

# SE NOURRIR

l'alimentation en question

sous la direction de  
**Michel Wieviorka**

Les entretiens d'Auxerre

Le titre de la publication

Éditions  
SCIENCES  
HUMAINES



SE NOURRIR  
L'ALIMENTATION EN QUESTION

En application de la loi du 11 mars 1957,  
il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement,  
par photocopie ou tout autre moyen,  
le présent ouvrage sans autorisation de  
l'éditeur ou du Centre français du droit de copie.

© **Sciences Humaines Éditions, 2009**  
38, rue Rantheaume  
BP 256, 89004 - Auxerre Cedex  
Tel. : 03 86 72 07 00/Fax : 03 86 52 53 26  
ISBN = 9782361061487



# SE NOURRIR

## L'ALIMENTATION EN QUESTION

Sous la direction de  
MICHEL WIEVIORKA

LES ENTRETIENS D'AUXERRE

Éditions  
SCIENCES  
HUMAINES

## Les Entretiens d'Auxerre

Chaque année, les Entretiens d'Auxerre rassemblent autour d'un thème important des personnalités compétentes, françaises ou étrangères, et tous ceux qui désirent participer à un débat de qualité, accessible et ouvert. Les entretiens se veulent résolument pluridisciplinaires et mobilisent l'histoire, la philosophie, l'économie, la sociologie, et, plus largement, les sciences humaines, sans exclure les sciences exactes et la littérature.

La définition du contenu des Entretiens est confiée à un comité scientifique présidé par Michel Wieviorka. Leur mise en œuvre est assurée par le Cercle Condorcet d'Auxerre et la Ligue de l'enseignement de l'Yonne.

### **Thèmes déjà traités :**

- *L'Avenir de l'islam en France (2002)*
- *L'Empire américain (2003)*
- *La Laïcité (2004)*
- *Disposer de la vie, disposer de la mort (2005)*
- *Douce France ? (2006)*
- *Nos Enfants (2007)*
- *Se nourrir (2008)*

# Introduction

MICHEL WIEVIORKA

« Se nourrir, manger », voilà qui évoque, pour un sociologue, ce que Marcel Mauss appelait un « fait social total », un fait qui conjugue en lui seul toutes sortes de dimensions. Il lui faudra donc envisager un grand écart intellectuel afin d'examiner, dans le fait de manger, tout à la fois ce qu'il y a de plus personnel, de plus intime et de plus subjectif, et ce qu'il y a de plus mondial – la géopolitique de l'alimentation, les injustices et inégalités planétaires en la matière, par exemple, ou bien encore les jeux économiques des grandes entreprises du secteur. Et, entre les deux, tout ce qui structure le fait de manger ou de se nourrir à l'échelle d'un pays, d'une région, d'une ville, d'un groupe humain délimité, que ce soit en termes culturels, sociaux ou politiques.

Non seulement nous sommes confrontés à des questions susceptibles de mobiliser toutes les sciences humaines et sociales, mais de plus, nous sentons bien qu'il nous faut aller à leurs frontières, et même les transgresser, pour examiner aussi ce qu'en disent la médecine et les sciences plus exactes, les sciences de la nature, la biologie, la chimie. Je pense ici à la façon dont la gastronomie s'empare de la chimie ou s'en approche pour proposer des recettes inédites, des modes de cuisiner nouveaux, ce que Hervé This appelle la cuisine moléculaire, et que mettent en pratique des grands chefs comme Pierre Gagnaire.

Nous devons également envisager des questions d'ordre moral ou éthique qui révèlent d'emblée le caractère ambivalent ou ambigu de notre questionnement. N'y a-t-il pas quelque chose d'obscène à nous préoccuper de la faim dans le monde, des famines, des problèmes de subsistance, et dans le même temps, à traiter de la nourriture comme un fait de culture, et même, avec la gastronomie, de haute culture, à l'associer au plaisir, au désir ? N'est-il pas insoutenable de constater que la sous-nutrition et la faim affectent des millions d'humains, tandis que nos sociétés déploient d'intenses efforts pour éviter les conséquences de leurs excès alimentaires : lutter contre le cholestérol, ne pas grossir, nous conformer à des idéaux de minceur, mais aussi combattre l'anorexie – ce qui nous rappelle que la santé et l'alimentation non seulement sont indissociables, mais sont aussi fonction de la culture, des représentations, et des messages diffusés par la publicité et les médias ? Une charte a d'ailleurs été signée le 9 avril 2008 à Paris, dans laquelle des professionnels de la mode, des médias et de la communication s'engagent à faire évoluer les représentations et les comportements relatifs à l'image du corps et en particulier à agir contre les modèles de l'extrême maigreur.

