



iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Mardi 12 juin 2012

TOURS

Actes du colloque

**Alimentation du futur :
tradition ou modernité ?**





Conseil National de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard - 75732 Paris Cedex 15
Tél. : 01 49 55 80 78 - Fax : 01 49 55 59 48
cna.dgal@agriculture.gouv.fr
www.cna-alimentation.fr



Institut Européen d'Histoire et des Cultures de
l'Alimentation
16 rue Briçonnet - 37000 Tours
Tél. : 02 47 05 90 30 - Fax : 02 47 60 90 75
contact@iehca.eu
<http://www.iehca.eu>

Avec le soutien :
de Ferrero France,
de la Fédération des artisans boulangers pâtisseries d'Indre-et-Loire,
de la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire,
du Conseil Général d'Indre-et-Loire,
de la Ville de Tours.





Alimentation du futur : tradition ou modernité ?

Ce colloque interroge l'alimentation des prochaines décennies à la lumière d'un éclairage historique richement illustré.

Il s'agit notamment de mieux comprendre les questions stratégiques actuelles au regard des ruptures et des références du passé, et de nourrir nos interrogations sur l'alimentation des années 2050 par une mise en perspective historique. Qu'est-ce que la tradition ? Qu'est-ce que l'innovation alimentaire ou culinaire ? De quoi parlons-nous quand nous voulons les préserver en préparant l'avenir ? C'est à une réflexion particulièrement riche, tout à la fois historique et prospective, que le Conseil National de l'Alimentation (CNA) et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) ont menée au travers de ce colloque.

Programme



Animé par **Jean-Yves NAU**,

Docteur en médecine et journaliste, titulaire de la chaire « Journalisme et santé publique » de l'École des hautes études de santé publique (EHESP).

8h45

Accueil des participants

9h00

Allocution d'accueil
par **Alain Michel, représentant Marisol Touraine**,
Présidente du Conseil général.

9h05

Ouverture du colloque
par **Bernard Vallat**,
Président du CNA.
et **Marc de Ferrière le Vayer**,
Président de l'IEHCA.

9h15 - 9h50

L'invention de la cuisine française (XVIIe- XVIIIe siècles).

Florent Quellier,
Maître de conférences à l'Université François-Rabelais de Tours, titulaire de la chaire CNRS « Histoire de l'alimentation des mondes modernes ».

9h50 - 10h30

Les nouvelles cuisines dans l'histoire (XIXe- XXe siècles).

Marc de Ferrière le Vayer,
Président de l'IEHCA, professeur des Universités, Université François-Rabelais de Tours, titulaire de la chaire UNESCO « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires ».

10h30 - 11h

Pause café

11h - 11h40

La recherche de l'aliment traditionnel.

Loïc Bienassis,
Professeur agrégé, chargé de mission scientifique à l'IEHCA.

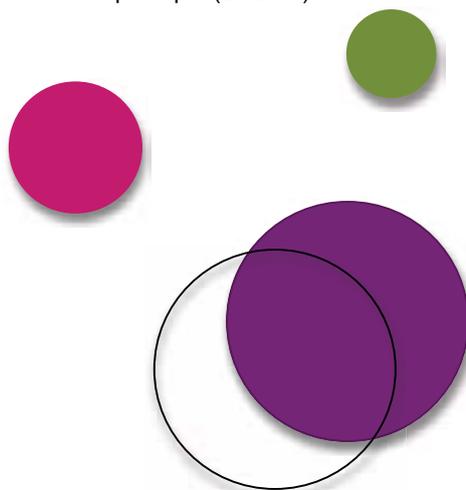
11h40 - 12h20

Prospective alimentaire à l'horizon 2050.

Jean-Louis Rastoin,
Professeur émérite à Montpellier SupAgro, UMR 1110 MOISA, directeur de la chaire UNESCO et du réseau Unitwin en alimentations du monde.

12h20 - 13h

Débats et conclusions.



Sommaire

Ouverture du colloque	9
Bernard VALLAT Président du CNA Marc DE FERRIERE LE VAYER Président de l'IEHCA	
Allocution d'accueil	11
Alain MICHEL Représentant Mme Marisol TOURAINE, Présidente du Conseil général d'Indre-et-Loire	
L'invention de la cuisine française (XVII^{ème} – XVIII^{ème} siècles)	13
Florent QUELLIER Maître de conférences à l'Université François-Rabelais de Tours, titulaire de la chaire CNRS « Histoire de l'alimentation des mondes modernes »	
Les nouvelles cuisines dans l'Histoire (XIX^{ème} – XX^{ème} siècles)	21
Marc de FERRIERE le VAYER Président de l'IEHCA, Professeur des Universités, Université François-Rabelais de Tours, titulaire de la chaire UNESCO « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires »	
La recherche de l'aliment traditionnel	25
Loïc BIENASSIS Professeur agrégé, chargé de mission scientifique à l'IEHCA	
Prospective alimentaire à l'horizon 2050	29
Jean-Louis RASTOIN Professeur émérite à Montpellier SupAgro, UMR 1110 MOISA, directeur de la chaire UNESCO et du réseau Unitwin en alimentations du monde	
Conclusion	39
Biographies des intervenants	41

Ouverture du colloque

Bernard VALLAT

Président du CNA

Marc DE FERRIERE LE VAYER

Président de l'IEHCA



Le colloque est ouvert par MM. Bernard VALLAT, Président du Conseil National de l'Alimentation (CNA) et Marc de FERRIERE le VAYER, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

Bernard VALLAT souligne que l'IEHCA est à l'origine de la reconnaissance par l'UNESCO du repas gastronomique des Français et que le Conseil National de l'Alimentation éclaire les pouvoirs publics, depuis plus de 25 ans, sur des sujets stratégiques et prospectifs dans le domaine de l'alimentation.

Le thème du colloque « Alimentation du futur : tradition ou modernité ? » intéresse tous les collèges qui constituent le CNA, depuis la production agricole jusqu'aux associations de consommateurs, en passant par tous ceux qui concourent à élaborer et distribuer les produits alimentaires.

Marc de FERRIERE le VAYER remercie le CNA d'avoir organisé son colloque annuel à Tours, ce qui traduit la reconnaissance du travail mené depuis dix ans par l'IEHCA et de l'investissement des chercheurs de l'Institut et de l'Université François-Rabelais pour développer des études sur les thématiques liées à l'alimentation.

Le colloque sera animé par **Jean-Yves NAU**, ex-journaliste au Monde et spécialiste en santé publique.



Allocution d'accueil

Alain MICHEL

Représentant Mme Marisol TOURAINE, Présidente du Conseil général d'Indre-et-Loire



M. Alain MICHEL prie l'assemblée d'excuser l'absence de Mme Marisol TOURAINE, empêchée.

Il se félicite du thème choisi pour ce colloque, qui alimentera les réflexions sur l'alimentation et les stratégies de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, dans un contexte difficile de crise mondiale. Ces réflexions devront intégrer la nécessité de fixer des emplois dans les collectivités régionales et nationales.

D'après la Banque mondiale, la population de la planète augmente chaque année de 60 millions de personnes, tandis que les terres agricoles diminuent de 2,5 %, ce qui génère des enjeux environnementaux, économiques et sociaux extrêmement importants. La France, et la Touraine en particulier, ont des atouts pour valoriser leur place dans cette réflexion. En effet, la force de la tradition agricole locale peut représenter une réponse particulière face à ces enjeux.

Chacun est acteur de la chaîne alimentaire. Et la question de l'évolution du monde agricole, primordiale, inclut des enjeux de société qui concernent tous les acteurs. Les difficultés du monde agricole se sont aggravées ces dernières années, notamment en raison de la hausse du coût des matières premières et de l'énergie, de la concurrence internationale, mais également de la baisse de la rémunération des producteurs. Les idées développées au cours de ce colloque pourront permettre, par exemple, d'alimenter la réflexion sur de nouvelles méthodes de gestion des circuits courts.

M. Alain MICHEL souligne enfin que l'alimentation future, qui oscille entre tradition et modernité, devra savoir répondre aux enjeux économiques (en nourrissant davantage de personnes avec des terres agricoles qui diminuent) tout en conservant et en valorisant les traditions gastronomiques.



L'invention de la cuisine française (XVII^{ème} – XVIII^{ème} siècles)

Florent QUELLIER

Maître de conférences à l'Université François-Rabelais de Tours, titulaire de la chaire CNRS « Histoire de l'alimentation des mondes modernes »



La première nouvelle cuisine française apparaît dans notre documentation en 1651, avec un livre intitulé *Le cuisinier françois*. L'adjectif « françois » se réfère à la France du pouvoir administratif, économique et culturel, qui s'étendait alors entre la Loire et le bassin parisien.

Cet ouvrage, premier nouveau livre de cuisine à paraître depuis les années 1650, révèle l'existence d'une nouvelle cuisine, différente de celles de la fin du Moyen Âge et de la Renaissance et présentée comme « nationale », « française » et non comme une cuisine de Cour. C'est également à partir du XVII^{ème} siècle que la France se forge une réputation de pays de la bonne chère détenant les meilleurs cuisiniers du monde.

Figure 1 - *Le cuisinier françois*, 1651.

I. La nouvelle cuisine, celle des XVII^{ème} - XVIII^{ème} siècles

Les goûts ont fortement changé entre la cuisine médiévale et son prolongement à la Renaissance et la cuisine moderne. Ce changement se manifeste à travers cinq grandes tendances, qui caractérisent cette nouvelle cuisine dont la cuisine française actuelle est issue :

- la réduction de l'utilisation des épices, remplacées par des aromates indigènes ;
- la réduction de l'acidité ;
- la séparation entre le salé et le sucré ;
- l'utilisation du beurre, qui devient une signature de la grande cuisine française ;
- l'importance de la pré-cuisine, avec l'élaboration de courts-bouillons, de fumets, etc.

a. Les épices

La cuisine médiévale des aristocrates et celle de la Renaissance demeurent très épicées. La cuisine française n'a jamais été aussi sensible à l'influence étrangère et à l'utilisation des épices qu'au XV^{ème} siècle.

En revanche, au XVII^{ème}, la gamme d'épices utilisées est fortement réduite.

Pour les préparations salées, ne sont utilisés que le poivre rond, le clou de girofle, généralement piqué dans un oignon et la noix de muscade. Quant aux mets sucrés, ils ne conservent que la cannelle surtout, et le gingembre. Les quantités sont réduites, le dosage est plus mesuré. Les épices sont remplacées par des aromates indigènes tels que le persil, qui devient le signe de l'identité culinaire française. Dans son ouvrage intitulé *Les délices de la campagne*, publié en 1654, Nicolas de Bonnefons appelle ainsi le persil « notre épice française ». Parallèlement, la production de persil s'accroît dans les jardins parisiens. Les aromates forment « le paquet » – notre bouquet garni – et deviennent la base aromatique de la cuisine française.

Les épices ont ainsi été délaissées au profit des aromates autochtones. Le persil est devenu un signe de reconnaissance culinaire et sociale.



