**

Un modèle intensif se met en place aux États-Unis en s'appuyant sur les animaux qui supportent l'enfermement (porcs, bœufs, certaines volailles). Ce modèle se diffuse après la Seconde Guerre mondiale en Europe, puis se mondialise y compris dans les pays en développement.

Aujourd'hui, une grande partie des productions végétales et animales sont intégrées à des systèmes industriels productivistes. L'usage des intrants chimiques et des biotechnologies a accru les rendements dans des proportions permettant de suivre la hausse de la population mondiale. Le monde dispose ainsi de méga-fermes. En 2020, la production végétale la plus importante est le sucre (près de 2 milliards de tonnes). L'élevage représente 40% de la valeur de la production agricole mondiale. Chaque année près de 60 milliards d'animaux sont abattus.

À partir du début du XXe siècle, c'est le début du libre-service aux États-Unis avec l'apparition des supermarchés. Ce modèle s'exporte en Europe après la Seconde Guerre mondiale. L'hypermarché succède aux supermarchés : il est localisé en périphérie, sert de relais aux industries. On voit également apparaître le hard-discount (Lidl), apparu en Allemagne à partir de 1946, banalisant encore plus l'accès aux produits alimentaires, avec des prix compétitifs.

La modernisation technique depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale conduit à la « fin des paysans » (Henri Mendras, *La fin des paysans*, 1967). Le paysan (individu appartenant à une communauté rurale dépendante de la ville pour pouvoir subsister par la vente de ses produits) laisse la place à l'agriculteur vivant dans une société macro-industrielle qui produit des biens agricoles servant à la production nationale, voire internationale.

D'après Harvey Levenstein (*Paradox of Plenty*, 1993), le modèle agro-alimentaire d'inspiration américaine est considéré comme le modèle permettant d'assurer la sécurité alimentaire et la croissance économique.

#### **2.1.2 Le problème de la faim est davantage un problème géopolitique et logistique qu'un manque d'abondance**

##### **Malgré les progrès, le problème de la faim n'a pas été complètement réglé :**

Une situation paradoxale existe aujourd'hui. M. Dufumier (*Famine au Sud, malbouffe au Nord*, 2012) met en évidence la polarité de deux situations : des problèmes de famines et de malnutrition toujours présents dans les pays en développement, tandis qu'on constate des excès de consommation de produits industriels dans les pays développés.

Jusqu'au début des années 2000, des progrès importants ont été faits (notamment la révolution verte en Asie). La sécurité alimentaire a été en partie permise et les famines se sont

raréfiées. Néanmoins, la crise de 2008 et la flambée des prix des produits primaires aura fortement enrayeré cette dynamique.

À l'échelle mondiale, près d'une personne sur sept souffre de la faim. On compte, en effet, près de 820 000 millions de pauvres (personnes vivant en dessous de deux dollars par jour) d'après la Banque Mondiale. Les problèmes d'accès à l'alimentation concernent principalement les pays du sous-continent indien (33%), d'Afrique subsaharienne (27%) et d'Asie (23%). Ironiquement, 34% des enfants des pays en développement n'ont pas la taille de leur âge du fait des carences alimentaires. En 2020, plus de neuf millions de personnes sont mortes de malnutrition (dont le tiers a moins de cinq ans) et deux milliards souffrent de carences en micronutriments (en particulier en Afrique).

Ironiquement, la plupart des personnes touchées par la faim appartiennent au monde rural (sécheresses, restrictions en eau, conflits et guerres). De plus, l'urbanisation galopante dans les pays en développement a renforcé le problème de la sous-alimentation vers les zones urbaines (d'après un rapport de la FAO en 2020).

Dans un contexte d'augmentation de la population mondiale, le GIEC estime que le nombre de mal-nutris pourrait atteindre 1,5 milliards de personnes d'ici à 2080. Pour le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), il faudrait augmenter de 40% les terres cultivables.

### **La faim reste une arme politique et économique importante :**

Le levier alimentaire est très important pendant les guerres. Lors du Siècle d'Alésia, c'est la capacité des armées de César à couper les approvisionnements en eau et en vivres qui a participé à la défaite gauloise. Lors de la guerre du Kosovo, la coupure des points d'eau a été utilisée stratégiquement.

Le levier alimentaire est une façon de contrôler les populations. En 1974, Kissinger remet à Ford un rapport secret sur les moyens de désamorcer « l'arme démographique » que représentent les PED et propose de jouer sur le levier alimentaire pour limiter l'expansion démographique. Le levier alimentaire est également utilisé par des « affameurs » (selon l'expression de Doan Bui dans *Les Affameurs. Voyage au cœur de la planète de la faim*, 2009) – des dictateurs ou des Multinationales du Nord.

D'une part, les famines peuvent être construites par les dirigeants politiques afin d'affaiblir des minorités. En février 2020, l'ONU constate qu'une aide alimentaire censée aider plus de 7,5 millions de personnes au Sud-Soudan est détournée par des hauts fonctionnaires, et que des pénuries sont organisées par le pouvoir central cherchant à affamer certains groupes ethniques considérés comme rebelles.