Il existe enfin des enjeux structurels qui exigent une réflexion sur la longue distance et qui, en même temps, varient considérablement avec l'actualité.

D'un côté, nous pouvons nous intéresser à l'alimentation, en général, et par exemple à la place qu'elle occupe dans la modernité contemporaine, à la consommation de masse, avec ses dérives dans l'excès qui deviennent ou risquent de devenir structurelles : l'obésité, fléau qui atteint les jeunes de familles pauvres dans les sociétés d'abondance (moins en France qu'ailleurs néanmoins), ce qui n'empêche pas qu'elle soit source de profits pour les industries que Paul Campos, dans un livre à scandale (*The Obesity Myth. Why America's Obsession with Weight is Hazardous to your Health*, 2004) appelle les « *dieting industries* », qui prospèrent en vendant des régimes, et plus largement la « mal bouffe » dont se sont saisis certains courants de l'écologie politique ; et cette autre pathologie qu'est l'anorexie, cette tyrannie de la minceur extrême.



D'un autre côté, nous sommes fréquemment soumis à une actualité qui envahit les médias et met momentanément l'accent sur un problème particulier : la « vache folle », la « fièvre aviaire », par exemple, qui nous rappellent le caractère parfois mondial des grands problèmes alimentaires, mais aussi le scandale du lait frelaté en Chine, qui est une affaire interne à ce pays – de nombreux commentaires soulignant néanmoins que même s'il n'y a pas eu d'exportation de ce lait, ce qui caractérise l'économie chinoise est aussi l'importance de son commerce avec le reste du monde.

La contestation, lorsqu'elle porte sur des enjeux liés à l'alimentation, porte la marque de ces contradictions. D'une part, des mouvements de consommateurs veulent moderniser leur alimentation, manger sain, biologique, faire preuve de raison, préserver aussi l'avenir, penser en termes de développement durable, et pas seulement en fonction de leur seule existence. Ils refusent la manipulation de leurs besoins, s'informent, comparent, réfléchissent à ce qu'ils mangent, se constituent en groupes de pression. Et d'autre part, on l'a vu au printemps 2008, des marches et des émeutes de la faim nous indiquent que dans le monde entier, le problème peut être celui de la survie, et non pas de la modernisation de l'alimentation.

## Individus et sociétés

Dans son livre *L'Homnivore*<sup>1</sup>, Claude Fischler souligne un paradoxe : l'être humain, lorsqu'il mange, le fait pour répondre à une exigence biologique fondamentale, vitale, qui est commune à tous les humains. Mais en tant qu'être social, et omnivore, il passe de l'unité anthropologique – je dois me nourrir – à la diversité culturelle – je me nourris de mille et une façons, selon mon groupe social, comme l'avait rappelé Pierre Bourdieu dans *La Distinction*<sup>2</sup>, mais aussi selon la culture de mon pays, selon aussi celle

---

1/Odile Jacob, 1990.

2/Minuit, 1979.

de mon temps, car l'évolution peut être considérable, ce qui alors nous éloigne des thèses de Pierre Bourdieu. Je note ici, au passage, qu'Émile Durkheim ne nous aide pas à trancher dans ce paradoxe, puisque dans *Les Règles de la méthode sociologique* (1894), il affirme d'abord que « chaque individu boit, dort, mange (...) si donc ces faits étaient sociaux, la sociologie n'aurait pas d'objet qui lui fût propre et son domaine se confondrait avec celui de la biologie et de la psychologie », mais qu'un peu plus loin, quand il s'agit pour lui de donner des exemples de faits sociaux, il évoque le boire et le manger à propos de l'enfant que nous « contraignons à manger, à boire à des heures régulières ».