Figure 2 – Nicolas de Bonnefons, *Les Délices de la campagne*, 1654, frontispice.

b. L'acidité

L'acidité est utilisée dans les vinaigrettes (les salades sont à la mode pour accompagner les viandes rôties) et la préparation des poissons ou des viandes aux saveurs trop fades. Toutefois, les livres de cuisine précisent qu'il faut rester mesuré avec les sauces acides telles que le verjus, le vin blanc ou l'orange amère (la bigarade). Il est conseillé de modérer l'acidité en ajoutant un peu de sucre ou des fruits secs.

Cette modification de la cuisine, moins acide et moins épicée, se reflète dans les récits de voyageurs. Ainsi, un aristocrate français en voyage à l'étranger pouvait-il juger la cuisine locale trop épicée, par exemple la comtesse d'Aulnoy en Espagne, tandis que les étrangers, à l'image de Madame Palatine, considéraient que la cuisine française ne l'était pas assez.

c. Le beurre

Le beurre devient également une signature de la cuisine française, alors qu'il n'était pas utilisé dans les sauces du Moyen Âge. En 1486, *Le viandier*, premier livre de cuisine français imprimé, témoigne que la principale graisse utilisée est le saindoux. Mais, à partir de la Renaissance, le beurre entre dans la composition des sauces, comme l'indique le *Livre fort excellent de cuysine* (1555). Le beurre devient la principale graisse utilisée en cuisine, pour les fricassées comme pour les pâtes des tourtes – que l'on ne mangeait pas au Moyen Âge. Cette graisse, consommée comme un aliment par les paysans, accède à la table des élites en devenant un ingrédient incontournable. Ainsi, dans les recettes « à la mode française » du livre anglais de John Murrel, *A new boocke of cookery*, publié en 1615, toutes les recettes utilisent-elles du beurre.

d. La pré-cuisine

La pré-cuisine devient l'une des principales caractéristiques de ce système culinaire reposant sur deux cuisines ; la première préparant bouillons, courts-bouillons, jus de viande, fumets et autres fonds de sauce nécessaires à la réalisation de la seconde. Ces préparations, coûteuses en temps, en argent et en ingrédients, nourrissent une importante critique anglaise contre une cuisine française accusée d'être chère, compliquée et artificielle.

Les ouvrages culinaires du XVII^{ème} siècle, comme l'anonyme *Art de bien traiter* (1674), abordent cette pré-cuisine à travers les « bouillons nourriciers » et potages, qui servent également aux entrées, aux entremets et autres ragoûts. Cette caractéristique technique est notablement mise en valeur dans *Les dons de Comus* (1739). La préface de cet ouvrage, attribuée à deux Jésuites, est un rappel historique qui associe la cuisine moderne à la chimie, discipline à la mode auprès des gentilshommes du XVIII^{ème} siècle.

Les *Dons de Comus* annoncent la deuxième nouvelle cuisine française, celle du règne du gourmet Louis XV, une cuisine plus raffinée. L'originalité du discours gastronomique français à partir des années 1650 tient notamment à une intellectualisation du fait culinaire dont le dynamisme repose sur le concept de nouvelle cuisine, ou cuisine moderne, régulièrement réactivé (dans les années 1650-1670, puis dans les années 1730 pour l'Ancien Régime). Dès la seconde moitié du XVII^{ème} siècle, le discours français prône ainsi une cuisine qui respecte la saveur des aliments. Ce discours concerne notamment la cuisson de la viande, que l'on commence à conseiller de servir saignante afin de la respecter. Les sauces sont alors disposées sous les viandes rôties ou posées à part sur la table, car elles accompagnent l'aliment mais ne doivent pas en masquer les saveurs, ce qui en soi constitue une révolution culinaire et gustative.

e. Les fruits et légumes

Cette nouvelle cuisine est également marquée par un engouement pour les légumes. Dépréciés par les discours diététiques du Moyen Âge, ils sont valorisés à partir du XVII^{ème} siècle. Le recensement du nombre de variétés de légumes répertoriées dans les titres des recettes des livres de cuisine français révèle cette tendance (vingt-quatre variétés aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, vingt-neuf au XVI^{ème}, cinquante et une au XVII^{ème} et cinquante-sept au XVIII^{ème}). La rupture est notable entre les traités culinaires du premier XVI^{ème} siècle et ceux du XVII^{ème} siècle. On utilise alors les légumes dans les salades, les farces et les entremets. Les primeurs sont particulièrement recherchés. Les légumes à la mode sont les artichauts, les asperges, les petits pois et les champignons. Au même moment, on constate l'apparition du potager, une table en maçonnerie à hauteur d'appui avec plusieurs réchauds, qui permet une cuisine plus technique que celle du Moyen Âge tout en contribuant au processus de valorisation du cuisinier (il se redresse pour cuisiner, contrairement à la posture courbée et

inconfortable imposée par la cheminée). Le choix du terme « potager » pour nommer ce nouveau plan de cuisson, essentiel aux techniques de la cuisine moderne, est une reconnaissance explicite de la place des légumes et des herbes aromatiques dans cette culture alimentaire.



Figure 3 - Louise Moillon, *La marchande de fruits et légumes*, Paris, Musée du Louvre.

Les fruits, comme les poires, les pêches, les melons, les figes, sont également plébiscités. « *La marchande de fruits et légumes* », tableau de 1630, propose ainsi une allégorie de la bonne et de la mauvaise gourmandises dans le modèle français. A droite se trouve la marchande lasse, une pomme véreuse dans le panier posé devant elle, un chat glouton somnole sur les reliefs d'un repas, et une association scabreuse courge-melons (autrement dit la mauvaise gourmandise) alors que, de l'autre côté, la femme de l'élite se tient droite et sait choisir les bons fruits sans être victime de ses appétits de ventre. Ce tableau témoigne de l'existence d'une distinction sociale autour des « bons » fruits, qui renvoie aussi à l'honnêteté de l'entretien d'un potager-fruitier. Les fruits peuvent être consommés frais ou en confiture ; l'essor des confitures et des collations sucrées est à associer au développement de la canne à sucre dans les Antilles françaises dans les deux derniers siècles de l'Ancien Régime.

II. Pourquoi cette nouvelle cuisine ?

Trois principales raisons expliquent l'émergence de cette nouvelle cuisine en France :

- la géopolitique, distinguant la France et le reste du monde ;
- la production, qui permet une amélioration qualitative des aliments ;
- l'émergence d'un nouvel art de vivre dans lequel se reconnaît l'homme de goût.

a. La France et le reste du monde

La dévalorisation culturelle des épices est liée à l'expansion maritime européenne : elles arrivent en quantité importante en Occident et leur prix diminue ; elles ne sont plus un signe de prestige social.

Par ailleurs, le domaine colonial français, lequel s'étend surtout en Amérique du Nord, ne produit pas d'épices. Les épices sont issues des possessions des puissances rivales. La cuisine française se recentre donc sur l'utilisation des aromates cultivés sur le territoire national, ce qui permet d'afficher une unité culturelle, en soutien à l'unification politique du territoire.

Alors que l'Europe prend conscience de sa supériorité technique et militaire sur le reste du monde, la France se considère comme le centre de l'Europe. C'est là que se construit le modèle culturel français, opposé aux deux grands modèles du XVI^{ème} siècle que sont le modèle italien, culturellement prestigieux, et le modèle castillan, très important dans le domaine militaire. La cuisine française tend alors à se différencier des cuisines italienne et espagnole.

La cuisine française bénéficie également de l'économie politique diffusée par le mercantilisme en France et dans les pays voisins. Aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, la France est présentée comme le seul pays au monde qui pourrait tout produire grâce à la diversité de ses terroirs. La cuisine française prend ainsi une dimension politique, puisque la monarchie française est valorisée par la richesse des terroirs et que leur diversité est réunie dans l'unité d'un système culinaire « français ».

b. La production : une amélioration qualitative des aliments

Au XVII^{ème} siècle, le terme « costeau » (coteau) apparaît pour désigner les gourmets, les palais délicats qui (re)connaissent les différents produits du terroir. Le mot « terroir » n'est en revanche pas utilisé dans ce sens, bien que l'appellation d'origine soit déjà gage de qualité sur les marchés. Par exemple, Angoulême était célèbre pour ses pâtés, d'autres villes étaient réputées pour leurs vins. Notons qu'à l'époque médiévale, il existait également des produits de qualité. Les épices n'étaient pas utilisées, comme on le dit parfois, pour masquer le mauvais goût des produits, mais pour des raisons de diététique et d'imaginaire économique et social.

Mais c'est à l'époque moderne que, pour la première fois en Occident, l'approvisionnement en produits de qualité est garanti pour les élites toute l'année. C'est également au XVII^{ème} siècle qu'apparaissent les premiers grands crus, notamment le Château Haut Brion dans les années 1660. La naissance et l'essor de la cuisine française réputée ont été accompagnés par une amélioration de la qualité des produits consommés.

L'amélioration qualitative est ainsi notable pour les fruits et légumes, grâce aux évolutions des techniques horticoles. Le potager du roi, à Versailles, est ainsi conçu comme une vitrine de la technologie du pays : espaliers, cultures sur couche et, au XVIII^{ème} siècle, des serres chauffées (une grande prouesse pour l'époque). Il est significatif que la même année (1651) paraissent *Le cuisinier français*, premier témoignage imprimé de la nouvelle cuisine, et *Le jardinier français*, premier traité moderne d'horticulture rompant avec la littérature de secrets médiévale ; notons que les deux titres ont en commun l'adjectif « français ».



Figure 4 : Jean Aveline, *Le potager du roi (Versailles)*, gravure, fin XVII^{ème} siècle.

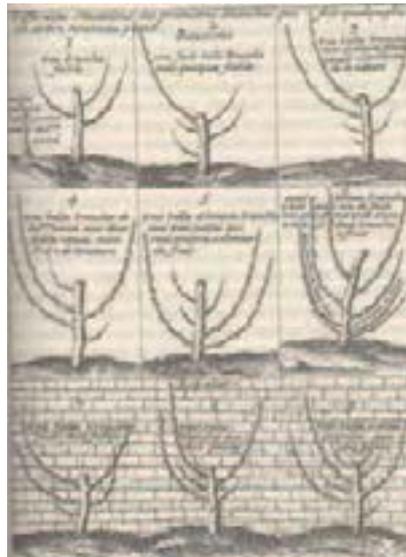


Figure 5 – Gravures extraites de *L'instruction pour les arbres fruitiers* (1690) de Jean-Baptiste de La Quintinie.

c. L'émergence d'un nouvel art de vivre : l'honnête homme friand

Outre des produits et des techniques, le savoir-faire des maîtres d'hôtel et des cuisiniers a également besoin de mangeurs éduqués, les « friands ». Le terme « friand » est positif et évoque un gourmet, un gastronome qui sait apprécier la bonne chère; le terme « gourmand » demeure négatif pendant toute l'époque moderne. L'homme de goût doit également respecter les bonnes manières de table, la civilité. La codification des manières de table réapparaît en Europe aux XII^{ème} - XIII^{ème} siècles. Ce mouvement européen s'accélère au XVI^{ème} siècle, notamment avec *le traité d'Erasme*, la *Civilité puérile* (ce processus de civilisation des mœurs fut théorisé par le sociologue Norbert Elias dans l'entre-deux-guerres). En France, l'essor de la cuisine française s'accompagne de la publication de traités de civilité présentés comme « français ».