D'autre part, Vandana Shiva (*Le Terrorisme alimentaire. Comment les multinationales affament le tiers-monde*, 2001) dénonce comment des grands groupes agroalimentaires (comme Monsanto) ont imposé une logique productiviste dans l'agriculture dans certains pays en développement, et ont créé des situations de dépendance à certains produits phytosanitaires.

Les grands groupes alimentaires ont cherché à tout prix à maintenir la dépendance à leurs produits. Ce faisant, cette dépendance s'est doublée d'une dépendance alimentaire, conduisant à des pénuries et des famines.

### **Le bilan des organisations internationales est contrasté :**

Depuis 1945, un ensemble d'organisations se sont constituées comme l'Organisation pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) ou encore la Banque Mondiale afin d'agir en faveur du développement des pays, permettre la sécurité alimentaire et lutter contre la pauvreté d'une façon plus générale. À cela, il faut compter les nombreuses organisations non-gouvernementales qui se sont constituées comme Action contre la faim, créée en 1979.

Face au défi de la sécurité alimentaire, certains choix paraissent douteux. Les firmes agro-chimiques ont joué un rôle important au moment où la Banque mondiale a appelé à l'agriculture intensive dans les pays du Sud pour les biens destinés aux marchés des pays développés (coton, tabac, fleurs, fruits). Cette production a eu des conséquences désastreuses sur les petits paysans (ruine, pollution de la terre et de l'eau) sans apporter de gain réel. De plus, le rôle que jouent certaines ONG en cherchant à maintenir des zones d'influence remet en cause le bien-fondé leur action.

La persistance du problème de la faim dans le monde questionne également le rôle de la FAO, de ses experts, et plus largement de l'aide au développement d'une façon plus générale. Il faut reconnaître à la FAO des succès. Dans les années 2000, la politique menée par le président brésilien Lula (Fome zero, i.e., faim zéro) a permis de sortir près de 24 millions de Brésiliens de la pauvreté, et de réduire la sous-alimentation de 25% en s'appuyant sur les recommandations de l'organisation.

Néanmoins, pour D. Moyo (Dead aid, 2009) les aides au développement (incluant les aides alimentaires) ont encouragé la corruption et ont perpétué la mauvaise gouvernance comme la pauvreté. Les aides au développement n'ont pas d'effets incitatifs suffisants pour modifier en profondeur l'organisation des pays en développement afin de lutter efficacement contre la pauvreté, et ce faisant la malnutrition. William Easterly (The tyranny of experts, 2014) souligne que les experts internationaux des gouvernements ou des organisations internationales ne travaillent pas dans l'intérêt du développement des pays pauvres. Enfin, les bailleurs de fonds ont souvent une logique comptable et finance des projets qui peuvent avoir des résultats de court terme, sans régler des problèmes structurels. D'après Carothers et de Gramont

(2013), lorsqu'un projet est financé par l'aide au développement, notamment pour améliorer l'efficacité agricole, on ne prend pas en compte comment l'agriculteur va recevoir l'aide (peur du regard des autres s'il ne se conforme pas aux traditions, etc), ce qui limite très fortement l'efficacité du projet.

### **Régler la question de la faim est avant tout une volonté politique plus qu'un problème monétaire :**

Pour Sylvie Brunel : « Toutes les famines pourraient être évitées. Les populations menacées présentent les mêmes mortels défauts : être politiquement minoritaire, culturellement

différentes et ne pas compter dans la géopolitique régionale ».

La quantité mondiale de production alimentaire est suffisante pour nourrir la population mondiale. Le problème est avant tout la distribution.

## **2.2 Il faut concevoir l'alimentation, dans toutes ses dimensions, dans un espace mondialisé**

### **2.2.1 La mondialisation redessine les modèles alimentaires**

#### **La mondialisation a restructuré la production alimentaire mondiale :**

La mondialisation a fait rapidement apparaître des firmes agroalimentaires d'envergure. Le commerce international permet de changer les échelles de production dès le XVI<sup>e</sup> siècle, en particulier pour le commerce du sucre, que l'Europe importe massivement. À partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'appertisation permet un changement majeur dans la production, et les exportations de conserves (comme les sardines par exemple) augmentent fortement.

Avec l'industrialisation, au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, des entreprises alimentaires apparaissent et s'internationalisent rapidement. Ainsi, Nestlé, créée en 1866, devient une firme globale de production de farine lactée. Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, de très grands groupes émergent au niveau international et possèdent plusieurs centaines de marques (Nestlé, Pepsico, Kellogg's, Coca-Cola, . . .). Les industries alimentaires utilisent des nouvelles technologies afin de transformer les matières premières (nanofiltration du lait, ionisation), et innovent dans ce domaine.

Les moyens de transport ont changé les possibilités d'approvisionnement des villes. À partir des années 1880, la couverture ferroviaire continentale permet de relier plus rapidement des zones de production et de consommation, que ce soit aux États-Unis, au Canada ou en Russie. Avec les progrès de la conservation alimentaire (viande congelée), les importations par bateau s'accroissent. Après la Seconde Guerre mondiale, l'apparition des avions-cargos permet également des progrès dans la distribution.