Ce que nous mangeons, la façon dont nous mangeons varie considérablement, d'un pays à un autre, au point de fournir toutes sortes de stéréotypes nationaux plus ou moins fondés : les Français, par exemple, mangent des grenouilles et règlent leurs affaires importantes à table, ce qui n'est pas le cas des Américains, et ces derniers pensent en termes de santé là où les Européens pensent d'abord au plaisir de manger – je renvoie ici à la passionnante enquête de Claude Fischler comparant les attitudes envers l'alimentation, le corps et la santé, conduite en France, en Italie, aux États-Unis, en Angleterre, en Suisse et en Allemagne, publiée sous le titre *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*<sup>3</sup>.

À partir de là, d'importantes questions se posent. La première est celle de la culture, et plus exactement, de sa reproduction. Pouvons-nous accepter l'idée que nos façons de manger se reproduisent pour rester fidèles à des habitudes, comme si nous mangions ce que nos parents, dans notre culture d'origine, nous ont appris à manger ? Il est vrai que les ethnologues montrent que ce qui subsiste le plus longtemps, chez les migrants, de leur culture d'origine, c'est précisément leurs habitudes alimentaires ; pour le reste, ils s'assimilent ou en tout cas s'intègrent. Mais ne devons-nous pas plutôt admettre que nos modes d'alimentation évoluent considérablement dans le temps, y compris pour une même personne ?

---

3/ Odile Jacob, 2007.

Et si oui, à qui, à quoi devons-nous ces changements ? Aux industries alimentaires, à la recherche, qui nous proposent de nouveaux produits ? Au marketing, à la publicité qui manipulent nos besoins, nous invitent à consommer des marques, c'est-à-dire des symboles, nationaux ou étrangers, à commencer alors par ceux qui renvoient à la culture américaine – Coca Cola, McDonald's ? À l'ouverture des marchés, à la globalisation économique qui fait circuler intensément les produits et les modes de consommation, mais aussi les individus et les groupes, ce qui fait que nous trouvons sur nos marchés, ou plutôt dans nos centres commerciaux, des produits venus du monde entier et en toute saison, ou que nous apprenons à aimer, par le tourisme ou la migration, des plats que nous ignorions, des produits que nous ne consommions pas ? L'histoire de la pizza, telle qu'elle est relatée par Franco La Cecla (*Pasta and Pizza*<sup>4</sup>) est ici paradigmatique : ce plat est d'abord celui de l'Italie du Sud, elle gagne le Nord avec Garibaldi et ses troupes, et peu de temps après, elle migre aux États-Unis, avec les nombreux émigrés venus surtout du Nord de l'Italie, où elle devient le plat italien par excellence, mais surtout un plat auquel tout le monde accède, commercialisé par des chaînes dans les années 1950 ou 1960, et devenant alors extrêmement populaire. De là, elle revient en Italie. Elle est aujourd'hui le produit « global » par excellence (on trouve des pizzerias partout dans le monde, bien plus que des McDonald's) en même temps qu'un symbole national de l'Italie, ce qu'elle n'était pas dans un passé même récent.

Devons-nous le changement à des modifications culturelles en profondeur, qui font que nos goûts se transforment, ce qui nous éloigne des perspectives à la Bourdieu, qui insistait au contraire sur la pérennité des goûts, selon les milieux sociaux ? Comme l'a établi l'historien Jean-Louis Flandrin, les goûts évoluent massivement dans le temps : le goût médiéval était dominé par la passion des épices et, au Moyen Âge, le goût français était bien plus ouvert aux ingrédients acides dans la cuisine que le goût italien ; de même, l'antinomie sucré/salé s'est mise en place à partir du

---

4/Prickly Paradigm Press, 2007.

milieu du XVII<sup>e</sup> siècle seulement. Le changement proprement social n'est-il pas aussi ou davantage la source des modifications alimentaires ou culinaires, par exemple : dans une France qui cesse d'être rurale pour devenir industrielle, puis post-industrielle, les besoins ne sont-ils pas différents ? Ainsi, lorsque les travailleurs de l'industrie étaient en nombre important des manœuvres, des ouvriers dont on utilisait avant tout la force de travail, le vin constituait une ressource énergétique importante, et la consommation de vin très ordinaire était une réalité massive, aujourd'hui en grand déclin. Le changement ne s'accélère-t-il pas en raison de l'association, dans nos préoccupations, de la santé et de l'alimentation, ce qui débouche sur l'idée sinon d'une science de la nutrition, du moins d'une mobilisation de diverses disciplines scientifiques autour d'elle ?