Par ailleurs, comme le souligne l'historien Jean-Louis Flandrin, l'ancienne diététique, héritée du monde gréco-latin, recule à partir du XVI^{ème} siècle, époque de remise en cause de toutes les traditions. La possibilité de revendiquer ouvertement les plaisirs de la bonne chère s'offre alors aux élites, tandis que disparaît le discours médical qui imposait des règles à l'alimentation.

Enfin, se dessine, aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, ce que le sociologue anglais Stephen Mennell appelle « la civilisation de l'appétit ». L'approvisionnement des élites en produits de qualité étant assuré toute l'année, la distinction sociale ne repose plus uniquement sur l'abondance des mets, mais aussi sur leur raffinement. Le gourmet

(autrement dit le friand) proscrit le goinfre, sans éducation et le glouton, qui mange trop.

III. Pourquoi en France ?

Le processus de civilisation des mœurs, le recul de l'ancienne diététique et la civilisation de l'appétit ne concernent pas exclusivement la France. A ces trois évolutions occidentales, la France ajoute son appartenance au monde catholique latin, la très forte influence du modèle de Cour sous les Bourbon, et une redéfinition de la place de l'aristocratie.

L'Église catholique est très souple face aux plaisirs de la bonne chère ; le péché de gourmandise condamne l'ivresse et les dérèglements alimentaires, non les plaisirs de la table. L'enseignement catholique explique que l'ordre social d'ici-bas est voulu par Dieu. Les dépenses de table indiquant la position sociale, il est donc normal que celles du souverain soient supérieures à celles des nobles. La culture de la table est alors survalorisée comme expression du pouvoir.

Qui plus est, il existe une très forte influence du modèle de Cour en France. La cuisine est « française », perçue comme française, parce qu'imitée, quand bien même elle demeure très « parisienne ». L'aristocratie imite la Cour, la noblesse imite l'aristocratie, la bourgeoisie imite la noblesse. Ainsi, la bourgeoisie française imite-t-elle la logique culinaire de la cuisine de Cour. Cela permet rapidement de présenter cette cuisine comme une cuisine nationale. En Italie, en revanche, faute d'unité politique, il n'y a pas eu invention d'une cuisine nationale. Et pourtant, le discours gastronomique français est largement un discours italien qui a été francisé au cours du XVII^{ème} siècle.

Quant à l'aristocratie française, elle a été exclue progressivement du Conseil du roi et voit son rôle politique et militaire décroître. Elle doit donc exprimer ailleurs son excellence sociale. Elle le fera à travers sa culture matérielle, investissant sa puissance notamment dans la table, en allant très loin dans le raffinement afin de constamment se démarquer des imitateurs. Elle peut le faire d'autant plus légitimement que la cuisine est pensée comme une branche des beaux-arts à part entière, au même titre que le jardin à la française, l'architecture ou la peinture. L'honnête homme fin gourmet participe pleinement du modèle culturel construit sous les Bourbon.

Enfin, le discours positif sur la richesse des terroirs de la France peut se concrétiser à table et servir le prestige de la monarchie française. Ainsi politique, religion et géographie ont-elles joué de concert pour inventer une nouvelle cuisine et en faire un pan de la culture française.

Échanges

Jean-Yves NAU rappelle que, après la reconnaissance du repas gastronomique des Français par l'UNESCO, l'étape suivante, amorcée au cours de la semaine précédente, concerne la reconnaissance du concept de terroir à la française.

Henri SALMON (INRA) revient sur l'imitation de la cuisine de Cour par les diverses strates de la haute société française. Il souhaite savoir quel élément a permis l'adhésion au modèle culinaire et en combien de temps cette adhésion s'est faite.

Pour **Florent QUELLIER**, l'adhésion au modèle culinaire s'est faite progressivement à partir des années 1550. Elle était liée au souhait des derniers Valois, notamment Catherine de Médicis, d'utiliser la culture de table pour rendre compte d'un certain prestige de la monarchie. Ce mouvement sera poursuivi au XVII^{ème} siècle par les Bourbon et bénéficiera du renforcement de l'autorité royale et du prestige des

monarques ainsi que de la tendance centralisatrice du système politique et culturel français. Le pouvoir royal français produit ainsi une forte culture de Cour qui est acceptée et imitée dans le royaume contrairement à d'autres pays européens. L'idéal de la monarchie mixte (via un partage du pouvoir entre le roi et la grande noblesse ou le Parlement) et celui de la monarchie absolue s'affrontent. C'est cette dernière qui s'impose en France, permettant à la cuisine de Cour de s'imposer, contrairement à l'Angleterre, où la cuisine de Cour est refusée parce que perçue comme une illustration du « papisme » et de l'absolutisme.

Conséquence de cette origine de la cuisine française, l'affrontement entre Paris et la province perdure – le discours gastronomique demeurant parisien.

Jean-Loup ALLAIN (ANIA), s'interroge sur les emprunts faits aux cultures européennes. Chaque roi a épousé une reine venue d'un autre pays ; la culture française a largement emprunté aux autres cultures pour enrichir son propre patrimoine.

Florent QUELLIER confirme que la valorisation des fruits et légumes provient de l'imitation du modèle italien et souligne que le discours gastronomique français est largement un discours d'origine italienne francisé au XVII^{ème} siècle. Ce processus de francisation se retrouve également avec les traités de civilité, les *traités de civilité dite française* s'inscrivent en fait dans un mouvement européen. Néanmoins si le potager, ce nouveau plan de cuisson, est bien né en Italie, en termes de choix culinaires, il existe bel et bien une originalité française, qui la distingue des cuisines espagnole et italienne.

Jean-Marie CHOLEUR (ADEIC) rappelle que le matériel et les techniques de cuisson se sont améliorés au fil des ans ; la conservation des aliments s'est par ailleurs probablement développée autour du XVII^{ème} siècle, permettant de limiter à la fois la putréfaction des aliments et les besoins d'épices. Le beurre, dont l'utilisation est très délicate en cuisine, est employé à cette époque pour la réduction dans les sauces. Ainsi, il n'est plus cuit mais chauffé. Cette évolution est associée au développement du matériel de cuisine.

Florent QUELLIER souligne que, au Moyen Âge, les épices n'étaient pas utilisées pour masquer la putréfaction, mais pour des raisons médicales – puisque l'on pensait alors qu'elles facilitaient la digestion – et de distinction sociale.

Jean-Yves NAU souhaite savoir à quel moment les boissons ont commencé à être associées aux mets.

Florent QUELLIER : Cette pratique s'est développée aux XIX^{ème} et XX^{ème} siècles.

Les nouvelles cuisines dans l'Histoire (XIX^{ème} – XX^{ème} siècles)

Marc de FERRIERE le VAYER

Président de l'IEHCA, Professeur des Universités, Université François-Rabelais de Tours, titulaire de la chaire UNESCO « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires »



L'histoire de la cuisine française est une succession de nouvelles cuisines. Elle s'impose au XVII^{ème} siècle de façon si réussie que cela pose problème au siècle suivant, alors que s'opèrent d'importants changements sociétaux ; le modèle de cour et l'aristocratie sont en crise et une nouvelle bourgeoisie émerge. Plusieurs événements surviennent entre 1780 et 1830 :

- l'invention du restaurant ;
- l'organisation de la table ;
- l'essor de la bourgeoisie ;
- la naissance de la littérature gastronomique.

I. L'invention du restaurant

Cette nouvelle façon de se nourrir, en dehors du domicile, est inventée à Paris avant de se généraliser dans le monde. Dans un restaurant, on mange assis à une table individuelle et non autour d'une table d'hôte, qui impliquait de s'asseoir à côté d'un inconnu, quel que soit son sexe et sa classe - ce qui était un problème pour le tourisme. Par ailleurs, la carte est proposée avec les prix, contrairement au système de partage de la table d'hôte, où chacun payait le même prix, même s'il ne restait rien dans le plat commun. La carte des vins se développe. C'est le début de la réflexion qui conduit à les associer aux aliments et qui va mener à consommer des vins différents au fil de la succession des mets.

Les restaurants sont en partie tenus par d'anciens cuisiniers des cours royales, tels que Beauvilliers, ce qui rend la cuisine de cour accessible au plus grand nombre. À Paris, les clubs révolutionnaires se réunissent dans des restaurants. Le succès est énorme, on en trouve plusieurs centaines dans les années 1830 à Paris.

La façon de manger est modifiée avec la disparition du service traditionnel à la française où tous les plats étaient amenés sur la table en une fois et disposés en reproduisant la symétrie des jardins. Les mets perdent alors leur rôle décoratif important.

Jusqu'à la Révolution, le personnage dominant dans l'univers de la table française était le maître d'hôtel, à l'image de Vatel. Il assurait l'approvisionnement et donnait les

ordres à la cuisine. Avec l'invention du restaurant, la personnalité du chef, comme Beauvilliers, émerge. Ce dernier fut le premier chef à publier ses propres recettes, en 1807.

L'autre personnage important de l'époque est Antonin Carême. Talleyrand l'utilise lors du congrès de Vienne pour rallier les petits pays qui pouvaient le soutenir face à l'Angleterre, la Prusse et la Russie. Antonin Carême fait de la cuisine un véritable outil diplomatique. En tant que cuisinier militant, il s'érige en contre-exemple du modèle des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Dans son livre *L'art de la cuisine au XIX^{ème} siècle*, il affirme que « la cuisine moderne doit savoir extraire le suc nutritif des aliments par une cuisine rationnelle ». Le discours est similaire à celui des siècles précédents : la dénonciation de la cuisine du passé et la défense d'une cuisine nouvelle qui respecte le goût des aliments.

La cuisine bourgeoise du XIX^{ème} siècle se met en place et ce modèle culinaire s'impose entre 1800 et 1950. Antonin Carême s'érige également en défenseur du cuisinier par rapport au maître d'hôtel. Selon lui, mettre tous les plats sur la table empêche de rendre hommage au travail du cuisinier, puisque les convives se servent sans respecter l'ordre des plats, lesquels, qui plus est, refroidissent. Il prône un changement de modèle, avec une succession de plats choisis par le chef et dont les saveurs sont censées s'harmoniser. Des outils, tels que le réchaud de table, apparaissent. Le restaurant diffuse cette nouvelle pratique.