La mise en relation internationale de zones de production des matières premières (épices, canne, cacao, café, sucre) marque le début du commerce triangulaire. À partir du XIX<sup>e</sup> siècle, le commerce mondial des produits alimentaires croît de façon exponentielle. L'ouverture des frontières et la réduction des droits de douane (sous l'effet des traités commerciaux bilatéraux) permet aux puissances industrielles de drainer les ressources des pays du Sud. Le commerce international ralentit à partir de la Première Guerre mondiale, mais reprend dès 1947 avec la signature du GATT, et ses différents rounds (négociations conduisant à la diminution des droits de douane), puis en 1995 avec la création de l'OMC. Si la valeur du commerce agricole atteint 148 milliards de dollars en 1974, elle triple en 1994. Au début des années 2010, les produits agricoles atteignaient 10% du commerce mondial.

#### **La mondialisation a entraîné des mutations économiques et culturelles, parfois dangereuses :**



Il y a une diversité des modèles agro-alimentaires. On peut classer, comme G. Furney (Les radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires, 2011) les pôles alimentaires par région du monde (Occidentaux, Inde, Chine, Amérique latine, Afrique subsaharienne). Ces pôles varient selon les modes de consommations (de très traditionnels à très industriels). Ces modèles sont le fruit de la contingence de l'abondance des ressources ou des pratiques sociales. Pour Christian Boudan (Géopolitique du goût, 2004), il y a un lien entre la richesse naturelle de certaines régions du monde et leur richesse culinaires. Les « potentialités de la terre et du climat » sont selon lui la première source de la puissance culinaire.

Dans notre économie mondialisée, le secteur agroalimentaire est très concentré avec un nombre réduit de firmes qui ont des positions dominantes. La dynamique de concentration industrielle des firmes agroalimentaires s'est renforcée parallèlement à la mondialisation. Pour Pouch (2015), c'est la conséquence du commerce international (allongement de la chaîne de valeur) mais également de la volonté de centraliser les forces productives, économiques et financières. Pour l'économiste Jean-Louis Rastoin, l'augmentation sans précédent de la taille des firmes agroalimentaires est la conséquence directe de l'imposition de normes et de réglementation, pour répondre à l'exigence de sûreté alimentaire. Ce mouvement s'accompagne d'une financiarisation de ces firmes, qui sont des valeurs boursières importantes (Nestlé, Danone, etc), qui requiert une taille suffisante pour ces firmes. Pour illustrer ce phénomène de concentration, on peut citer le rachat de Kraft Heinz par Lactalis en 2020 ou de Whole Foods par Amazon en 2017.

### **La mondialisation entraîne des mutations culturelles en matière d'alimentation :**

Alfred Crosby (Columbian Exchange Biological and Cultural Consequences, 1973) montre que la découverte de l'Amérique à la fin du XVe siècle donne lieu à l'une des importantes permutations biologiques de l'histoire du monde et de l'humanité. D'un côté, les explorateurs européens découvrent sur place des plantes (tomate, maïs, haricot, tabac, quinine) et des animaux (dinde, canard de Barbarie) qu'ils entreposeront dans les cales de leurs caravelles pour les diffuser en Europe par la suite. Robert N. Spengler (Fruit from the Sands : The Silk Road Origins of the Foods We Eat, 2019) montre comment l'accroissement des mobilités humaines et des échanges agricoles dès 45 000 avant J-C. ont permis l'apparition d'une « complexe arène sociale » au sein de laquelle ont émergé des systèmes techniques, idéels et symboliques nouveaux. Plus largement, pour Spengler, la diffusion de nouveaux produits conduit à la modification du fonctionnement économique, social, culturel et culinaire des sociétés en place.

La mondialisation fait naître des craintes d'une uniformisation culturelle, et donc alimentaire, sur la base du modèle industriel américain. On parle de McDonaldisation du monde (Philippe Ariès, La McDonaldisation du monde, 1997). Avec des chaînes alimentaires étalées sur le monde entier et une convergence des normes sanitaires, on peut s'attendre à cette conséquence de la mondialisation. Preuve en est, en septembre 1986, la revue britannique The Economist lance le Big Mac Index pour comparer le coût de la vie dans les différents pays du monde. Néanmoins, la McDonaldisation semble être loin d'être la réalité actuelle. D'une part, même McDonald's doit s'adapter aux particularités de chaque pays (ainsi, on

sert de la bière dans les McDo français, et on a remplacé les frites par du riz dans les McDo chinois).

D'autre part, pour citer l'économiste Jagdish Bagwhati (2004), la mondialisation relève davantage d'un processus d'enrichissement culturel. Ainsi, Donna Gabaccia (*We Are What We Eat*, 1998) considère que les pizzas, chop suey, tacos et autres bagels sont autant de plats et recettes qui, apportés ou inspirés par les mangeurs immigrés, occupent une place centrale dans la gastronomie américaine.

