



Géopolitique de l'ALIMENTATION

Gilles Fumey

Éditions
SCIENCES
HUMAINES

Extrait de la publication

GÉOPOLITIQUE DE L'ALIMENTATION

Maquette couverture et intérieur : Isabelle Mouton.

Retrouvez nos ouvrages sur

www.scienceshumaines.com

Diffusion : Seuil
Distribution : Volumen

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, 2008**

38, rue Rantheaume

BP 256, 89004 Auxerre Cedex

Tel. : 03 86 72 07 00 / Fax : 03 86 52 53 26

ISBN = 9782361061623

GÉOPOLITIQUE DE L'ALIMENTATION

Gilles Fumey

La Petite Bibliothèque de Sciences Humaines
Une collection dirigée par Véronique Bedin

Extrait de la publication

Introduction

POURQUOI UNE GÉOPOLITIQUE DE L'ALIMENTATION ?

Au printemps 2008, la planète s'est réveillée avec la gueule de bois. Elle croyait être sur le chemin radieux de l'autosuffisance alimentaire. L'abondance avait bien donné naissance à de nouvelles pathologies comme l'obésité, mais n'était-ce pas préférable à la faim ? Entre un monde qui a trop et celui qui n'avait pas encore assez, le choix était vite fait.

Les marchés semblaient confiants. Seuls quelques produits tropicaux comme le café et le cacao ne payaient pas décemment leurs producteurs. En Asie, la révolution verte avait apaisé les craintes d'une rupture. Les famines, dans le monde, n'étaient plus que résiduelles ou délibérément provoquées. Ces poches de famine – surtout en Afrique – étaient souvent liées, selon Sylvie Brunel, à certaines conjonctures politiques et au cynisme de certains chefs d'État et de leurs complices occidentaux¹.

Et puis tout s'est emballé. Des émeutes de la faim ont éclaté dans les pays du Sud, qui rappellent étrangement les jacqueries et les douloureux épisodes de soulèvements d'autrefois. Et l'on se demande pourquoi la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'OMC (Organisation mondiale du commerce) n'ont pas pu empêcher ce dérèglement du système alimentaire mondial.

1- S. Brunel, *La Faim dans le monde. Comprendre pour agir*, Puf, 1999.

Une question d'offre et de demande ?

La géopolitique traite habituellement du rapport des États sur les territoires. Elle fait la part belle aux armes, aux traités, aux alliances entre des acteurs installés dans un rapport de force et, parfois, en conflit. L'alimentation n'a pas d'acteur identifié d'emblée, car tous les êtres humains sont des mangeurs, et donc des acteurs du système alimentaire. D'un autre côté, tous les cuisiniers du monde, les restaurateurs, les industriels et les paysans de l'agroalimentaire sont, à leur manière, des acteurs de cette activité complexe qu'est l'alimentation.

Tous se retrouvent sur les marchés où les prix tanguent depuis la fin de l'année 2007 dans tous les pays du monde, accroissant les inégalités entre êtres humains. À tel point que de nombreuses voix s'élèvent pour ajouter au nombre des droits fondamentaux, celui de se nourrir, même si ce droit est déjà inscrit en filigrane dans la Déclaration universelle des droits de l'homme (article 25).

Tous les marchés alimentaires étant entrés en crise, les consommateurs, les organisations internationales et les États ne peuvent rester inactifs. Les riches réfléchissent à l'idée de freiner leur soif sans fin de consommation : au Japon, c'est Jinnosuke Uotsuka qui milite pour une nourriture simple et saine² ; aux États-Unis, ce sont des mouvements comme Stop Wasting Food (littéralement : arrêter le gâchis) qui prônent une autre approche de l'alimentation ; en Italie est né Slow Food qui compte déjà 85 000 adhérents dans le monde pour promouvoir une autre manière de manger. De leur côté, les pauvres essaient de se faire entendre. La FAO pose des jalons pour une résolution rapide de la crise que beaucoup, en dépit des sonnettes d'alarme tirées ici ou là, n'attendaient pas.

2- Son livre *Les Japonais qui ne font pas pourrir les aliments dans leur réfrigérateur*, Tokyo, éd. Yamato Shobo, 2007.