II. La table

Les mets sont dorénavant mangés les uns après les autres ; il faut remplir la table, qui semble vide. Les arts de la table se développent et triomphent, avec une structure hiérarchisée et des objets de décoration très compliqués. Les verres, qui n'étaient pas présents sur les tables avant la Révolution française, apparaissent. Avec l'évolution du XIX^{ème} et l'alliance mets / vins, les convives disposent d'un verre par vin. À partir des années 1830, chacun pouvait disposer de six ou huit verres devant lui. Ce qui a débuté sur une base esthétique, pour remplir la table, devient un marché formidable pour les fabricants, alors que se profile en même temps la Révolution industrielle. C'est l'essor de Saint-Louis, Baccarat ou Limoges.

III. L'essor de la bourgeoisie

La société bourgeoise triomphe et la table devient un élément de distinction sociale. Ce que le bourgeois montre sur sa table révèle ses goûts et ce qu'il a les moyens de payer. Cette pratique est illustrée par le slogan publicitaire de Charles Christoffle : « Achetez mon orfèvrerie, elle ne vaut rien. Elle ne vaut que par sa qualité artistique ». Dès l'époque de Grimod de la Reynière et son *Manuel des Amphitryons*, on trouve un supplément intitulé « Traité de la dissection des viandes », qui souligne l'importance, pour des amphitryons bien éduqués qui reçoivent, de montrer qu'ils connaissent les codes et qu'ils sont capables de les appliquer. L'un des codes qui s'impose à cette époque est celui, pour le maître de maison, de découper la viande et de servir les premiers convives.

L'étiquette se met en place, le maître de maison étant entouré, à sa droite, de la femme la plus importante et, à sa gauche, de la deuxième femme la plus importante. Il en est de même pour les hommes qui entourent la maîtresse de maison. Cette hiérarchie est accentuée par le fait que le maître de maison sert les convives les plus importants qui se trouvent dans son abord immédiat, avant de laisser le maître d'hôtel servir le bout de table. On assiste là à une rupture formidable dans l'histoire gastronomique, puisque c'est l'hôte qui choisit le morceau qui sera mangé. Avec la

mise en place de ce système bourgeois, l'hôte a une place centrale. Il invite pour que les convives admirent sa réussite et son éducation.

En 1750, les premières salles à manger fleurissent. Ce sont des pièces dédiées au repas, disposant de leur propre mobilier. Elles sont obligatoires dans les familles bourgeoises du XIX^{ème} siècle, au même titre que le salon avec le piano pour que la femme et les enfants chantent et jouent après le repas. Ce modèle gastronomique est diffusé un peu partout grâce à l'essor de l'hôtellerie (à travers les trains, paquebots transatlantiques, etc.) et est adopté en un siècle par toute la société française. À la fin du XIX^{ème} siècle, même les familles de milieux très modestes possèdent une petite salle à manger avec tout le matériel. Ce modèle restera dominant jusque dans les années 1950 et s'imposera également à l'étranger grâce aux chefs français tels qu'Urbain Dubois ou Escoffier.

IV. Naissance de la littérature gastronomique

Au moment de la Révolution française et juste après, la littérature gastronomique émerge. À partir des années 1800, un certain nombre d'auteurs se font connaître, à l'image de Grimod de la Reynière ou encore de Brillat-Savarin. Ce dernier contribue à mettre en place la carte des terroirs correspondant aux appellations d'origine contrôlée (AOC) et appellations d'origine protégée (AOP) que l'on connaît aujourd'hui. Il affirme que les produits locaux doivent être défendus. Cette littérature n'est pas écrite par des chefs, mais par des auteurs qui écrivent sur la gastronomie en réinventant le mot.

V. La 4^{ème} nouvelle cuisine

L'avènement de la 4^{ème} nouvelle cuisine, dans les années 1960, met à bas ce modèle et s'oppose à la cuisine bourgeoise. L'usage abondant des sauces et du beurre est critiqué, les cuissons sont très poussées et la préparation de produits plus légers est privilégiée. Cette nouvelle rupture dans l'histoire de la cuisine correspond à un phénomène cyclique, survenu après un épuisement du modèle qui va de pair avec l'évolution de la société. En effet, dans les années 1960, à l'ère des Trente Glorieuses, les circuits d'approvisionnement sont différents ; des produits nouveaux arrivent, les besoins alimentaires sont modifiés, avec des portions plus petites et des cuissons plus courtes, pour s'adapter à une société plus moderne, plus pressée. La salle à manger disparaît des appartements. Dès 1955, elle est ringarde, dépassée et est remplacée par la salle de séjour avec le canapé à l'anglaise et la table basse de salon. Enfin, dans les années 1960 la télévision apparaît et l'essor de la cuisine se fait sentir.

Échanges

Jean-Marie CHOLEUR (ADEIC) s'interroge sur la place des bouillons.

Marc de FERRIERE le VAYER n'a pas évoqué les bouillons car la thématique choisie était celle de la nouvelle cuisine. Or, si les bouillons étaient très importants dans la restauration des ouvriers parisiens du XIX^{ème} siècle, il ne s'agissait pas d'une pratique nouvelle, contrairement à l'avènement du restaurant. Le bouillon était un restaurant collectif, proposant un menu unique à un prix fixe et abordable et qui était principalement implanté dans les zones dotées d'usines, entre les années 1830 et la fin du XIX^{ème} siècle. Il permettait ainsi de nourrir des ouvriers qui venaient parfois de loin, puisque les usines n'avaient pas de cantines.

Jean-Louis DAZON (Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire) se demande si la noblesse s'est inspirée de la cuisine du terroir ou si c'est l'inverse qui s'est opéré.

Florent QUELLIER rappelle qu'aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, il n'existe pas de notion de « cuisine de terroir » mais de « produits de terroirs », lesquels étaient cuisinés par l'aristocratie. La société de l'Ancien Régime était en effet une société terrienne dont la richesse se montrait à travers un domaine, sur lequel se pratiquait la chasse. La notion de cuisine régionale s'est développée peu à peu. Philippe Mézi a notamment montré que le Sud-Ouest a été la première région française associée à une cuisine différente de celle de Paris, au XVIII^{ème} siècle. Il faudra attendre l'époque contemporaine pour que ce phénomène se développe.

Marc de FERRIERE le VAYER estime que la cuisine régionale du XIX^{ème} siècle s'apparente davantage à un folklore ou à des constructions intellectuelles artificielles. Au XX^{ème} siècle, le développement du tourisme contribue à l'émergence d'une certaine vision de la cuisine régionale, associée à une démarche commerciale (comme le développement du foie gras et du canard dans le Sud-Ouest des années 50) sans qu'il n'existe aucune profondeur historique.

Florent QUELLIER rappelle qu'au Moyen Âge, les villes offraient des produits locaux (vins, pâtés, etc.) aux puissants de passage avec force publicité. Un territoire était ainsi rattaché à un produit. Il existe de même un imaginaire gourmand du royaume à l'époque moderne, composé des andouilles de Troyes, les mirabelles de Lorraine, etc.

Marc de FERRIERE le VAYER précise que, au XIX^{ème} siècle, le développement des transports et des compagnies ferroviaires a joué un rôle dans le rayonnement, voire la création de « produits régionaux », en facilitant leur acheminement à Paris. Il cite l'exemple des pêcheries de Sologne, qui ont connu un essor fulgurant grâce à la mise en place de wagons aquariums.

Huguette MEYER-CARON (ANIA) note que ce modèle de cuisine semble s'être bâti sur l'évolution de la société plus que sur celle des pratiques agricoles.

Pour **Florent QUELLIER**, à l'époque moderne, un lien avec les spécialisations agricoles peut être fait. Au XVII^{ème} siècle, les primeurs sont survalorisés en raison du développement des cultures sur couches de fumier et de la technique de l'espalier. La nouvelle technique française est associée à l'amélioration de la qualité des produits.

Marc de FERRIERE le VAYER rappelle le lien existant entre l'offre et la demande. Il estime que l'agriculture peut produire de nouveaux produits qui n'entrent pas dans les usages, comme ce fut le cas avec la pomme de terre. Celle-ci ne s'est en effet pas implantée avant le XIX^{ème} siècle en France car la population n'était pas prête à la consommer plus tôt.



La recherche de l'aliment traditionnel

Loïc BIENASSIS

Professeur agrégé, chargé de mission scientifique à l'IEHCA



M. Loïc BIENASSIS précise que son intervention résulte de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre. L'IEHCA a été chargé de coordonner ce projet localement ; ce type d'investigation fait naître des interrogations sur les notions de patrimoine alimentaire et d'aliment traditionnel. Les scientifiques font face à des complexités sans fin lorsqu'il s'agit d'appréhender les produits traditionnels. L'analyse proposée se base sur trois points de vue :

- les représentations communes des consommateurs ;
- les biais réglementaires ;
- les sciences humaines.

I. Le point de vue des consommateurs

Lors d'une étude menée en 2008 en Europe (France, Italie, Norvège, Espagne, Pologne, Belgique), deux groupes témoins ont été sondés dans chaque pays : l'un issu de la population rurale, l'autre de la population urbaine, soit une centaine de personnes au total. Les discussions ont été menées autour de quatre thématiques successives : la notion de *produit traditionnel*, celle de *produit alimentaire traditionnel*, l'idée d'innovation dans le domaine alimentaire et, enfin, le rapport entre innovation et tradition dans ce même domaine. Ces échanges ont permis de faire émerger les représentations des consommateurs européens.

Les résultats montrent que, aux yeux de l'échantillon interrogé, le concept de « produits traditionnel » s'avère ambigu et difficile à définir. Il est à noter que, lors du premier dialogue, alors qu'il était question de produits traditionnels sans plus de précision, c'est spontanément l'alimentation qui a été citée comme exemple privilégié. Tradition et alimentation semblent donc associées dans l'esprit des consommateurs. En outre, la notion de « traditionnel » est perçue de manière très positive concernant l'alimentation alors qu'elle est chargée d'une connotation négative dans d'autres domaines. Par ailleurs, le sentiment qu'une menace plane sur ces traditions en raison des changements de modes de vie est souvent évoqué.

La représentation de ce qu'est un produit traditionnel est largement partagée dans tous les pays concernés par cette étude. Ces produits sont perçus comme naturels, épargnés de toute intervention industrielle et sont, aux yeux des sondés, des denrées que l'on a l'habitude de consommer soit de façon très régulière soit de façon périodique. Ils ont une origine définie : un produit traditionnel voit le jour dans un lieu

donné et il se consomme dans ce même lieu. En termes de fabrication et d'élaboration, ces produits sont associés à l'idée d'une fabrication artisanale, dont le savoir-faire s'enracine dans le passé. La notion d'ancrage dans le temps et de transmission confère ainsi une dimension identitaire et patrimoniale à ces produits. Enfin, les produits traditionnels sont perçus comme étant dotés de qualités organoleptiques. Cette notion revient spontanément dans les interviews des consommateurs.

En clair, aux yeux des consommateurs européens, un produit traditionnel est un produit consommé fréquemment ou associé à des saisons, transmis de génération en génération, élaboré selon un savoir spécifique, selon un processus relativement simple et associé à un espace clairement identifié. Il se distingue en outre par sa qualité organoleptique.