S'il y a un risque de McDonaldisation, c'est davantage le reflet d'un soft-power américain. Pour Eric Li (2018), l'hégémonie mondiale des grandes entreprises agroalimentaires américaines (Coca-Cola, PepsiCo, McDonald's, Starbucks) est le produit du leadership américain.

En pratique, les modèles nationaux sont difficilement substituables, voire font de la résistance. Ainsi, en Afrique, la consommation d'insectes est commune (chenilles, scarabées) dans certaines régions. Malgré des apports nutritionnels réels, la diffusion massive d'insectes semble peu probable. Comme dirait l'anthropologue Claude Lévi-Strauss, « pour être bon à manger, tout aliment doit être bon à penser ». La progression de certains produits alimentaires étrangers (comme le vin en Chine ou les fasts-food) ne devrait pas remettre en cause les habitudes nationales.

### 2.2.2 Politiques agricoles et place des paysans

Avec la libéralisation des économies, les politiques agricoles, et les politiques commerciales plus largement, ont une importance majeure : L'alimentation est au cœur des tensions internationales. Les États-Unis n'hésitent pas à imposer des sanctions économiques aux pays n'allant pas dans leur sens. Ainsi, en 2003, Washington a mis en place des taxes douanières sur les produits alimentaires français suite au refus de la France de s'engager en Irak. Les différents embargos sur la Russie au moment des différentes crises ukrainiennes (2013-2014, 2022) sont également des exemples.

Pour Jean-Yves Carfentan (*La Mondialisation déloyale. Pour un nouvel ordre agricole et alimentaire*, 2002), la résolution des conflits entre pays développés et en développement dans le cadre de l'OMC, en particulier sur les questions agricoles, est une imposture. Les pays en développement n'ont pas les moyens financiers de négocier des sanctions ambitieuses auprès des pays développés qui les lèsent. Et par ailleurs, même quand ces sanctions sont appliquées, elles ne permettent de faire évoluer les rapports de force en faveur des pays lésés.

Avec les accords du GATT et ses différents rounds, puis la création de l'OMC, la mondialisation commerciale a ouvert les économies nationales aux marchés mondiaux, et en particulier les marchés agricoles. Cette situation expose mécaniquement les paysans à la concurrence internationale. Des politiques agricoles ont été mises en œuvre afin d'aider à cette transition. Premièrement, les biens agricoles sont protégés par les accords du GATT jusqu'en 1993. Il y a une libéralisation partielle avec les accords de Marrakech, mais elle reste réduite. Les produits agricoles restent un point de tension dans les négociations internationales en raison de leur intérêt stratégique, en particulier pour les pays en développement.

La politique la plus emblématique a lieu à l'échelle européenne : la politique agricole commune (PAC), instaurée en 1962. L'objectif est de garantir des revenus satisfaisants aux agriculteurs ainsi que des prix convenables aux consommateurs. D'une part, tous les ans, la Communauté européenne fixe pour chaque secteur de production des prix garantis supérieurs à la moyenne mondiale. La quantité que le producteur ne parvient pas à vendre est rachetée par la Communauté à ce prix pour être ensuite stockée puis revendue plus tard sur le marché intérieur, exportée vers les marchés tiers ou encore détruite. Les exportations de biens sont également subventionnées par l'Union. Le protectionnisme de cette politique est très critiqué.

En 1992, la réforme MacSharry compense la baisse des prix garantis avec aides directes aux agriculteurs, et ces aides sont réduites à partir des années 2000. En 2013, la réforme de la PAC vise à favoriser les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, même si le renouvellement du glyphosate (herbicide cancérigène) à l'échelle européenne remet en cause la démarche.

L'Union européenne s'est également dotée depuis 2007 du FEAGA (Fonds européen agricole de garantie) qui soutient la concentration des exploitations, la réduction de la main d'œuvre, la spécialisation des systèmes agricoles et la concentration géographique des productions, ainsi que du FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural) qui finance la diversification des productions, l'installation et la création d'emploi ainsi que le maintien de l'activité dans les zones difficiles.

En Russie, la politique agricole aide les exploitants par la stabilisation des prix sur les marchés céréaliers. Le fonds d'intervention créé en 2011 rachète les stocks excédentaires de blé meunier et fourrager, de seigle, d'orge et de maïs quand les prix sont bas.

En Inde, les sols ont souffert de la révolution verte, et la fertilité de nombreuses régions est en baisse. Depuis 2013, chaque exploitant doit disposer d'une carte de santé de ses sols. Un plan pour augmenter l'efficacité des engrais minéraux et encourage l'usage généralisé des engrais organiques.