Cette crise montre bien à quel point l'alimentation est une activité difficile à encadrer. 70 % de la population mondiale gagne sa vie en produisant des biens alimentaires et la majorité sont des femmes. Les disponibilités alimentaires existent, certes, et sont théoriquement suffisantes pour chaque être humain aujourd'hui. La question est davantage celle de la gestion et de l'encadrement de la production.

On peut établir une géopolitique de l'offre alimentaire en mesurant les calories consommées. La FAO le fait depuis plusieurs décennies. Mais il y a plus. Une géopolitique mondiale des systèmes alimentaires permet de comprendre comment se font les choix des populations. Pourquoi la viande de bœuf s'impose-t-elle comme un mets de base en Argentine, le porc au Danemark et le poulet en Israël ? Et pourquoi sera-t-il difficile, voire impossible de changer ces modes alimentaires ? Pourquoi y a-t-il trois grandes « civilisations » organisées autour du blé, du riz et du maïs ? Et sur quelles bases se développe l'engouement des Chinois et des Indiens pour le vin, alors que ces deux civilisations du thé avaient découvert la bière au XIX^e siècle ?

Mondialisation et géographie du goût

La mondialisation en cours a affecté l'alimentation. Des manières de manger ont pu paraître interchangeables d'une région à l'autre du monde : les baguettes asiatiques ne rebutent pas les Européens qui apprécient de plus en plus les épices et piments de l'Inde, tandis que le lait progresse en Chine et les légumes en Europe du Nord. La croissance du nombre des restaurants chinois en Occident, la généralisation d'une alimentation à base ethnique avec des produits, des plats et des boissons « géographiques » qui vont jusqu'à porter des toponymes (*chili con carne*, biscuit nantais, thé darjeeling, saucisse de Strasbourg, voire *hamburger*, parmesan, riz basmati,

etc.), tout cela pourrait bien signifier une exigence pressante sur l'origine des produits et des plats parce que la géographie des cuisines³ se révèle être, lorsqu'elle est bien perçue et protégée, l'une des meilleures garanties de la qualité alimentaire.

Les régimes alimentaires sont en fait très variables d'une aire à l'autre, et les manières de manger, comme les besoins alimentaires, ne sont pas construits à l'identique. La géopolitique de l'alimentation est donc bien une approche en termes de conflits, et pas seulement économiques, mais aussi culturels. Leur intensité peut déterminer des choix politiques dans les négociations commerciales, des rapports de forces entre firmes multinationales et groupes de pression. Ainsi à l'Organisation mondiale du commerce, le Brésil, l'Inde et la Chine ont montré chacun leur détermination et aucun accord n'a pu aboutir en 2008⁴. De même, les associations de consommateurs américains et les militants anti-OGM ont fait pression et ont obtenu de l'entreprise Monsanto en 2008 l'arrêt de la production aux États-Unis d'une hormone de croissance Posilac destinée à accroître la production de lait des vaches. En Europe, ils ont détruit les champs expérimentaux du premier producteur mondial de semences génétiquement modifiées de maïs type MON810.

Derrière ces conflits se profilent tous les enjeux concernant le type d'alimentation que nous voulons pour demain : la question n'est pas de penser une alimentation pour tous qui serait universelle. Elle est de voir comment garantir un accès le plus large possible à une alimentation de qualité, non assujettie aux règles du profit. Se nourrir est non seulement un besoin vital, c'est aussi l'un de nos plus intimes rapports au monde.

3- La cuisine est un espace circonscrit par trois lieux : l'atelier ou le laboratoire où l'on confectionne la recette, le marché où l'on achète les produits, la table, enfin, où l'on déguste. En Occident, le discours sur la cuisine a été recouvert par la gastronomie, monopolisant l'énoncé des plaisirs, et par la nutrition, exposant l'état d'un savoir scientifique créé au XIX^e siècle.

4- Voir chapitre V.