Cette vision n'est pas une définition mais une représentation. En outre, ce point de vue des consommateurs ne suffit pas à poser des règles à l'échelle de l'Union européenne. Pour des raisons économiques évidentes, Bruxelles a dû élaborer des règles permettant de définir ces produits.

II. Quelques règlements européens

Les pouvoirs publics ont dû se prononcer sur la « traditionnalité » des produits. Un premier label européen a été créé en 1992 à cette fin : les Spécialités Traditionnelles Garanties (STG). C'est le seul label à mettre en avant cette notion de tradition. Il a été codifié de façon plus précise dans un règlement de 2006.

C'est d'abord la notion de « spécificité » du produit qui est mise en avant : elle est définie comme un ensemble de caractéristiques par lesquels un produit agricole ou une denrée se distingue nettement d'autres produits ou de denrées similaires. Cela concerne les propriétés physiques, organoleptiques et / ou la méthode de production et / ou les conditions spécifiques qui prévalent pendant la production. Le règlement européen précise ensuite que cette spécificité est qualifiée de « traditionnelle » si son « utilisation sur le marché communautaire pendant une période faisant apparaître une transmission entre générations a été prouvée ». Cette période devrait correspondre à la durée généralement attribuée à une génération humaine, à savoir au moins vingt-cinq ans. Cela pose une première limite. En effet, le problème n'est pas de choisir une limite de vingt-cinq ans, mais d'imposer une transmission, qui, entre deux générations, s'étend plutôt sur cinquante ans.

Concrètement, les dossiers qui ont été soumis pour obtenir le label STG tendent à justifier d'origines bien supérieures à vingt-cinq ans. Le jambon espagnol Serrano a, par exemple, produit des éléments montrant l'importance du jambon dans la culture castillane dès le XVI^{ème} siècle. Les bières de lambic ont prouvé que les savoir-faire étaient en place dès le XIX^{ème} siècle. Les producteurs instrumentalisent parfois cette notion d'enracinement dans le passé, en produisant, dans les dossiers, des preuves auxquelles les historiens pourraient difficilement souscrire. Certaines histoires sont à l'évidence romancées ou, en tout cas, insuffisamment documentées, mais l'enracinement lointain rassure les consommateurs et véhicule une imagerie qui les séduit.

On peut s'étonner de constater que le label STG ne fait pas le lien entre territoire et produit. Il est surprenant de penser la tradition sans la moindre référence au territoire. Conséquence concrète, quiconque respectant le cahier des charges peut potentiellement obtenir le label. Seul le savoir-faire compte et non la localisation. Cette lacune explique son faible succès puisqu'il n'offre en conséquence qu'une protection limitée. En tout, seuls trente-sept produits sont inscrits sur la liste STG, parmi lesquels la *mozzarella*, le *serrano* ou la *gueuze*.

Le cas des appellations d'origine protégée (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) est en revanche bien différent. D'après la définition du règlement de 1992, affinée en 2006, « l'appellation d'origine désigne le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de ce lieu, dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique donnée ». Pour les IGP, la qualité ou les caractères du produit « peuvent être attribués à l'origine géographique ». Les AOP permettent de protéger un produit unique élaboré dans un territoire donné où doit se faire l'ensemble de la production. En revanche, le principe des IGP n'impose pas que l'ensemble du processus de production s'opère dans la zone délimitée. La notion de tradition est en partie absente, mais il est précisé que « sont également considérées comme des appellations d'origine ou des indications géographiques les dénominations traditionnelles – géographiques ou non – désignant un produit agricole ou une denrée alimentaire qui remplit les conditions prévues ». Ici, c'est le nom qui est traditionnel. Il est associé à un terroir et bénéficie d'une ancienneté.

La dimension traditionnelle n'est pas un prérequis pour ces AOP et IGP, mais elle sous-tend l'ensemble des démarches. Les STG quant à elles mettent en avant la notion de tradition, mais sont peu efficaces car elles ne sont rattachées à aucun territoire. À l'inverse, les AOP et IGP, qui ne posent pas la tradition comme un élément central pour définir les produits, se réfèrent à un savoir-faire et un territoire spécifique, ce qui répond à la perception des consommateurs sur les traditions.

III. Inventaires et sciences humaines

L'inventaire du patrimoine culinaire français a été mené dans les années 1990, région par région, par le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC). Le CNAC a toutefois dû cesser ses activités avant que l'opération ne soit totalement achevée. En 2009-2011, c'est donc à l'IEHCA qu'a échu la mission de coordonner le recensement des richesses culinaires de la région Centre. Des historiens et des anthropologues ont mené à bien ce travail, en élaborant des fiches produits (description, historique, usage, savoir-faire). Pour la région Centre, cent-dix produits ont été retenus, ce qui correspond au nombre moyen des items répertoriés pour chaque région au cours de cette enquête nationale.

Puisqu'il s'agissait de dresser l'inventaire des « produits traditionnels », les auteurs ont dû eux aussi définir ce terme : la « *tradition* s'entend dans son sens étymologique, c'est à dire impliquant une transmission de savoir-faire et d'usage sur une longue période. Cette tradition propre à un groupe, à une collectivité, est l'expression d'une culture. Elle est partagée et, par conséquent, les créations ou les « spécialités » individuelles qui ne découlent pas de pratiques et de savoirs locaux ne sont pas prises en compte. »

Un ensemble de critères ont dicté la sélection des produits :

- la commercialisation ;
- une profondeur historique fixée à 50 ans, soit deux générations ;
- l'enracinement local, correspondant à un savoir précis attaché à un lieu déterminé ;
- la renommée, la notoriété du produit ;
- la pérennité des modes de production ;
- un savoir-faire particulier à un lieu donné.

Chaque critère présente pourtant des limites. Il convient notamment de déterminer la période à partir de laquelle est définie la tradition – la « longue période » de la définition. Une durée de 50 ans a ici été retenue mais des inventaires ont reposé sur

des critères différents dans d'autres pays. Si la Hongrie, calquant la méthodologie du CNAC, a repris la limite de cinquante ans, le Liban, par exemple, a opté pour la définition des STG et a choisi une profondeur de temps de vingt-cinq ans ; la Suisse, quarante ans ; l'Autriche, soixante-quinze ans.

D'autres problèmes se posent. Le critère même de notoriété introduit par exemple une évidente part de subjectivité. Un autre problème important est celui de la pérennité des savoir-faire. Quelle place accorder à l'évolution des productions ? Tout patrimoine est dynamique, vivant ; on reconnaît que les produits peuvent donc changer tout en estimant qu'ils doivent conserver leur identité – « Les techniques de production restent pérennes en tenant compte de leur évolution naturelle ». Dès lors, le traitement des résultats de l'analyse laisse, là encore, une place à la subjectivité et se fait au cas par cas.

En bref, même un inventaire « scientifique » et rigoureux tel que celui du CNAC reste soumis dans une large mesure à la subjectivité et à la représentation, tant il est difficile d'appréhender ce qu'est un produit traditionnel.

IV. Conclusion

L'anthropologue Gérard Lenclud affirme à ce sujet que « la portée euristique de certaines notions, notamment sociologiques, tient en partie à leur indéfinition relative ». Face à un objet comme la tradition, le meilleur moyen de l'appréhender semble être de maintenir un certain flou. En effet, vouloir encadrer les produits dans des définitions strictes risque de les rendre plus difficiles encore à cerner.

La tradition n'est pas un héritage du passé mais l'image que les hommes se font de leur passé. Nous naviguons ici dans le domaine des représentations, on pourrait se demander simplement si, au fond, un produit traditionnel n'est pas d'abord un produit perçu comme tel.



Prospective alimentaire à l'horizon 2050



Jean-Louis RASTOIN

Professeur émérite à Montpellier SupAgro, UMR 1110 MOISA, directeur de la chaire UNESCO et du réseau Unitwin en alimentations du monde

Jean-Louis RASTOIN précise qu'à la chaire UNESCO en Alimentations du monde de Montpellier SupAgro, la question alimentaire est abordée de façon multidisciplinaire par les sciences biotechniques que sont l'agronomie, la technologie agroalimentaire, la nutrition, ainsi que par certaines sciences sociales telles que les sciences économiques, le management et la sociologie. A cette chaire est adossée un vaste réseau international « Unitwin » qui rassemble 25 universités dans le monde.

Le concept de système alimentaire, forgé par Louis Malassis, fondateur de l'école française d'économie agroalimentaire, définit la façon dont les hommes s'organisent pour produire, commercialiser et consommer leur nourriture. Le système alimentaire comporte 4 grandes périodes.

La première, et de loin la plus longue, qualifiée de « pré-agricole » est apparue à partir de l'invention du feu, il y a environ 500 000 ans, avec la possibilité de transformer et conserver les aliments. Plus tard, il y a 10 000 ans, l'âge agricole a été marqué par la domestication d'espèces végétales et animales et la sédentarisation et a constitué le socle de grandes civilisations dans le bassin méditerranéen, en Asie et en Amérique centrale. La troisième grande époque, l'âge artisanal, a commencé au Moyen Age et a vu le développement autonome, par rapport à l'agriculture, de métiers dans la transformation des matières premières issues de la terre. Bien plus tard, entre le XIX^{ème} et le XX^{ème} siècle, l'âge agro-industriel a vu la généralisation de la révolution industrielle dans le champ alimentaire. Enfin, depuis 50 ans environ, les pays qui ont connu l'évolution la plus poussée de leur système alimentaire sont entrés dans l'âge agro-tertiaire, caractérisé par la massification des services dans l'alimentation. Aujourd'hui, dans le prix d'un aliment acheté, la moitié ou presque est absorbée par le secteur tertiaire ; les aliments apparaissent « dématérialisés », ce qui constitue un paradoxe pour un bien vital.

Au début du XXI^{ème} siècle, plusieurs crises graves et simultanées apparaissent (écologique, financière, sociale, voire scientifique avec la contestation du progrès scientifique et technologique). De nouveaux enjeux se dessinent avec le concept de développement durable. Pour le système alimentaire, il s'agit d'assurer la sécurité alimentaire dans ses dimensions qualitative, quantitative et sociale. Pour répondre à ces enjeux, il est fait appel à la prospective afin d'éclairer les choix des décideurs sur des futurs « possibles » et aboutir à des scénarios « souhaitables » du point de vue d'un développement durable.

En 2012, la terre abrite 7 milliards de consommateurs. 57 % de l'humanité vit dans un modèle agro-industriel avec des marchés de masse, quand 43 % s'inscrit dans un modèle traditionnel d'autosubsistance. Ces deux modèles peuvent être évalués.