En Chine, l'augmentation du niveau de vie a fait croître le nombre des supermarchés que les investisseurs étrangers ont multiplié après l'assouplissement de la réglementation. Les marchés de rue ont été très touchés et les agriculteurs privés du débouché de la vente directe. Le programme « Rattacher les fermiers aux supermarchés » lancé en 2007 par le ministère du commerce a fait évoluer les pratiques des distributeurs. La question de la place des paysans dans la société se pose aujourd'hui : Le monde agricole est en voie de disparition dans les pays développés. En 2021, les agriculteurs représentent environ 2,7% de la population active. Cet effacement de la société a longtemps suscité des craintes d'une disparition économique totale (M. Debatisse, Le projet paysan, 1983). Avec la mondialisation, il y a eu une tripartition du monde paysan (agriculture familiale, de subsistance et de firme). La domination de l'agriculture de firme renforce encore plus la disparition des agriculteurs. Il existe aujourd'hui un malaise paysan : c'est la catégorie la plus touchée par le suicide. Cela s'explique par les difficultés économiques, l'isolement, les conditions de travail difficile, une défiance des consomma-

teurs et un harcèlement important. Le célibat est aussi très présent, et une émission comme « L'amour est dans le pré » est très évocatrice de cette situation.

Les agriculteurs conservent malgré tout une force politique. La Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) est le syndicat majoritaire du monde rural, et permet de créer un intérêt commun entre des professions agricoles parfois en opposition. A. Sheingate (2011) montre comment la FNSEA a joué un rôle dans les différents « rounds » du GATT en défendant les intérêts des agriculteurs français. Pour C. Roderer-Ryunning (2005), le principal défi pour la FNSEA est de s'adapter à un contexte rendu plus difficile par quatre facteurs d'évolutions, à savoir : l'affaiblissement des revendications nationales, la conditionnalité des soutiens publics européens, la globalisation des marchés agro-alimentaires, et la résurgence d'un débat public sur la place de l'agriculture dans la société.

#### **L'alimentation nationale vs le reste du monde :**

L'alimentation est au cœur du sentiment national. Pellegrino Artusi (*La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, 1891) considère que la promotion d'une cuisine nationale (dans le contexte de la naissance de l'État italien) est un outil politique pour construire le sentiment d'appartenance nationale. Plus largement, la cuisine fait partie intégrante des patrimoines nationaux. La cuisine est également le reflet de tensions géopolitiques entre nations. Le débat entre Israël et le Liban sur l'origine du Houmous a cristallisé les tensions au Moyen-Orient. La cuisine est également un outil politique dans la gestion des relations. L'importance qu'ont joué les dîners entre ambassadeurs, militaires, et politiques pendant la période napoléonienne ont fait dire à Talleyrand : « le meilleur auxiliaire d'un diplomate, c'est bien son cuisinier ». L'Élysée, à l'image de nombreux autres pays, dispose ainsi de son propre chef cuisinier. L'alimentation joue un rôle important dans l'accueil des personnalités politiques étrangères.

La mondialisation n'est un processus qui se fait sans résistance. L'échec de la conférence de Seattle en 1999, avec des manifestations populaires altermondialistes, et des tensions protectionnistes de plus en plus présentes. En 1999, pour protester contre la sanction de l'OMC sur la restriction de vente du bœuf aux hormones en France, un groupe de syndicaliste paysans menés par José Bové participe au démontage du McDonald's de Millau. Le choix du McDonald's est très symbolique. On assiste également à une réaffirmation du terroir dans ce contexte de mondialisation. Que ce soit par la volonté de manger davantage local. En effet, certains produits font parfois des milliers de kilomètres pour arriver dans les assiettes, engendrant une pollution très importante. Le terroir s'est réaffirmé face à la mondialisation, avec une plus grande valorisation des produits locaux, et de la cuisine de région.

### 3 Aujourd'hui, ce n'est pas tant le problème de la production, mais de la consommation qui menace aujourd'hui la santé des individus et l'environnement, ce qui appelle à repenser le système alimentaire

#### 3.1 Un modèle alimentaire socialement construit aux conséquences négatives

##### 3.1.1 La construction sociale du régime alimentaire industriel

“Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es” - Brillat-Savarin

**La structure sociale se reflète dans la consommation alimentaire :** Norbert Élias (*La civilisation des mœurs*, 1939) met en évidence la construction sociale des bonnes manières (ne pas utiliser le main avec laquelle on se mouche pour prendre la nourriture par exemple), à partir du Moyen-âge et de la Renaissance. Il date l'apparition du terme « civilité » à 1530 dans un texte d'Érasme. Pour lui, la civilité va non seulement transformer la réalité sociale, mais constituer le fondement de la société de cour. L'instauration de la monarchie absolue au XVIIe siècle s'appuie principalement sur la noblesse. Les aristocrates ne se distinguent pas tant sur la quantité de nourriture proposée à leur table, mais par le raffinement de ce qu'ils mangent.

Gabriel Tarde (1890) montre comment les classes sociales supérieures innovent socialement et leurs pratiques se transmettent au reste de la société, ce qui inclut le goût et les pratiques alimentaires. En un sens, ce que décrit Pierre Bourdieu décrit dans *La distinction* (1972) – à savoir la différenciation des comportements sociaux selon leurs différents types de capitaux (social, culturel, économique) – s'applique parfaitement à la consommation alimentaire. La consommation de plats luxueux, comme dans les restaurants gastronomiques, peut également relever de la consommation ostentatoire, concept de Thorstein Veblen.