Chapitre I

SE NOURRIR N'EST PAS QU'UNE QUESTION AGRICOLE

Lorsque sonne le retour des ventres creux au printemps 2008, les populations sont en colère moins parce que les greniers sont vides que parce que les prix grimpent à des niveaux insupportables. Pour le commun des mortels, cette situation dérive de l'accroissement de la population mondiale, des ruptures de stocks et, surtout, de l'entrée de la Chine sur de nombreux marchés. D'autres réponses plus complexes, comme l'action de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), la place des biocarburants, ou encore les politiques agricoles, expliqueraient cette montée de la colère. Tous ces facteurs restent très controversés. Curieusement, jamais n'est traitée la question de la suralimentation et du gaspillage dans les pays riches. Rarement sont remis en question les liens entre la consommation de viande au Nord et le manque de céréales au Sud. On alerte toujours le monde sur la difficulté qu'il y aura à nourrir neuf milliards de bouches dans les décennies qui viennent et la situation tendue de la production agricole. Que la FAO et l'OMC soient incapables d'organiser les marchés à l'échelle mondiale ne fait pas vraiment scandale. Qui perçoit réellement la vocation de ces organismes ? Et d'ailleurs, les marchés peuvent-ils être gouvernés par des organisations internationales ?

On parle souvent d'une « mondialisation de l'alimentation » conduisant inéluctablement tous les pays vers le

modèle alimentaire des pays industriels. Toutes les prévisions des besoins sont évaluées sur la base de ce qui est consommé dans les pays riches avec l'idée que cette alimentation-là est un « progrès ». Certains économistes et agronomes osent des affirmations comme celle-ci : « Malgré toutes les critiques (dont beaucoup sont légitimes), malgré tous les énervements et les motifs d'insatisfaction, malgré les nombreuses imperfections subsistant, malgré la "malbouffe", malgré les dégâts induits par le progrès, malgré la pandémie mondiale d'obésité et la multiplication des cancers, on mange mieux que l'on n'a jamais mangé¹. » Pourtant les historiens, dont Madeleine Ferrières qui a écrit sur les peurs alimentaires², rappellent avec les anthropologues que l'insatisfaction de l'homme devant sa nourriture ou, plus exactement, l'angoisse et l'incertitude que provoque l'acte de manger sont de tout temps. Qu'elles ont toujours poussé l'homme à chercher mieux que ce qu'il a. D'où le sentiment du mangeur qu'il a souvent « mieux » s'il a fait l'effort de consacrer du temps et de l'argent à se nourrir, s'il ne perd pas de vue que manger est aussi un acte social pouvant avoir un lien avec le sacré. L'expression « on mange mieux que l'on n'a jamais mangé » sert, en réalité, à évacuer ce qui précède, les « critiques légitimes », les « imperfections », la « malbouffe », l'obésité et les cancers, etc. Jamais il n'est question d'un modèle qui aurait été insuffisant ou qui aurait failli.

Des scientifiques sous influence

Dès le XVIII^e siècle, les scientifiques, c'est-à-dire les agronomes, les biologistes et les médecins, se sont arrogé une large part d'autorité experte sur l'alimentation. Depuis, les économistes l'ont renforcée à grands renforts de batteries statistiques alimentant un discours apocalyptique sur la situation

1- Bruno Parmentier, *Nourrir l'humanité*, La Découverte, 2007, p. 14.

2- Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, Seuil, 2002, Points Seuil, 2006.



alimentaire mondiale. Les chiffres démontrent implacablement qu'avec moins de deux dollars par jour, plus d'un milliard de pauvres ne peuvent pas accéder facilement à l'alimentation, dont à peu près un pour cent dans les pays industriels, 2,7 % dans les pays en transition (principalement l'Europe de l'Est) et le reste, soit plus de 900 millions, dans les pays en développement. Les organisations internationales conseillées par ces mêmes experts économistes et agronomes avaient fait signer aux politiques un irréaliste « Objectif du Millénaire pour le développement » qui prévoyait de réduire de moitié le nombre des affamés d'ici à 2015 par rapport à 1990, soit au bas mot trente millions de personnes qui auraient échappé chaque année à la famine. Ces « objectifs » sont invariablement dans le registre du « toujours plus » : toujours plus de terres, toujours plus de rendements, toujours plus d'intrants³, si possible là où l'on sait produire beaucoup – c'est-à-dire au Nord - pour nourrir là où l'on meurt de faim, c'est-à-dire au Sud.