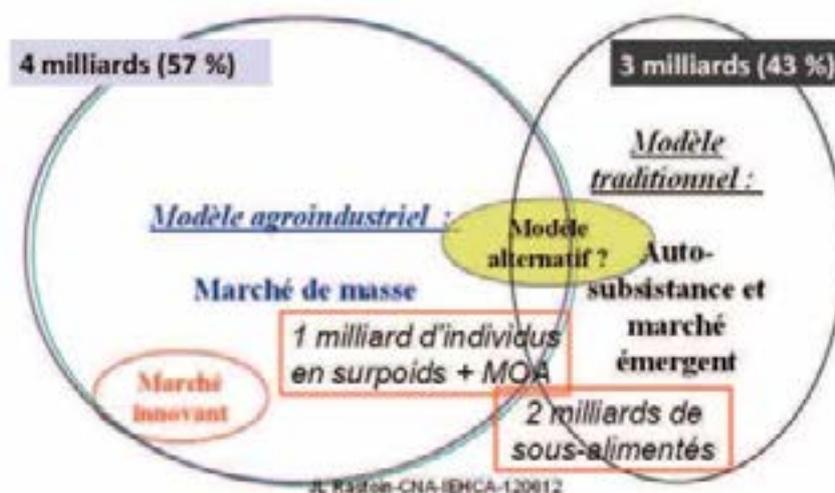


Figure 6 - Segmentation du système alimentaire mondial en 2012
(7 milliards de consommateurs)

I. Le système agro-industriel

Le système agro-industriel est devenu le modèle dominant sur notre planète. Il se caractérise par :

- Une production de masse, avec une standardisation des produits ;
- Des produits marketés pour lesquels l'emballage est un vecteur de vente important ;
- Des produits sûrs et hygiéniques, mais avec un apport important de sucre, sel, corps gras et de nombreux ingrédients issus de la chimie de synthèse.

Tous les modèles de consommation alimentaires ont été fondés, à l'origine, sur un apport calorique par des céréales (blé, riz, maïs) ou du manioc. Une transition alimentaire s'observe depuis plusieurs décennies, avec une consommation accrue d'animaux : en moyenne, 30 % des kilocalories consommées par les hommes aujourd'hui proviennent des animaux, ce qui pose des problèmes pour l'équilibre alimentaire mondial. Par ailleurs, les prix sont volatils, dans une tendance lourde haussière et le gaspillage est élevé ; 25 % de la nourriture achetée en Europe et en Amérique du Nord est jetée. Enfin, les modèles de consommation alimentaire des différentes régions du monde ont tendance à converger, entraînant la disparition progressive des identités alimentaires locales. Cette évolution avait déjà été repérée, il y a plus de 50 ans, par Claude Lévi-Strauss, qui écrivait : « *l'humanité s'installe dans la monoculture. Elle s'apprête à produire de la civilisation de masse comme la betterave. Son ordinaire ne comportera plus que cela* ».

Le système agro-industriel dans les pays à hauts revenus est composé de l'agro-fourniture en amont, de l'agriculture, de l'industrie agroalimentaire, de la distribution, avec des secteurs à croissance rapide tels que les biotechnologies et la logistique. Ce

système nécessite la mise en place d'activités périphériques tels que l'industrie de l'emballage, des agences de publicité, des activités de financement, etc., ainsi que des réglementations *via* les pouvoirs publics afin de garantir par exemple un bon fonctionnement des marchés ou une qualité sanitaire des aliments.

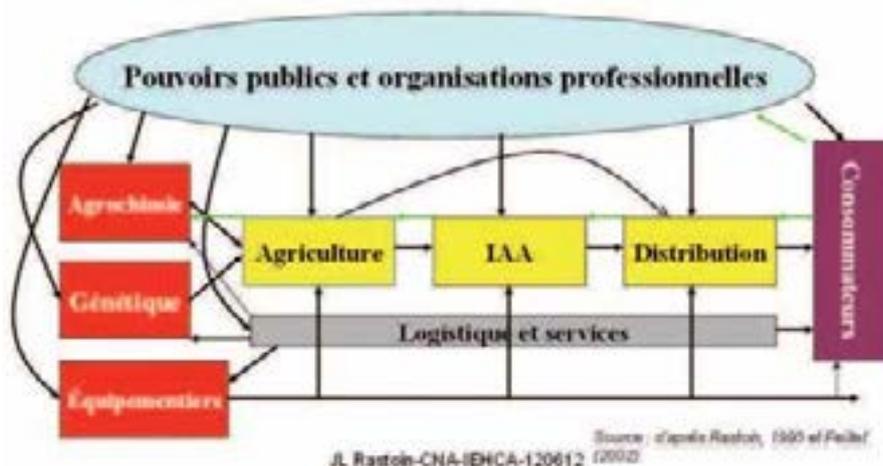


Figure 7 : Le système alimentaire au stade agro-industriel

En 50 ans, la France est passée d'un système alimentaire artisanal à un système agro-industriel, lequel nourrit aujourd'hui plus de 80 millions de consommateurs en France et à l'étranger. Il regroupe plus d'un million d'entreprises, dont 500 000 entreprises agricoles. Son chiffre d'affaire atteint 250 milliards d'euros. Il génère 4 millions d'emplois agricoles, industriels, artisanaux et tertiaires. Le système alimentaire est de loin le premier secteur économique en France, dans l'Union européenne et dans la plupart des pays du monde.

La production d'aliments est caractérisée, dans le modèle agro-industriel, par un recours à l'intensification, qui nécessite de la terre, de l'eau, de l'énergie, des intrants mécaniques et chimiques, ainsi que de la génétique. Il s'agit d'un modèle très spécialisé. Les botanistes estiment qu'il existe environ 30 000 espèces végétales comestibles sur la planète, or 75 % de l'alimentation humaine est composée de 9 grandes cultures – riz, blé, maïs, soja etc. Il s'agit d'un système concentré du point de vue des structures d'entreprises, avec de grandes firmes telles que Monsanto, Walmart et Nestlé. Ce système est mondialisé sur la base de filières très longues. Enfin, il s'agit d'un système financiarisé, c'est à dire de plus en plus soumis au pouvoir actionnarial de fonds d'investissement dont le seul critère de décision est la maximisation du bénéfice par action à court terme et en conséquence de plus en plus vulnérable aux crises.

II. Le modèle traditionnel

Ce modèle est porté par 500 millions de paysans dans le monde, qui font vivre près de 3 milliards de personnes. Il s'agit d'une agriculture diversifiée utilisant de nombreux itinéraires techniques généralement adaptés aux ressources locales, mais avec une productivité du travail et de la terre très faible. Les filières sont courtes et peu organisées, les revenus sont faibles. Il en résulte une pauvreté de masse, entraînant une sous-alimentation de la population. Les politiques publiques mises en place pour accompagner le secteur agricole et les filières agroalimentaires sont lacunaires. Dans les années 1970-80, alors que certains pays du Sud connaissaient de graves crises économiques, les budgets agricoles ont été sacrifiés. Au lieu de contribuer à résoudre

le problème de la faim, on l'a aggravé. Aujourd'hui, on assiste à une prise de conscience, dans les organismes internationaux, du rôle stratégique du système alimentaire dans le développement, mais les politiques tant nationales qu'internationales ne sont pas au rendez-vous.

III. Le contexte actuel : une insécurité alimentaire très alarmante

Aujourd'hui, le monde est en insécurité alimentaire. Trois milliards de personnes souffrent de malnutrition, un milliard de personnes est en sous-alimentation, un milliard souffre de carence d'oligo-éléments et un milliard est en sur-alimentation calorique ou protéique. Selon l'OMS, environ 50 % de la mortalité pathologique mondiale sont liés aux maladies d'origine alimentaire. Les budgets de santé explosent dans la plupart des pays du monde alors que ceux qui sont consacrés à l'alimentation ne cessent de diminuer. La sûreté de l'alimentation n'est pas assurée et des maladies bactériologiques sévères causent une importante mortalité. En outre, les prix sur les marchés sont extrêmement volatils et il n'existe aucune visibilité sur le cours des intrants. Enfin, bien que le droit à l'alimentation soit inscrit dans la Déclaration universelle des droits de l'Homme de 1948 et qu'il soit défendu par un représentant spécial des Nations-Unies, il n'est pas garanti et très peu de pays l'ont inscrit dans leur constitution : ainsi, il n'apparaît pas dans la Constitution française.

IV. Prospective 2050

Les prospectivistes tentent de repérer les variables de changement pour les décennies à venir. On peut en mentionner plusieurs :

- Des paramètres écologiques, tels que le changement climatique, l'épuisement des énergies fossiles, la destruction de terres agricoles;
- Des controverses technologiques, impliquant les OGM, les nanotechnologies ;
- Des paramètres économiques, indiquant que l'instabilité ne peut que s'accroître dans les années à venir ;
- Des paramètres démographiques (9 milliards d'êtres humains en 2050) et sociaux (amplification des disparités à l'intérieur des pays et entre les pays) ;
- Le développement de l'urbanisation (actuellement plus de 50 % de l'humanité vit dans les villes) ;
- Le comportement du consommateur (uniformisation ou différenciation des modes de consommation ?) ;
- Des paramètres de gouvernance (ancrage territorial de la production alimentaire ou poursuite de la globalisation du système alimentaire ?) ;
- Le pilotage des filières et le partage de la valeur créée (hégémonie ou équité ?) ;
- Le développement durable et la responsabilité sociale des entreprises appelés par les citoyens, etc.

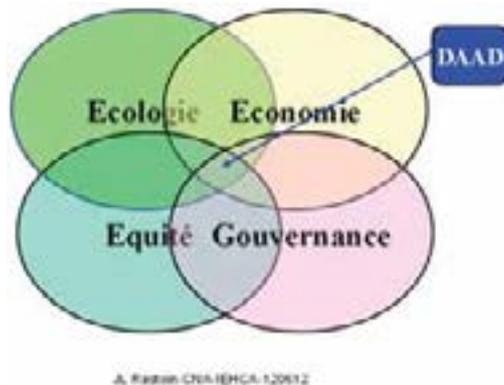


Figure 8 – Horizon 2050 : l'impératif du DAAD (développement agricole et alimentaire durable).

Deux scénarii se dessinent à l'horizon 2050 pour les systèmes alimentaires :

- Un scénario tendanciel, fondé sur le marché et la techno-science ;
 - Un scénario de rupture, avec un changement de modèle.
 - Dans les 2 scénarios, le nombre de consommateurs sera le même : 9 milliards.
- *Le scénario tendanciel ou « au fil de l'eau »*

Dans ce scénario, intitulé « modèle agro-industriel tertiarié », accélérant la concentration des exploitations agricoles observée depuis 1 siècle et basé sur des critères de faisabilité économique et technique, 500 000 fermes géantes de 4 000 hectares chacune suffiraient à nourrir le monde, en mobilisant 2 milliards d'ha, alors qu'aujourd'hui 1,5 milliard d'hectares sont cultivés. Le nombre d'agriculteurs serait divisé par 1 000 en l'espace de deux générations, ce qui ne manquerait pas de soulever d'énormes problèmes sociaux et politiques.

La concentration industrielle est en revanche plus facilement envisageable. Il est en effet possible de transformer la totalité de la production agricole mondiale avec une centaine de très grandes entreprises agroalimentaires et des filières longues. Les produits alimentaires, selon les laboratoires de recherche de ces firmes, pourraient répondre aux défis de la santé par la complémentation ou la médicalisation, en « corrigeant » la composition des aliments pour répondre aux standards nutritionnels. Une poignée de grandes firmes industrielles de l'agrofourniture, de l'agroalimentaire et de la grande distribution, avec les pratiques de lobbying intense auprès des gouvernements observés actuellement, serait en mesure de faire aboutir ce scénario.