Mais si l'alimentation est éminemment question de culture et de changements généraux, elle est aussi de toute évidence une question personnelle, hautement subjective ; elle constitue même un enjeu qui permet aisément d'associer dans une même réflexion le corps et l'esprit, la réalité biologique de chacun de nous, et sa réalité comme sujet – Maurice Merleau-Ponty<sup>5</sup> dit fort bien que « comme par une sorte d'osmose, le corps et le sujet diffusent l'un dans l'autre. Mon corps redevient mien pendant que je m'incarne en lui ». Il y a des dimensions qui relèvent de l'intime dans le fait de se nourrir, et qui interdisent de se limiter, pour l'analyse, aux seuls aspects biologiques, sociaux et culturels de la question.

En tout cas, il devient difficile d'expliquer nos modes d'alimentation par des impératifs anthropologiques alimentaires, comme le faisait l'anthropologue marxiste Marvin Harris expliquant le cannibalisme des Aztèques, et tout particulièrement de leurs élites, en termes de réponse au manque de protéines animales de leur régime alimentaire ordinaire. Qui peut accepter de réduire nos aliments à leur seul apport calorique ou énergétique, et oublier qu'ils font sens, qu'ils ont des dimensions symboliques, voire sacrées ? Comment ne pas voir, pour parler comme l'anthropologue

---

5/Cité par Denise Jodelet dans sa préface à Christine Durif-Brickert, *La Nourriture et nous. Corps imaginaires et normes sociales*, Armand Colin, 2007, p. 12.

David Le Breton, que « l'aliment est un objet sensoriel total<sup>6</sup> » ? Comment ne pas admettre que les goûts résultent pour chacun de nous d'une histoire collective, familiale et individuelle, qu'ils sont à la fois profondément subjectifs et ancrés dans des réalités passées et présentes objectives, qu'ils ont une dimension de reproduction, et une autre de changement, d'évolution ? Manger est associé à des sensations, des émotions, du plaisir (ou du dégoût), à des images – la fameuse madeleine de Proust – ce qui n'interdit pas une certaine rationalité dans les décisions alimentaires – c'est le thème du livre de Jean-Pierre Corbeau et de Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation*<sup>7</sup>.

Nous nous éloignons de plus en plus de ce type de matérialisme ou de déterminisme à la Marvin Harris pour analyser la façon dont les hommes s'alimentent en accordant une place considérable aux dimensions sociales, culturelles, symboliques, imaginaires. En apprenant aux enfants à se nourrir, et à faire leurs choix en matière de nourriture, nous les socialisons, nous leur apprenons aussi à être des sujets capables de déterminer par eux-mêmes ce qu'il est bon, ou non, de manger. La cuisine est même, à suivre Claude Lévi-Strauss<sup>8</sup>, une expression importante, et inconsciente, de la structure sociale. Il y a une analogie, selon lui, entre le langage et la cuisine, et il existe des systèmes culinaires comme il existe des langages. D'une certaine façon, on peut dire que nos conceptions de l'alimentation, en changeant, soulignent des changements plus généraux, ou en font partie, au point d'illustrer aussi les débats auxquels ces changements donnent lieu.

En voici un exemple : il y a quelques années, alors que faisait rage en France le débat sur le multiculturalisme, on a vu se mettre en place une querelle des « chefs », les uns expliquant que la haute cuisine française est immuable, et doit le rester, qu'elle est la plus haute expression d'une tradition solidement établie, et qui doit être respectée scrupuleusement, les autres affirmant au contraire

---

6/*La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Métailié, 2006.

7/*Privat*, 2002.

8/*L'Origine des manières de table. Mythologiques 3*, Plon, 1968.

qu'elle résulte d'apports nombreux qui, au fil du temps, ont chacun fourni des éléments de changement qu'il s'est agi d'intégrer, et sans lesquels la gastronomie française n'existerait pas. D'une certaine façon, ce débat venait prolonger celui ouvert au début des années 1970 par Gault et Millau, faisant la promotion de la « nouvelle cuisine », contre la tradition, dans ce qu'elle avait de figé et d'immuable ; et il existe aujourd'hui d'autres variantes de ce débat, entre les tenants de la reproduction, et ceux de l'innovation, que celle-ci se tourne vers l'avenir (on l'a dit par exemple à propos de Hervé This et de Pierre Gagnaire), ou qu'elle soit plutôt recherche d'une authenticité des saveurs qui se seraient perdues, de la nature et de ses rythmes (les produits « du marché »).