Il aura fallu la crise de 2008 pour voir apparaître dans les médias un discours sur l'agriculture « durable » et des alternatives au productivisme, pourtant enterré par un homme politique qui en fut l'un des promoteurs ardents et qui s'est confessé dans un livre rarement cité : *Un vieil homme et la terre* d'Edgar Pisani⁴. Il a fallu les émeutes de la faim pour rappeler que ceux qui n'ont pas accès à l'alimentation aujourd'hui sont aux trois quarts des paysans. Scandale d'autant plus inacceptable que les années 2000⁵ ont été fertiles en dénonciations de toutes sortes qui annonçaient cette rupture : des documentaires implacables comme *Le Cauchemar*

3- Ensemble des produits industriels utilisés pour l'agriculture.

4- Seuil, 2004.

5- On ne s'en tient qu'à ces dernières années, mais un René Dumont pour l'Afrique avait déjà tiré la sonnette en 1962 (*L'Afrique noire est mal partie*, Seuil) dans lequel il fustigeait l'outrecuidance technocratique de ceux qui privilégiaient la mécanisation et les cultures d'exportation sur des terres fragiles alors que la houe, la daba et le mil auraient pu être préservés. À quelques erreurs près sur le rôle de l'État, René Dumont apparaît comme un pionnier de la défense de l'environnement, de l'organisation des producteurs et de la reconnaissance du rôle des femmes dans l'agriculture vivrière.

de Darwin de Hubert Sauper, *Le Marché de la faim* d'Erwin Wagenhofer, *Notre pain quotidien* de Nikolaus Geyrhalter et plus récemment, *Le Monde selon Monsanto* de la journaliste Marie-Monique Robin. Tous ces plaidoyers ont été rejetés par les scientifiques qui les jugeaient trop polémiques alors que les mangeurs se posaient de plus en plus de questions sur la qualité du modèle qu'on leur proposait. Une opinion éclairée continuait à rechercher une alimentation de qualité et une agriculture respectueuse de certains savoir-faire anciens, capitalisés dans l'artisanat ou parfois, comme les grands vins, dans l'industrie du luxe.

Aujourd'hui la FAO, dont certains se demandent quelle est sa légitimité devant une telle faillite⁶, est bien en peine de rectifier le tir : comment des scientifiques qui travaillent à des contrats pour les multinationales pourraient-ils livrer une « expertise » qui soit contradictoire ? Comment imaginer qu'ils puissent encourager une agriculture qui se passerait autant que possible d'un recours à ces mêmes firmes pourvoyeuses d'intrants, de semences « sélectionnées » pour leurs « qualités ». La dénonciation virulente de Vandana Shiva⁷ qui dirige la Research Foundation for Science aurait dû pourtant dessiller le regard de plus d'un. Elle montre que ce lien étroit entre l'agriculture et certaines firmes n'était pas sain. Au départ, ces firmes étaient des entreprises chimiques qui se sont incrustées dans l'agriculture au moment où le productivisme était l'idéologie dominante. Ainsi, Monsanto fondée à Saint-Louis (États-Unis) par le chimiste John Queeny en 1901 s'intéresse à l'agriculture dans les années 1960, produit le célèbre herbicide Roundup et investit dans la biologie

6- Selon l'agence France Presse, la FAO a réclamé au printemps 2008 un million d'euros pour « une initiative d'urgence de distribution des semences et d'engrais » tandis que le Fida (Fonds international de développement agricole, dépendant de l'Onu) promettait « 129 millions d'euros pour des cultivateurs pauvres ». Le président du Sénégal pointe la marginalisation de la FAO qui, pourtant, a plaidé pour des infrastructures de développement des savoirs techniques et des aides à la commercialisation en Afrique.