**Le goût est en partie un construit social.** Selon O. Assouly (*Les Nourritures* de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit, 2016), le goût est une construction cognitive, en partie lié au souvenir. On peut penser au fameux épisode de la madeleine dans la *Recherche du temps perdu* (Marcel Proust), où le goût d'une madeleine trempé dans du thé rappelle au narrateur des souvenirs d'enfance. Les préférences alimentaires vont être également influencées par le marketing des firmes agroalimentaires (campagnes massives de promotion du Coca Cola, du Coca Zéro sans sucre, mais plein d'aspartame, etc). Les repas font l'objet d'une norme sociale. La structure des trois repas principaux concerne neuf Français sur dix. Claude Grignon a montré comment les horaires des repas sont hérités des institutions scolaires (collèges religieux) du Moyen-Âge, calqués sur les règles monastiques. En milieu hospitalier, Anne Véga a montré comment les repas était une façon de médiatiser la tension entre soignants et malades. Dans le monde ouvrier, Flamant a décrit comment les repas à la cantine sont une façon de briser l'ordre de la hiérarchie pour tisser des lieux autres que ceux du travail.

Les tabous et interdits alimentaires s'expliquent par une rationalité cachée aux individus.



Ainsi Harris (*Good to eat : Riddels of Food and Culture*, 1986) explique l'interdiction du porc chez les Juifs pour des raisons sanitaires et non symbolique, même si l'interdiction est rationalisée comme tel.

Néanmoins, les sociétés contemporaines se sont accompagnées d'une plus grande individualisation, et les repas sont de moins en moins sanctuarisés. Il y a un affaiblissement du contrôle social. Parallèlement à cette tendance, Fischler constate que les discours sur l'alimentation se sont multipliés (discours sur quoi manger, comment manger, quand manger, . . .). Pour Fischler, on peut parler de « gastro-anomie », ce qui en un sens veut dire une perte de repère face à un trop plein de prescriptions non-coercitives, et sans contrôle social réel devant les assiettes.

Le rapport à l'alimentation est conditionné socialement, même s'il évolue au cours du temps. Au XIXe siècle, avoir de l'embonpoint était synonyme de richesse. Désormais, l'idéal de la société est construit sur la vision d'hommes et femmes minces et athlétiques. Pourtant, l'obésité est intrinsèquement lié à la condition sociale. Les régimes hypercaloriques et à base de produits industriels sont principalement consommés chez les ménages les plus pauvres.

Cette anomie croissante induit davantage d'angoisses des individus face à la nourriture. Les travaux sur les troubles alimentaires (anorexie, boulimie) comme ceux de Claude Scodarello et al ou encore Muriel Darmon (*Devenir anorexique*, 2005) montrent que ces troubles concernent principalement des filles dans les catégories aisées. Les victimes de ces troubles deviennent des déviants au sens d'Howard Becker. Ces troubles de comportements semblent être une conséquence face à l'anxiété mêlée à un besoin de contrôler son apparence. Anxiété renforcée, en particulier pour les filles, par le besoin de correspondre au poids idéal construit par la société. Le construit social sur le poids renforce la dysmorphie – la mauvaise perception de son corps et de son poids réel. C'est parce que la personne atteinte d'anorexie se croit trop grosse qu'elle s'empêche de manger.

L'alimentation est contrainte socialement et économiquement. Les Français consacrent la majeure partie de leur budget au logement, la nourriture et à leur déplacement. En 2004, l'alimentation représente le deuxième poste de dépenses des ménages après le logement, devant les transports et les télécommunications.

Mécaniquement, la contrainte économique s'exerce plus fortement sur les ménages les plus pauvres, ouvriers en particulier. Comme le disent les sociologues Grignon et Grignon : « Parler d'alimentation avec un ménage ouvrier, c'est d'abord parler budget, feuille de paye ( . . . ) hausse de prix, difficulté à joindre les deux bouts, bref niveau de vie plutôt que mode de vie, on peut dire que les pratiques alimentaires sont le produit d'un petit nombre de contraintes économiques brutales et les goûts eux-mêmes sont l'expression du pouvoir d'achat ».

Ils ajoutent : « L'art de boire et de manger reste sans doute un des seuls terrains sur lesquels les classes populaires s'opposent explicitement à l'art de vivre légitime ». En pratique, les classes populaires ont un rapport différent à l'alimentation, et préfèrent manger abondamment (en particulier de la viande). La corpulence est beaucoup plus valorisée dans les milieux populaires que dans les milieux favorisés où l'idéal minceur et l'ascétisme aristocratique do-

mine davantage.

### 3.1.2 Des conséquences négatives à prendre en compte

#### **Les modes de consommation ont conduit à une prévalence de l'obésité dans nos sociétés con- temporaines, et des complications qui vont avec :**

L'industrialisation a transformé l'aliment en une marchandise et la grande distribution a créé le « mangeur-consommateur », qui fait principalement ses courses dans un hypermarché. En 1998, 62 % des individus déclarent qu'en cas d'augmentation de leur budget d'alimentation, ils souhaitent le consacrer à des sorties au restaurant ou à des réceptions. Ce serait également le premier poste de dépense à être coupé en cas de diminution du revenu.