## Géopolitique de l'alimentation

Toutes ces questions semblent bien éloignées des grands problèmes que posent la famine, la crise alimentaire mondiale. Le *Journal du CNRS*<sup>9</sup> dans un important dossier qu'il consacre à ces problèmes, en donne la mesure. Aujourd'hui, sur les 6,6 milliards d'humains que compte la planète, 2 milliards sont mal nourris, c'est-à-dire qu'ils vivent avec moins de deux dollars par jour et disposent d'un apport énergétique inférieur à 2 700 kilocalories. Plus de 850 millions de personnes ont faim chaque jour (moins de 2 200 kilocalories). Et selon la FAO (Food and Agriculture Organization, qui dépend des Nations unies), un enfant de moins de dix ans meurt de faim quelque part dans le monde toutes les cinq secondes. Le manque de nourriture tue 25 000 personnes par jour dans le monde, 9 millions d'individus par an.

Ces chiffres dramatiques ne renvoient en aucune façon à une quelconque injustice naturelle, leurs sources sont humaines, politiques et économiques. La faim, voire la famine, caractérisent souvent des pays non démocratiques, des régimes autoritaires et

---

9/n° 224, septembre 2008. Voir aussi, sur ce sujet, l'ouvrage de Gilles Fumey, *Géopolitique de l'alimentation*, éditions Sciences Humaines, coll. « Petite Bibliothèque de Sciences Humaines », 2008.

corrompus, ou accompagnent des processus de violence extrême, impliquant des déplacements forcés de population. Elles ont pu néanmoins affecter ces derniers temps des pays plus démocratiques, ou des populations urbanisées, et plus seulement rurales, vivant dans des conditions jusque-là moins difficiles, du fait, avant tout, de la hausse impressionnante des prix des produits alimentaires : le blé, le riz, qui ont vu leur prix être multiplié par trois ou quatre. Ces hausses sont à l'origine des émeutes de la faim qui ont éclaté dans plusieurs pays au printemps 2008, au Mexique, en Haïti, en Côte-d'Ivoire, en Égypte, à Madagascar, au Maroc, etc. Les explications de ces hausses spectaculaires des prix renvoient certainement à l'internationalisation des marchés agricoles, au renforcement de l'emprise des grandes firmes agro-alimentaires au détriment des petites paysanneries des pays du Sud, elles sont d'abord le fruit d'une dérégulation qui crée une concurrence inégale entre les entreprises puissantes du Nord, et les petits paysans du Sud. Elles tiennent aussi à l'histoire récente de l'aide alimentaire, qui a consisté, pour l'essentiel, à exporter des céréales à bas prix du Nord vers le Sud, ce qui fait que les pays du Sud ont perdu une partie de leur capacité à produire les céréales nécessaires à leur alimentation. Autre explication souvent avancée : quand les couches moyennes des pays émergents, Chine et Inde notamment, ont commencé à modifier leur consommation pour se nourrir davantage de volailles, d'œufs, de viande et de produits laitiers, cela a eu pour effet d'accroître leur demande en céréales et en tourteaux, nécessaires à la nourriture des volailles, des porcs et des bovins – et dont les prix ont flambé. On a également mis en avant les politiques de déstockage qui ont été menées par quelques grands pays producteurs, notamment la Chine (dont les stocks de blé ont été divisés par trois entre 2000 et 2006) ou l'Union européenne, se débarrassant à partir de 1992 d'une partie de ses stocks de céréales qui jouaient dans le passé un rôle de stabilisation des prix et des cours mondiaux. Par ailleurs, la hausse des prix du pétrole a encouragé certains pays à remplacer les cultures alimentaires par celles d'agro-carburants, ce qui peut peser aussi sur le prix des céréales – un dossier là aussi très controversé, comme on l'a vu

lors du sommet de la FAO de juin 2008, quand Jacques Diouf, son directeur général, s'est indigné de voir que des milliards de dollars destinés au soutien à la consommation humaine avaient servi à « éteindre la soif de carburant de véhicule », relayé en cela par Hosni Moubarak, président égyptien, tandis que Lula, le président brésilien, prenait au contraire le parti des bio-carburants, une « énergie propre » non subventionnée dans son pays, et dont la culture n'empiéterait pas sur les terres arables destinées à l'alimentation. Mais aux États-Unis, par exemple, environ un quart de la production de maïs sert à produire du bioéthanol, ce qui rend plus rare, et donc plus cher le maïs alimentaire. Ajoutons, explique le dossier du *Journal du CNRS*, les mauvaises conditions climatiques (mauvais été 2007), la sécheresse, les gelées plus fortes que d'ordinaire, et la spéculation, qui a vu se reporter sur les produits agricoles des capitaux en quête de nouveaux secteurs.