7- Vandana Shiva, *Le Terrorisme alimentaire. Comment les multinationales affament le tiers-monde*, Fayard, 2001.



moléculaire en 1978, cinq ans avant la mise au point par ses laboratoires d'une première plante génétiquement modifiée. Entièrement vouée à l'agriculture depuis 2002, la firme fait l'objet de poursuites judiciaires dans de nombreux pays, exprimant la perte de confiance d'une grande partie de consommateurs à la suite de condamnations de l'entreprise pour cause de publicités mensongères. Ces firmes ont été le bras droit de la Banque mondiale dans les pays du Sud lorsqu'elle a appelé à développer une agriculture intensive de produits de luxe comme le coton, le tabac, les fleurs ou les fruits destinés aux pays du Nord, les firmes justifiant ces choix comme une mission humanitaire. Mais les revenus de ce commerce peu utile ont permis aux pays du Nord d'écouler des surproductions céréalière ou laitière en participant, de fait, au travail de sappe des modes de production agricoles durables, poussant à la ruine des millions de petits paysans et polluant les terres et l'eau. Le temps d'un bilan est venu.

Pourquoi « agro » et « alimentaire » ?

Cette actualité sombre plaide en faveur d'une relecture des liens entre l'agriculture et l'alimentation. Comment en est-on arrivé là ? Va-t-on, enfin, comprendre que l'alimentation n'est pas qu'une satisfaction physiologique assurée par la seule production agricole ? Tiendrait-on pour spéculations gratuites les travaux des anthropologues, des sociologues, des historiens et des géographes sur ce qu'il est convenu d'appeler les cultures alimentaires, au sens de « civilisation ». Car se nourrir, c'est d'abord puiser dans des cultures qui alimentent des besoins sociaux et psychologiques (qui suis-je ?), géographiques (où suis-je ?) et symboliques (à qui est-ce que je m'identifie ?). Prendre un repas en commun est d'abord un désir d'être ensemble qui est, ensuite seulement, marqué par des plats dont la qualité tente d'être à la hauteur de l'événement. Inversement, l'alimentation rapide ou individuelle (le manger

fast), désocialisée, serait la négation de soi et de l'autre (le manger *slow*, selon les termes du mouvement « Slow Food »), le choix d'une nourriture pensée par d'autres (les industries) à qui on délègue le soin de se nourrir. Certains mangeurs des pays riches protestent contre le *fast food* américain pour des raisons culturelles et non seulement gustatives ou diététiques. Certains mangeurs des pays pauvres s'indignent contre des firmes qui veulent privatiser leurs ressources par des brevets.

Adjoindre l'alimentation à l'agriculture comme l'a fait le gouvernement français constitué au printemps 2007 est une aberration comme il eût été tout à fait aberrant de l'adjoindre à la santé ou au commerce. Il est temps de penser à une gestion globale de l'alimentation par des administrations autonomes et, pour ce qui est de la France, à l'échelle européenne, qui ait une haute main pour faire les choix qui s'imposent. On dira que ce modèle existe au sein des Nations unies avec la FAO⁸. Ce n'est pas l'avis du président sénégalais Abdoulaye Wade qui demandait au printemps 2008 sa suppression tant l'échec de sa politique est patent. À la décharge de cette « bureaucratie lourde et coûteuse » et de ses « systèmes administratifs dépassés et rigides », on plaidera la disparition du levier d'action crucial de l'aide alimentaire qu'était le Programme alimentaire mondial (Pam). Mais Wade est-il crédible lorsqu'il demande l'installation du Fonds international de développement agricole (Fida) en Afrique pensant que cela pourrait résoudre les difficultés des populations locales ? Certes, la Banque mondiale qui traite de l'aide au développement agricole est très largement responsable de l'orientation prise par de nombreux pays pauvres pour les cultures de rente au détriment des cultures vivrières. Le Sénégal en est l'archétype : après avoir tout misé sur l'arachide, il a dû certaines années importer quasiment 100 % de ses denrées alimentaires quotidiennes.

8- En 2008, la FAO compte 192 États membres, 3 356 fonctionnaires dont les deux tiers travaillent au siège à Rome. Son budget est de 867 millions de dollars pour 2008 et 2009, abondé pour près du quart par les États-Unis, le Japon (16,7 %), l'Allemagne (8,6 %), le Royaume Uni (6,7 %) et la France (6,3 %).