La diffusion du modèle industriel américain (produits industriels, malbouffé, fast-food, . . .) ont général- isé l'adoption de régimes alimentaires hypercaloriques. Ces régimes sont associés à de nombreux risques, en particulier l'obésité. Selon un rapport de l'OMS en 2020, plus de 2 milliards de personnes sont en situation de surpoids, voire d'obésité tandis qu'à l'échelle mondiale, la prévalence du diabète a doublé en trente ans.

Même si l'obésité est plus prégnante dans les pays développés, ce n'est plus qu'un problème de pays riches. D'après un rapport de l'OCDE en 2019, entre 1996 et 2016, la prévalence de l'obésité chez l'adulte est passée de 23,5% à 37% aux États-Unis, de 24% à 35,5% en Arabie saoudite, ou encore de 3 à 7% en Indonésie.

La consommation importante et régulière de produits à faible valeur nutritionnelle s'explique autant par une méconnaissance – voire une indifférence – des recommandations en matière de nutrition que par une incapacité financière à se procurer des produits sains et « équilibrés » (Poulain, 2009). L'obésité est va être construite socialement en partie dans la mesure où c'est parmi les catégories les plus populaires où les régimes hypercaloriques et à base de produits industriels sont les plus présents, et en conséquence où il y aura plus d'obèses (Sobal et Stunkard, 1990).

**L'obésité coûte cher.** L'historien Georges Vigarello rappelle que la dépense sanitaire double pour une personne obèse par rapport à une personne normale (2 500 euros contre 1 263 euros) représentant de 5,7% à 7% des coûts globaux de santé aux États-Unis et de 2 à 3,5% en Europe.

#### **Le modèle agroalimentaire industriel présente également des limites sanitaires et écologiques :**

La mondialisation commerciale (et donc le transport alimentaire) est la cause d'une pollution importante. Cristea et al. (2013) estiment à 33% la part des émissions liées au commerce international provenant du transport. L'OCDE estime que les émissions dues au transport pourraient augmenter 240% d'ici à 2050 (OCDE, 2015). La globalisation des circuits de distribution reflète les excès de ce modèle, où la notion de « kilomètre alimentaire » a gagné un



important succès. Certains produits banals ne parcourent pas moins de 8 000 km avant d'arriver dans nos assiettes. Comme le dit l'agronome Bruno Parmentier : « l'homme doit maintenant apprendre à produire à la fois plus et mieux, mais avec moins : moins d'eau, moins de sol, moins d'énergie, moins de chimie ».

Les crises alimentaires se sont multipliées depuis les années 1980, conséquence semble-t-il de la production alimentaire industrielle (élevage en batterie, torture animale, produits de mauvaise qualité pour réduire les coûts, . . . ). Les principales crises alimentaires survenues sont : l'huile frelatée en 1981, l'encéphalite spongiforme bovine (ESB) en 1986, le poulet à la dioxine en 1999, la grippe aviaire en 2003, à l'épidémie de la bactérie E. coli en 2011, sans compter le scandale Spanghero sur la viande de cheval, ou encore plus récemment les cas de salmonelle suite à la consommation de produits Kinder en 2022.

Dans les pays riches, les crises touchant les végétaux, comme celles des graines germées mortelles en Allemagne ou des algues mortelles en Bretagne, a aussi montré la fragilité des plantes aux prises avec des risques croissants de parasites et de maladies. En Australie, en 2003, le congrès international One Health joint de manière indissociable la santé humaine et la santé animale. Depuis la voie ouverte par Christopher P. Wild en 2005, les travaux scientifiques ont montré l'importance des déterminants environnementaux sur les pathologies chroniques (cancer, diabète, maladies cardiovasculaires).

Les crises alimentaires suscitent des peurs réels : manque de traçabilité, peur des OGM, des conséquences des fast food sur la santé ou des nourritures industrielles.

## 3.2 Changer de modèle : une tâche difficile

### 3.2.1 Des pistes pour changer les pratiques alimentaires et construire un modèle plus sain

**Prévenir plutôt que guérir.** L'Assemblée mondiale de la santé a recommandé depuis 2002 de limiter l'apport énergétique en graisses saturées et en acides gras, de consommer davantage de fruits et légumes et de veiller à consommer du sel iodé. Comme le disait Hippocrate « Des aliments tu feras ta médecine ». Les discours sur la consommation alimentaire se sont multipliés (« 5 fruits et légumes par jour », « Manger, bouger », Michelle Obama et Let's move aux États-Unis). Médicalement, la prévention de l'obésité passe également par une activité physique régulière (qui permet de compenser les apports caloriques). C'est l'idée d'un « esprit sain dans un corps sain ».

Ironiquement, dans certains sports (en particulier de combats), les athlètes qui s'entraînent énormément se permettent de manger des fast-food la plupart du temps sans altérer leurs performances ou même leurs poids (ce qui affecte toutefois la longévité et les risques de maladies). Le changement des pratiques alimentaires. Si on donne un mauvais vin à œnologue, il est probable qu'il ne puisse pas le supporter. Le goût est construit et le palais s'éduque à mesure de l'expérience. Le raffinement du palais peut passer par une amélioration de la qualité des repas servis en cantine scolaire. Faire des repas de qualité une nouvelle norme peut avoir du sens.