À la question des céréales, il faudrait certainement ajouter celle de l'eau, dont la raréfaction et le coût constituent des enjeux aussi cruciaux, et liés, puisque l'accroissement de la production alimentaire est tributaire de l'eau disponible. Il faudrait aussi adjoindre une réflexion sur les produits chimiques susceptibles d'intervenir dans la production alimentaire, et qui posent d'évidents défis en termes d'environnement et de pollution. Il faudrait également examiner l'impact des subventions, et notamment celles de l'Union européenne.

Reste enfin à savoir comment articuler, dans l'analyse, puis éventuellement dans l'action, dans des propositions politiques, ce qui renvoie aux drames de la faim, voire de la famine, et ce qui a trait à l'alimentation et à la consommation dans les sociétés qui y échappent.

## **Deux problèmes, ou un seul ?**

Face aux dérives ou aux problèmes que pose l'alimentation dans les pays du Nord, de nombreuses voix, individuelles et collectives, savent se faire entendre. Les uns plaident pour une consommation



plus intelligente, pour associer davantage des préoccupations liées à la santé, au corps, à la façon ou au contenu de ce que nous mangeons. D'autres mettent en avant des comportements exemplaires, qu'ils accompagnent éventuellement d'un discours qui les justifie, tel le discours végétarien.

Par ailleurs, bien des débats et des propositions sont faits lorsqu'il s'agit de faire face à la faim et aux carences alimentaires dans le monde. Il existe des organisations supranationales, européennes, nationales, il existe aussi des ONG qui sont très mobilisées, et il y a par conséquent tout un tissu d'acteurs impliqués pour réfléchir et mettre en œuvre des politiques ou une action concrète. Faut-il, en matière de techniques agricoles, s'efforcer d'élever les rendements de façon à faire baisser les prix ? Lorsque les rendements à la production s'élèvent fortement, cela profite généralement aux grosses exploitations et augmente le nombre de nombreux laissés-pour-compte, des petits paysans qui cessent d'être compétitifs sur le marché. De plus, la course à la productivité et à l'agriculture fait vite d'importants dégâts en matière d'environnement, surtout si elle repose sur le recours à des pesticides et des engrais industriels. Peut-on faire confiance aux OGM, comment apprécier leur impact à long terme ? Le débat, chacun le sait, est particulièrement vif, et mobilisateur. Peut-on promouvoir à une échelle significative des systèmes de production s'inscrivant dans des logiques de développement durable ?

Les questions peuvent être formulées en allant du haut vers le bas, en se demandant comment proposer des réponses générales, mondiales, à grands coups d'aides, de politiques internationales, d'investissements, pour les adapter à des situations locales. Elles peuvent aussi être « *bottom up* », partir du bas, de situations précises, où les acteurs locaux, avec l'aide éventuelle de spécialistes venus d'ailleurs, innove, plus ou moins collectivement, en tenant compte des populations directement concernées, de leur environnement, et de la complexité des enjeux. Elles peuvent encore tenter de combiner les deux logiques, par le haut et par le bas, comme Jacques Diouf, directeur général de la FAO le proposait dans *Le Monde* (24 septembre 2008) : développer des accords de

partenariat et des « relations internationales équilibrées pour un développement agricole durable » entre pays à ressources financières et pays disposant d'eau, de terre et de ressources humaines et, à cette fin, créer des sociétés d'économie mixte où les uns apporteraient du financement et de la capacité de gestion, les autres « les terres, l'eau et la main-d'œuvre ».