Il est temps de penser l'alimentation comme une activité à part entière qu'on peut organiser comme le droit international vient de le faire dans d'autres secteurs pour mettre en route de vraies réformes à l'échelle mondiale. Des réformes dont les contenus ne soient pas confiés qu'à des expertises agronomiques et biotechnologiques⁹.

Identifier des systèmes alimentaires

Manger est un acte qui implique de nombreux acteurs à l'amont. Il importe de distinguer d'abord ce qui tient à la manière dont on mange, les produits que les mangeurs ont choisis, comment ils les préparent, ce qu'ils en attendent. Seulement après, on prendra en compte la satisfaction de ces consommations par les systèmes productifs. On sait combien l'aide alimentaire déstructure les systèmes de consommation et, donc, de production et de commercialisation dans les pays qui reçoivent ces produits en abondance. On sait combien la dépendance s'installe là où les ONG abusent des programmes d'aide pour maintenir avec certains alliés locaux leurs zones d'influence comme un fond de commerce qu'on ne doit pas leur disputer. Et quelles populations pourraient résister, au fur et à mesure qu'elles s'enrichissent comme le font les nouvelles classes moyennes chinoises et indiennes, aux offensives publicitaires¹⁰ et commerciales de firmes agroalimentaires étrangères visant à créer des besoins alimentaires nouveaux ? Retours de boomerangs assurés pour certaines firmes américaines, dont une célèbre entreprise de *fast food*...

9- Même les ingénieurs agronomes comme un Matthieu Calame dans *La Tourmente alimentaire* (éd. Charles-Leopold Mayer, 2008) commencent à penser le règlement de la malnutrition comme une urgence politique. Calame relativise le discours techniciste assurant que la révolution technique (OGM, agriculture de précision par satellite...) n'apportera pas de solution miracle. Maîtriser l'eau passe par la gestion des forêts, aider les exploitations familiales, soutenir les produits à haute valeur environnementale, inventer une monnaie « biologique » dont les quotas d'émission de carbone pourraient être les prémices...

10- Selon le *Word Advertising Research Centre Marketing Pocket Book*, la part des États-Unis dans l'argent dépensé pour la publicité alimentaire atteignait 40 % du total mondial, au début des années 2000.

L'alimentation n'est donc pas l'aboutissement d'une chaîne de production agricole qui aurait transformé des produits. C'est d'abord un système de choix fait par des mangeurs dans deux sphères (publique ou privée) à partir de cultures complexes (religions, diététiques, imaginaires des consommations), qui orientent des types de prises alimentaires individuelles ou collectives chargées de sens. Ramener l'alimentation à des calories dont la répartition est calculée sur des moyennes nationales et comparées n'a pas de sens : en considérant une personne en bonne santé, le ratio calorique d'un Chinois n'a jamais été celui d'un Étatsunien et on ne voit pas qu'ils puissent se rapprocher rapidement, non seulement, pour des raisons de disponibilités, mais aussi de goûts et de traditions de consommation, de besoin physique et d'environnement économique, etc. On ne voit pas raisonnablement de convergence alimentaire dans le monde, si ce n'est pour une petite fraction de population qui voyage beaucoup et peut avoir accès à la nourriture de l'autre. Aucune enquête n'a montré qu'un Japonais formaté par un type d'alimentation pourrait « américaniser » la sienne en quelques décennies.

En cartographiant un certain nombre d'habitudes alimentaires¹¹, on dégage à l'échelle mondiale des grandes aires au sein desquelles un certain nombre de pratiques alimentaires désignent des groupes qui se distinguent radicalement des autres :

– *Les pays industriels et urbains « occidentaux »*, comprenant aussi l'Australie et ses voisins : l'alimentation y est caractérisée par de très anciennes pratiques alimentaires valorisant au Nord de l'Europe et de l'Amérique, ainsi qu'en Océanie les produits issus de l'élevage (viandes et produits laitiers), des prises alimentaires souvent individualisées encadrées par une diététique mise au point au XIX^e siècle, le tout reposant sur une offre agricole très abondante. Ce modèle présente de nombreux signes de crise.