**Les pratiques alimentaires évoluent également :** végétariens, végétariens, localisme (manger uniquement des produits locaux), manger bio (avec une offre croissante de magasins comme Naturia, BioCop, . . .). À cela s'ajoute la promotion de nouveaux régimes alimentaires : paleo (manger uniquement de la viande), les crudivores (ne manger que du cru), le régime keto (sans carbs), etc.

**Encadrer les pratiques des firmes agro-alimentaires.** Les industriels des aliments pour nourrissons doivent respecter les injonctions qui leur sont faites appliquer les normes du Codex Alimentarius. Les États disposent de la fiscalité comme le montrent les taxes appliquées sur les aliments et boissons à teneur élevées en graisses, sucres et sel (HESS) au Danemark, en Finlande, en France et en Hongrie. D'après une étude de A. Astrup (2011), une taxe de 10% sur les sodas s'accompagne d'une réduction de 10 % de la consommation. L'Union européenne et les grands États disposent d'un arsenal de règles pour contraindre les pratiques commerciales des industrielles, et éviter la promotion d'aliments dommageables pour la santé. Aussi, les procès gagnés contre des géants industriels (Mosanto) permettent de pénaliser les pratiques frauduleuses de ce type de firmes. Néanmoins, ces procès sont longs et difficiles, sans réel effet pour le modèle actuel.

Dans la préface de l'ouvrage de Paul Shapiro (Clean Meat), Yuval Noah Harari, historien, défend l'idéologie végétarienne, et dénonce l'élevage industriel en particulier la torture animale. Dans un rapport récent (The New Sustainability, 2018), l'agence de marketing américaine Wunderman Thompson appelle ses clients à valoriser davantage une transition vers un modèle plus vert et à lutter contre les conséquences négatives du modèle actuel. Ainsi, Inter-marché a lancé en 2014 une campagne de communication sur « Les fruits et légumes moches ». Mais, il est difficile de distinguer entre changement réel de pratique et simple greewashing de la communication. En particulier quand certaines entreprises comme Coca font passer leurs produits prétendument sans sucre comme diététiques.

Le juriste Olivier de Schutter rappelle le prix exorbitant payé par le monde des graves dysfonctionnements des systèmes alimentaires. Les populations des pays riches « paient trois fois plus pour un système qui est une recette pour être en mauvaise santé ». Il fait le lien avec des subventions agricoles peu judicieuses et des commercialisations de produits douteux. IL insiste sur le fait que le secteur privé ne doit pas imposer des interventions nutritionnelles quand les systèmes locaux offrent des régimes alimentaires durables.

Il faut se garder toutefois du raffinement à l'extrême de l'alimentation. Les réseaux sociaux, et en particulier Instagram, transforment le rapport aux repas où l'on veut prendre en photo ce que l'on mange pour le publier. D'où une volonté de créer des repas très esthétisés des restaurants pour gagner en popularité. Comme le souligne très bien Nicholas Nassim Taleb (Skin in the game, 2018), l'art culinaire a tendance à dévier sur de la cuisine pour impressionner à des critiques gastronomiques plus que pour innover en matière de goûts, ou simplement nourrir.

**Information et labels.** En plus des campagnes de promotion, différents labels et sigles pour signaler la qualité des produits, leur origine ou encore la valeur diététique : sigles, nutri-

scores, AOP, label rouge, etc. À l'échelle européenne, l'Europe dispose de ses propres labels avec les AOP, les IGP et les STG. En 2020, l'Union européenne compte plus de 3 700 produits alimentaires dotés d'un des trois sigles qualitatifs.

### **3.2.2 Une industrie puissante et difficile à transformer**

Les profits faits par les firmes dans le modèle alimentaire actuel le rend très difficile à changer. En France, la création en 2013 de la taxe soda visant à lutter contre la consommation de boissons sucrées s'est soldée par la décision des fabricants de commercialiser au même prix des bouteilles plus petites.

Le nutriscore, apparu récemment, fait également l'objet d'une forte opposition fabricants industriels. Ainsi, en Italie, l'Autorité de la concurrence a interdit l'utilisation du nutriscore dans le pays et oblige les grands détaillants à retirer cet étiquetage des produits qu'ils vendent. L'Autorité considère que la classification est arbitraire et biaise le choix des consommateurs, principalement car il ne tient pas compte du profil nutritionnel du consommateur. Pour cette Autorité, sans législation européenne, aucun mode d'étiquetage ne peut être préféré à un autre. Mais, en pratique cette décision reflète le primat des décisions économiques sur les décisions de santé publique. La concurrence est utilisée comme un argument sur un véritable enjeu de santé publique.

Cette opposition s'explique principalement parce que le marché de l'obésité se porte très bien et représente des milliards d'euros de profit (Nahal et al., 2012). Parallèlement au commerce alimentaire, l'industrie pharmaceutique bénéficie également fortement de l'obésité (pilules minceurs, cures, etc) et voit d'un mauvais œil toute tentative de lutter contre l'obésité.