Mais un hiatus subsiste en permanence entre les problèmes et les débats internes aux pays du Nord, et ceux qui concernent les pays du Sud : d'un côté, on débat culture, fait de société, capacité des personnes singulières à maîtriser leur corps, on se pose des questions de santé, publique ou individuelle. Et d'un autre côté, on réfléchit à la survie de populations entières, à leur accès au minimum vital. N'y a-t-il aucun lien entre les deux registres ? Il en est certes un, important, qui est que le Sud est aussi dans les pays du Nord, que la grande pauvreté, les difficultés à s'alimenter correctement existent aussi dans les pays du Nord, et en particulier dans les grandes métropoles, les « villes globales » dont parle Saskia Sassen. Mais ce point nous indique que le problème est encore plus complexe, il ne nous dit rien d'une réponse à envisager pour cette question.

Certains tentent de promouvoir des formes d'économie solidaire, et font des efforts en faveur du commerce équitable qui tisse des liens entre producteurs lointains, du Sud, et consommateurs, autour de valeurs de solidarité, mais aussi de démocratie, de respect des droits de l'homme. D'autres s'efforcent de conjuguer une action économique locale, ou régionale, avec des valeurs générales, mondiales. Par exemple, si on débat en Bourgogne pour savoir s'il faut ou non produire des agro-carburants, ce n'est pas seulement une question régionale, ce peut être aussi en tenant compte d'enjeux plus larges, nationaux ou planétaires. D'autres encore se demandent comment articuler nos modes de consommation à des préoccupations planétaires, comment lutter ici, *hic et nunc*, contre l'obésité, l'anorexie, la « mal bouffe », tout en contribuant à des logiques de lutte contre la faim et de développement réel du Sud, en proposant de manger moins de viande, de s'approvisionner en fonction de la production locale et non pas en achetant des

produits apportés à grand renfort de pétrole. Tout ceci ne me semble pas à la hauteur des enjeux, et me conduit à une conclusion que j'espère de tout cœur provisoire : dans l'état actuel des choses, nous ne savons pas vraiment comment faire pour concilier nos préoccupations alimentaires, dans les pays du Nord, et les drames et difficultés du Sud. Nous ne savons pas vraiment, dans l'ensemble, penser et agir « global » face à ces enjeux.



# Table des matières

<b>Introduction</b> <i>Michel Wieviorka</i>	5
<b>MANGER HIER ET AUJOURD’HUI ICI ET AILLEURS</b>	
<b>Du pot au (à) feu néolithique au chaudron gaulois, les apports de la cuisine expérimentale à l’archéologie du goût</b> <i>Anne Flouest</i>	21
<b>Les racines médiévales de l’obésité</b> <i>Danièle Alexandre-Bidon</i>	37
<b>Nourritures, corps et âme</b> <i>Micheline Durand</i>	58
<b>Les gestes du repas</b> <i>Daniel Sauvaget</i>	61
<b>La famille à table</b> <i>Anne Muxel</i>	75
<b>Mange-t-on comme on pense politiquement ?</b> <i>Pascal Perrineau</i>	95
<b>L’industrialisation alimentaire face au souci de soi : du consommateur à l’amateur ?</b> <i>Olivier Assouly</i>	109
<b>Végétariens ou carnivores : la lutte pour la subsistance</b> <i>Hervé Le Bras</i>	133

<b>Malnutrition dans une société de pléthore</b> <i>Arnaud Basdevant</i>	149
<b>La cuisine japonaise du dedans et du dehors, ou comment résister à la pensée carnivore</b> <i>Nobutaka Miura</i>	159
<b>Les saveurs de l'Autre</b> <i>Boniface Mongo-M'Boussa</i>	179
 <b>L'ALIMENTATION À L'ÉPREUVE DE LA MONDIALISATION</b>	
<b>Existe-t-il un marché mondial de l'alimentation ?</b> <i>Philippe Frémeaux</i>	191
<b>Le monde pourrait nourrir le monde si...</b> <i>Edgard Pisani</i>	209
<b>Nourrir tous les hommes</b> <i>Michel Foucher</i>	215
<b>Comment nourrir 9 milliards d'habitants ?</b> <i>Bruno Parmentier</i>	229
<b>La crise alimentaire : quelles solutions ?</b> <i>Sylvie Brunel</i>	255
<b>Face à la crise alimentaire, l'action humanitaire de Solidarités</b> <i>Alain Boinet</i>	265
<b>Témoignage</b> <i>Pierre Guez</i>	275
<b>Témoignage</b> <i>Alain Lefebvre</i>	277