11- G. Fumey et O. Etcheverria, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Autrement, 2004.



– *Les pays industriels et urbains d'une vaste aire méditerranéenne et moyen-orientale* : ils ont gardé des liens privilégiés avec les campagnes fournissant fruits et légumes en abondance, des viandes et leurs sous-produits de qualité, des cuisines très élaborées et des consommations majoritairement collectives dans le cadre de diététiques très anciennes, l'offre agricole étant abondante et variée. Ce modèle bénéficie d'une bonne image en Occident et il se diffuse, partiellement du moins.

– *Les pays gravitant autour d'un modèle chinois* comprenant le Japon, la Corée et une grande partie de l'Asie du Sud-Est : là, les produits consommés sont surtout la céréale phare, le riz, et les légumes, les viandes et leurs sous-produits plutôt dans les pays ou les sphères sociales riches de la zone, avec des consommations individualisées mais valorisant fortement les pratiques collectives des repas. Les diététiques y sont anciennes et solides. Ce modèle est en extension.

– *L'Inde* : c'est un continent en soi, masquant derrière une façade d'épices un nombre considérable de légumes verts et légumineuses, mais appartenant aussi à la sphère du lait et (un peu moins) de la viande. La cuisine est assez contraignante du fait du respect, pour une majorité, du système des castes. Ce modèle se diffuse peu.

– *L'Afrique subsaharienne* : elle arrange par la cuisine principalement des céréales, consomme peu de viandes et de sous-produits animaux sauf dans la bande sahélienne et sur les hauts plateaux. À l'exception de quelques classes riches et d'une majorité de population en Afrique du Sud, les périodes entre les récoltes (soudures) y sont très difficiles. L'aide alimentaire extérieure indispensable change un peu les habitudes alimentaires qui restent semi-collectives et fortement marquées par de la ségrégation.

– *L'Amérique latine, du Mexique à l'Argentine* : c'est une vaste mosaïque qui a plusieurs sous-ensembles où les consommations sont très inégalitaires, les zones pauvres (Andes, Nordeste brésilien) voisinant avec des zones plus riches de certaines métropoles. Les anciens modèles précolombiens ont

quasiment disparu à l'exception de quelques consommations locales n'obéissant à aucune diététique particulière. Ce modèle diffuse assez peu dans le monde mais il n'est pas absent, ne serait-ce par quelques plats et boissons emblématiques.

Ces « pôles » alimentaires qui donnent des manières de manger offrant des similitudes sur de vastes territoires sont des systèmes dans lesquels interagissent des modes d'approvisionnement, des cuisines, des types de consommation. Comment ces systèmes ont-ils été construits ? Et comment fonctionne l'interdépendance dans laquelle ils sont aujourd'hui du fait des brassages de population ? La géopolitique peut répondre à ces questions. Ces systèmes sont nés sur certains territoires de choix qui sont restés constants sur de très longues périodes de l'histoire. Ici, la viande de bœuf ou de mouton s'est imposée comme le mets autour duquel gravitent les autres biens consommés. Là, ce sont telle céréale, blé, riz ou maïs et tel tubercule comme le manioc ou la pomme de terre, telle légumineuse comme le soja, tels fruits et légumes qui constituent une autre base de la ration alimentaire quotidienne. Ici, un mode de cuisson comme la marmite ou le four a été privilégié en raison de la disponibilité en bois. Là, c'est le mode de conservation comme le sel ou le froid industriel qui a formaté certains mets. Mais tous les systèmes alimentaires sont bâtis sur des symboliques qui ne se mêlent que très lentement, à la marge souvent, sur certains produits ou certaines pratiques : ainsi, la progression actuelle du vin en Chine et en Inde tout comme le *fast food*, qu'il soit étatsunien ou « asiatique » dans les pays riches, ne devrait pas modifier radicalement les pratiques alimentaires dans ces pays. On est loin des craintes sur la macdonaliation du monde¹².

12- P. Ariès, *Les Fils de McDo. La macdonaliation du monde*, L'Harmattan, 1997.