Indicateur	2050
Nombre de consommateurs	9 milliards
Surface agricole	2 milliards d'hectares
Nombre d'exploitations agricoles et superficie moy.	500 000, 4000 ha/expl. (/3 ha)
Nombre d'entreprises agroalimentaires	100 / filières longues
Nombre d'entreprises de distribution	10
Type de produit alimentaire	Complémenté/médicalisé
Pilotage	Marché globalisé/FMN

A. Raboin-ONIA-IEHCA-120612

Figure 9 - Scénario 1 : un système agro-industriel tertiarié (filières longues)

- *La rupture, ou le scénario alternatif de proximité*

Dans ce scénario, le nombre d'exploitations agricoles serait plus important, entre 50 et 100 millions, sur 2 milliards d'ha, ce qui correspond au bas de la fourchette du potentiel mondial de terres cultivables établi par les agronomes. Chaque exploitation aurait ainsi une superficie moyenne de 20 à 40 ha (moyenne recouvrant bien sûr d'importantes disparités), ce qui permettrait d'améliorer substantiellement le revenu des agriculteurs, qui, dans les pays en voie de développement, demeure très faible. Le nombre d'entreprises agroalimentaires serait très supérieur à celui du premier scénario car le tissu très dense des TPE et PME serait préservé grâce à des filières courtes axées sur la qualité organoleptique et culturelle des aliments et sur des labels d'origine (AOP, IGP). Par contre, il y a une forte incertitude sur le nombre des entreprises de distribution à quarante ans. En effet ces firmes sont capables, comme on le constate aujourd'hui, d'une forte capacité d'adaptation aux changements des habitudes de consommation (substitution de supérettes de proximité aux hypermarchés ; e-commerce, etc.).

En termes de pilotage, les marchés seront toujours soumis à un mode de gestion capitaliste, mais ils seront régulés par les Etats et des réseaux d'entreprises qui s'inspireront davantage des principes de l'économie sociale et solidaire.

Indicateur	2050
Nombre de consommateurs	9 milliards
Surface agricole	2 milliards d'hectares
Nombre d'exploitations agricoles et superficie moy.	50 à 100 millions à 20 ha/exploitation
Nombre d'entreprises agroalimentaires	500 000 / filières courtes
Nombre d'entreprises de distribution	?
Type de produit alimentaire	Naturel, HQS : IG, labels
Pilotage	Marchés régulés/Réseaux/Coop-ESS

J. Raton-CNA-IEHCA-120612

Figure 10 – Scénario 2 : un système de proximité (filières courtes)

- *Conclusion*

La réalité du système agro-alimentaire en 2050 sera probablement un hybride des deux grands scénarios présentés. Les signaux forts observés depuis une dizaine d'années montrent une mutation du modèle agro-industriel. Toutefois, du fait de la pression sociale du consommateur et du citoyen, ce modèle devrait décliner au profit du modèle de proximité pour donner lieu *in fine* à une cohabitation de plusieurs types de systèmes alimentaires.

V. Défis posés à la planète pour respecter le Droit à l'alimentation et assurer la sécurité alimentaire pour tous

L'évolution de la consommation alimentaire, qui constitue l'un des premiers défis mondiaux, soulève plusieurs problèmes critiques :

- La question de la viande bovine. Il faut environ 15 tonnes d'eau pour produire 1 kilo de viande de bœuf et environ 10 calories végétales pour faire 1 calorie bovine. Le prélèvement sur des ressources rares (l'eau et la terre, à travers la

production d'aliments pour animaux) est plus intense que pour les autres denrées alimentaires, tant animales que végétales. De fait, la consommation de viande décline depuis quelques années dans les pays riches, pour des raisons à la fois de prix et de santé, mais elle explose dans les pays émergents, notamment en Chine, car il s'agit là d'une transition observée dans tous les pays qui sortent de la pauvreté de masse.

- Au niveau de l'arbitrage des dépenses dans le budget des ménages, l'alimentation constitue, peu ou prou, une variable d'ajustement. Après les dépenses obligatoires, les loyers et remboursements divers, vient le budget consacré à l'alimentation. En conséquence, la diversité et la qualité de l'alimentation diminuent, ce qui est préjudiciable à la santé biologique et psychique et à la sociabilité.
- Le temps consacré à l'alimentation ne cesse de diminuer du fait de l'industrialisation et de la simplification à l'extrême des repas (grignotage). Ceci a un lourd impact en termes nutritionnels et sociaux : l'individualisme et le *snacking* seront-ils privilégiés, au détriment de la commensalité et de la convivialité ? Prendra-t-on conscience de l'énorme gaspillage que génère le modèle agroindustriel ?

Enfin, quelle sera l'acceptabilité des nouvelles technologies de production (OGM, nanotechnologies, artificialisation des aliments) par les consommateurs ?

Du côté des modèles de production de nos aliments, l'utilisation de la terre, de l'eau, de l'énergie, l'empreinte carbone, les pollutions et les technologies adoptées (par exemple le *vertical farming* tel que l'imaginent certains chercheurs) constituent autant de défis, de même que le prix des produits, plus élevé dans le modèle de proximité.

Enfin, la signalisation relative en matière de marques, de labels et d'étiquetage des produits est source de vifs débats au plan international dans lesquels l'Union européenne et les États-Unis s'opposent.

VI. Que faire du point de vue politique ?

Des changements de valeurs sont nécessaires. Dans le monde d'aujourd'hui, dominé par la théorie des marchés et l'hégémonie du modèle capitaliste, la « valeur » dominante dans de multiples domaines est le profit monétaire : on assiste à une « marchandisation » de toutes les activités humaines (et comme on l'a vu de l'alimentation), du temps et de la nature. Cette « valeur » marchande doit être confrontée à d'autres : l'équité, la santé, l'environnement.

Ces considérations renvoient toutes à la question essentielle de la gouvernance. Il convient de réduire les asymétries entre acteurs économiques, qui sont importantes dans les filières agroalimentaires, et d'impliquer davantage la société civile, en particulier les associations de consommateurs et les ONG.

La « mémoire alimentaire » doit être entretenue par l'éducation. Il existe en effet une autre façon de s'alimenter qu'en avalant, seul et en 5 minutes, un sandwich dans la rue ou de la « nourriture » proposée par les *fast-foods*.

L'information du consommateur, qui doit impérativement être clarifiée et renforcée, pourrait passer par une communication générique financée par une taxe sur la publicité commerciale. En effet, les annonceurs de l'agroalimentaire en France dépensent environ 5 milliards d'euros par an, alors que le PNSS (Programme National Nutrition Santé), ne dispose que de 50 millions : il faut rééquilibrer et encadrer la communication publicitaire dont l'impact est considérable sur les comportements alimentaires, notamment des enfants et des personnes n'ayant pas eu la possibilité de recevoir une éducation suffisante dans le système scolaire.

En matière de politique économique, il est indispensable de réaliser des investissements conséquents pour produire des innovations technologiques, commerciales et organisationnelles, et d'ambitieux programmes de formation, permettant au système alimentaire alternatif de proximité du scénario 2, dont les impacts en termes de développement durable apparaissent comme supérieurs à ceux du système agroindustriel, de connaître une croissance significative dans les décennies à venir.

En conclusion, citons Brillat-Savarin, qui écrivait de façon prémonitoire : « La destinée des Nations dépend de la manière dont elles se nourrissent ».

Échanges

Jean-Yves NAU note que les propos entendus sont incroyablement politiques. Pour autant, aucune des questions abordées dans cette présentation n'a été évoquée au cours des six derniers mois pendant la campagne présidentielle française.

Jean-Louis RASTOIN rappelle que, suite à la grave crise alimentaire mondiale de 2008, le seuil d'un milliard de personnes sous-alimentées a été dépassé, suscitant une prise de conscience dans le monde. Le thème de la sécurité alimentaire a ainsi été abordé par le G8 et le G20. Les investissements promis n'ont toutefois jamais eu lieu car la crise des banques a éclaté.

Henri SALMON (INRA) revient sur le thème des surfaces cultivables et rappelle que, aux États-Unis, les supermarchés présentent des tomates OGM sur leurs étalages. En France, les OGM sont refusés, car les consommateurs pensent que les assimiler, c'est se rendre semblable à ce que l'on mange.

Jean-Louis RASTOIN confirme que la définition de l'aliment ne saurait se limiter à ce qui empêche de mourir de faim. Le Droit à l'alimentation englobe la quantité, la qualité organoleptique et l'aliment en tant que lien social, des caractéristiques sur lesquelles sont fondées les civilisations. Pour autant, les sociétés tendent à s'individualiser et cassent le lien social. La nourriture n'est désormais plus partagée.

Jacques GODARD (Confédération Paysanne) souligne le poids des accords commerciaux internationaux, dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce, et celui des aides publiques (à l'heure où est abordé le projet PAC 2013-2020) qui ont influencé la question agricole et celle de la consommation alimentaire.

Dans *La chasse aux paysans*, Madeleine Lefrançois rappelle notamment que, après la guerre, un système a été mis en place pour réorienter l'agriculture en éliminant un grand nombre de paysans, pour faire place à une logique industrielle. Il est possible d'influencer les événements selon les gouvernances et politiques agricoles. Olivier De Schutter, rapporteur des Nations Unies pour l'alimentation affirme que, pour résoudre l'enjeu alimentaire, il faut maintenir des paysans près des lieux de consommation.

Jean-Louis RASTOIN estime que les politiques agricoles demeurent indispensables. La Politique agricole commune (PAC) de l'Union européenne est au cœur du débat et des réformes importantes se profilent. L'agriculture est une activité rentable dans peu de pays, aussi, les aides publiques sont-elles indispensables, sauf si l'on fait confiance aux marchés et à la concentration. Dès lors, et afin de garder une certaine densité d'agriculteurs, il convient de les aider. Toutefois, il convient de répartir équitablement les aides, puisque la distribution de ces aides a généré des inégalités par le passé. Il convient aussi de mener une réflexion sur le développement rural, qui permettra de renforcer le modèle de proximité évoqué précédemment.

Etienne GANGNERON (FNSEA) considère que l'hypothèse d'un modèle hybride entre les deux schémas évoqués est acceptée par un grand nombre de personnes. L'addition des deux schémas pourrait permettre un développement plus durable du secteur.

En termes de développement local, les magasins de producteurs français sont un peu plus chers que d'autres acteurs. Ils sont toutefois un lieu de contact et proposent des produits frais. De la sorte, ils permettent d'accompagner le consommateur lors de l'arbitrage. Il s'agit d'un modèle intéressant car il confronte producteurs et consommateurs. Cependant, en France, 80 % des habitants vivent en milieu urbain et il sera impossible de satisfaire l'ensemble des consommateurs avec ce modèle.

Jean-Louis RASTOIN rattache cette intervention au mouvement « locavore », apparu aux États-Unis avant d'arriver en France. Ce mouvement est stimulant et intéressant, mais ne peut être généralisé. En dépit de l'agriculture urbaine ou périurbaine, il ne sera en effet jamais possible de satisfaire localement les besoins de grandes mégapoles. La proximité se retrouve davantage dans la chaîne de fabrication, la production et la transformation. Les marchés locaux ne suffiront pas, pour leur part, à faire vivre les territoires, aussi convient-il de ne pas écarter le tourisme et les exportations. Enfin, les ventes sur internet connaîtront certainement une importance croissante.

Sophie VILLERS (CGAAER) revient sur l'intervention de Loïc BIENASSIS et l'analyse de l'échec des STG. Les STG sont une pure construction des pays latins (et de la France en premier lieu) qui avaient porté cette demande de reconnaissance au niveau européen. Or de nombreux pays du Nord, n'ayant aucun produit à protéger, ne voyaient pas l'utilité de ce système. Le directeur de l'agriculture de la Commission européenne de l'époque considère que cette labellisation a été la réglementation agricole la plus difficile qu'il ait eu à gérer.



Jean BARDET (restaurateur) souligne l'importance d'appréhender les saisons, de vivre avec la cueillette, comme les anciens qui avaient des produits frais à portée de main. Par ailleurs, la cuisine française n'est pas née des rois, mais de la pauvreté et de la transmission de savoirs. Les produits de la nature étaient posés sur une table de partage. Il rappelle l'importance de l'apprentissage du goût, de l'appréciation, du développement de la sensibilité. La cuisine du futur doit s'améliorer de manière sensible, puisque les chefs actuels modifient la structure naturelle des produits. Enfin, il faut *donner* à manger et non pas *faire* à manger.

Jean-Loup ALLAIN (ANIA) souligne que, dans certains domaines, la tradition est définie. Par ailleurs, il regrette que l'inventaire des spécialités culinaires ne soit pas complété par les usages nationaux et qu'il soit privatisé au lieu d'être diffusé sur la place publique.

Parmi les ruptures à venir, il est à prévoir que les distributeurs seront moins nombreux. Quelles sont les perspectives de la dématérialisation du commerce ?

Jean-Louis RASTOIN constate que les modes de commercialisation sont en train d'évoluer, avec le *drive* pour l'alimentation, mais que la proximité demeure importante. Les formes de « mini-markets » évolueront et permettront peut-être de restaurer le lien avec la nourriture.

Marc de FERRIERE le VAYER souligne que Loïc BIENASSIS a piloté l'édition de l'Inventaire et que l'IEHCA a contribué à cet ouvrage en lien avec le CNAC. Le choix a été fait de rester dans les contraintes fixées plus de vingt ans auparavant. L'inventaire étant terminé, il faudrait le reprendre et l'élargir pour en faire un modèle.

Conclusion

Bernard VALLAT remercie chaleureusement les quatre intervenants pour la qualité et la richesse de leurs présentations. Les travaux de cette matinée seront utiles pour alimenter les travaux ultérieurs du Conseil National de l'Alimentation, que ce soit lors de la session plénière qui se tiendra l'après-midi même à Tours ou dans l'enceinte des groupes de travail thématiques qui préparent les avis du CNA.

B VALLAT souligne que M. RASTOIN a évoqué les questions de sécurité sanitaire et de diminution des risques sanitaires dans les pays industrialisés lorsque les contrôles sont bien organisés. La Chine n'a pas encore mis en œuvre une gouvernance de contrôle performante, ce qui explique les énormes crises qu'elle traverse, à l'image de celle de la mélanine.

Dans 15 ans, un milliard de consommateurs passeront d'un à trois repas quotidiens, doublant leur consommation de protéines animales. La demande devrait augmenter de plus de 50 % pour les protéines animales, qui incluent la viande, mais aussi le lait et les œufs. L'analyse de l'évolution de cette consommation demeure très complexe et il faudra travailler cette question car les modèles actuels ne fonctionnent pas.

Enfin, plus de 120 pays du monde ne disposent pas des finances publiques suffisantes pour appuyer les agriculteurs dans des systèmes d'agriculture familiale. L'aide internationale se substitue parfois aux finances publiques pour soutenir les agriculteurs. Dans la plupart des pays en développement, les systèmes de gouvernance publics ont été détruits par les politiques d'ajustement structurel menées pendant vingt ans par la Banque mondiale et le FMI, du fait de lacunes d'expertises que l'on peut lier à un manque d'agronomes et de vétérinaires dans ces structures. Il semble qu'il y ait un retour sur cette question.

Jean-Yves NAU a beaucoup apprécié les interventions. Il souligne l'intérêt de porter ces messages au-delà de l'enceinte du CNA, notamment vers l'Éducation nationale qui peut promouvoir l'alimentation, sa tradition et sa modernité, l'origine des aliments et le développement du goût, à travers les repas pris à la cantine.

Jean BARDET, pendant cinquante-trois ans d'expérience en cuisine, a traversé plusieurs époques et a vu la table s'affiner. Il considère avoir été un cuisinier frustré pendant trente ans lorsqu'il ne proposait que des produits festifs. Aujourd'hui, il s'efforce de valoriser ce qui ne l'est pas aux yeux des clients. Il faut être curieux en matière de goût et ne pas se laisser enfermer par des produits « valorisants ».

« Un produit n'est jamais aussi bon que quand il est dégusté sous la lumière du ciel qui l'a vu naître. »

Biographies des intervenants

Florent QUELLIER

Florent Quellier est maître de conférences en histoire moderne, à l'Université François-Rabelais de Tours. Il est également titulaire de la chaire CNRS « Histoire de l'alimentation des mondes modernes ». Ses thèmes de recherches concernent la France à l'époque moderne (XVI^{ème} – XVIII^{ème} siècles), l'histoire des cultures de l'alimentation, l'histoire de la gourmandise ainsi que l'histoire du jardin ordinaire (jardin potager et fruitier)

Il exerce les fonctions de co-directeur de la collection « Tables des Hommes », publiée conjointement par les Presses Universitaires de Rennes et les Presses Universitaires François Rabelais.

Il est également membre du comité de rédaction de la revue européenne *Food & History*.

Principales publications :

Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Ile-de-France, vers 1600 - vers 1800, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2003, 464 p., version publiée de la thèse de doctorat. Livre primé en 2003 par l'Académie des Sciences Morales, des Lettres et des Arts de Versailles et d'Ile-de-France.

La table des Français. Une histoire culturelle (XV^{ème} – début XIX^{ème} siècle), Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 274 p., prix de l'Art de Vivre 2008 du Marron Littéraire décerné par la Confrérie du Marron de Redon et Médaille de la ville de Rennes 2009.

Gourmandise, Histoire d'un péché capital, Paris, Armand Colin, 2010, 244 p. Prix Jean Trémolières, 2010. Livre traduit en chinois, en coréen, en italien, en polonais et en portugais (Brésil).

Histoire du jardin potager, Paris, Armand Colin, 2012.

Marc de FERRIERE le VAYER

Marc de Ferrière le Vayer est professeur des universités en histoire économique et sociale à l'université François-Rabelais de Tours, spécialiste d'histoire des entreprises et d'histoire des techniques, il applique cette grille d'analyse à l'histoire de l'alimentation. Membre de nombreux conseils scientifiques, expert auprès du Ministère de la Recherche et de l'AERES, il est titulaire de la chaire Unesco « Sauvegarde et Valorisation des Patrimoines Culturels Alimentaires » à l'université François-Rabelais. Il est également président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

Derniers ouvrages parus :

En collaboration avec J.-P. Williot, *Saga de la Pomme de Terre*, Ed. Cercle d'Art, Paris, 2008.

En collaboration avec J.-P. Williot, *La Pomme de terre de la Renaissance au XXI^e siècle, Histoire, économie, société, culture*, Actes du colloque de Tours, novembre 2008. Coll. « Table des Hommes », PUR, Rennes.

Catalogue de l'exposition « *Touraine, Jardin de Santé et Pépinière de Savants* », Château de Villandry, Juin – Août 2009.

M. de Ferrière le Vayer, J.-P. Williot, *La Pomme de Terre*, Glénat, Grenoble, 2009.

Loïc BIENASSIS

Loïc BIENASSIS est chargé de mission scientifique à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Université François Rabelais de Tours). Agrégé d'Histoire, ses recherches ont d'abord porté sur l'histoire diplomatique à l'époque moderne. Ses fonctions actuelles l'ont conduit à se tourner vers l'histoire de l'alimentation et en particulier à questionner la notion de patrimoine culinaire. Il a notamment pris part au dossier d'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO).

Jean-Louis RASTOIN

Ingénieur agronome, docteur d'État ès sciences économiques et agrégé des Universités en sciences de gestion, Jean-Louis Rastoin est professeur émérite d'économie et gestion des entreprises à Montpellier SupAgro, titulaire de la chaire Unesco « Alimentations du monde » qu'il a créé en 2011 et chercheur dans l'unité mixte de recherche Ciheam-Iamm, Cirad, Inra, Montpellier SupAgro « Marchés, organisations, institutions et Stratégies d'Acteurs » (MOISA), qu'il a dirigée durant 9 ans.

Il est également consultant international et expert de la Banque européenne d'investissement (BEI) et du *Think Tank* Ipemed. Il a auparavant occupé des fonctions de conseiller auprès du Ministère fédéral de l'Agriculture du Brésil, de responsable du Plan à Renault Agriculture SA, de professeur à l'université Jean Moulin-Lyon III, de directeur scientifique de l'Institut de Management Public à Paris et de directeur de département au Cirad.

Son enseignement et ses recherches portent sur l'économie et les marchés agroalimentaires, la prospective et les stratégies d'entreprises. Auteur de plus de 200 communications et publications scientifiques, il a présidé durant six ans l'Association Internationale d'Économie Alimentaire et Agroindustrielle (AIEA2), dont il est aujourd'hui vice-président. Il est membre de l'Académie d'Agriculture de France.

Dernier ouvrage paru :

Rastoin J.L., Ghersi G., 2010, *Le système alimentaire mondial, Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Éditions Quae, Paris : 581 p. Préface d'Olivier de Schutter, rapporteur spécial des Nations-Unies sur le droit à l'alimentation.



Conseil National de l'Alimentation
251, rue de Vaugirard - 75732 Paris Cedex 15
Tél. : 01 49 55 80 78 - Fax : 01 49 55 59 48
cna.dgal@agriculture.gouv.fr
www.cna-alimentation.fr



Institut Européen d'Histoire et des Cultures de
l'Alimentation
16 rue Briçonnet - 37000 Tours
Tél. : 02 47 05 90 30 - Fax : 02 47 60 90 75
contact@iehca.eu
<http://www.iehca.eu>

Avec le soutien :
de Ferrero France,
de la Fédération des artisans boulangers pâtisseries d'Indre-et-Loire,
de la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire,
du Conseil Général d'Indre-et-Loire,
de la Ville de Tours.

