Pierre Feillet, La nourriture des Français, de la maîtrise du feu... aux années 2030

Versailles, Quae, 2007, 248 pages.

Georges Carantino

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/dht/700>

DOI : 10.4000/dht.700

ISSN : 1775-4194

Éditeur :

Centre d'histoire des techniques et de l'environnement du Cnam (CDHTE-Cnam), Société des élèves du CDHTE-Cnam

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2008

Pagination : 205-208

ISBN : 978-2-95-30779-2-6

ISSN : 0417-8726

Référence électronique

Georges Carantino, « Pierre Feillet, La nourriture des Français, de la maîtrise du feu... aux années 2030 », *Documents pour l'histoire des techniques* [En ligne], 16 | 2^e semestre 2008, mis en ligne le 05 octobre 2010, consulté le 23 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/dht/700> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/dht.700>

Ce document a été généré automatiquement le 23 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Pierre Feillet, La nourriture des Français, de la maîtrise du feu... aux années 2030

Versailles, Quae, 2007, 248 pages.

Georges Carantino

RÉFÉRENCE

Pierre Feillet, La nourriture des Français, de la maîtrise du feu... aux années 2030, Versailles, Quae, 2007, 248 pages.

- 1 Après de nombreuses publications scientifiques, Pierre Feillet, directeur de recherche émérite à l'INRA, membre de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture de France, nous a déjà donné deux ouvrages accessibles à un public plus large et traitant de notre alimentation, *Le bon vivant, une alimentation sans peur et sans reproche* (Inra, 2002) et *Peut-on encore manger sans peur ?* (Le pommier, 2003). Avec ce nouvel ouvrage, il se propose de brosser une grande fresque de l'histoire et de l'évolution de notre alimentation et de nous présenter une prospective de son évolution jusqu'à l'horizon 2030. Son projet est d'armer le lecteur-consommateur-citoyen pour la réflexion et l'action en en faisant un mangeur averti qui sait l'histoire de ce qu'il mange, a bien compris le fonctionnement du système agro-alimentaire actuel et perçoit les différentes options possibles quant à l'évolution de notre mode d'alimentation.
- 2 Cet ouvrage est construit autour de trois thèmes, et s'organise en autant de parties d'égale importance qui conduisent le raisonnement. La première, « De la maîtrise du feu à l'invention des organismes génétiquement modifiés », se propose, de façon pédagogique, de présenter les différentes étapes de l'évolution de notre alimentation. Partant des premiers chasseurs-cueilleurs, l'auteur évoque l'invention et l'utilisation du feu et donc l'apparition de ce qu'est étymologiquement la cuisine. Puis sont

évoquées la naissance de l'agriculture et celle de l'élevage et le développement du travail paysan pour l'alimentation de nos ancêtres. Sont développées l'origine des plantes cultivées et celle des animaux domestiqués, l'importance que prend la consommation de céréales dans la ration alimentaire alors que la consommation de produits carnés fluctue beaucoup selon les périodes, la circulation des plantes et des animaux avant et après la découverte de l'Amérique et la façon dont ces apports ont profondément modifié notre alimentation. L'auteur insiste sur les circuits du sel, du sucre et des épices pour la constitution des systèmes de saveurs que nous connaissons. Reprenant un vieux procédé pédagogique, il évoque alors les grandes figures qui ont marqué l'évolution de notre alimentation depuis le Moyen Âge. Ainsi défilent Olivier de Serres, qualifié de « père de l'agriculture moderne », Louis de Vilmorin célèbre obtenteur de nouvelles variétés végétales, Gregor Mendel fondateur de la génétique, Nicolas Appert inventeur de la conserve par thermisation, Louis Pasteur, « microbiologiste et biotechnologue », Justus von Liebig, « chimiste de l'agriculture et des aliments » et Claude Bernard, « premier des nutritionnistes » grâce à ses travaux sur la fonction glycogénique du foie. Il montre bien là l'importance des apports scientifiques et techniques du XIX^e siècle à notre alimentation présente. L'entrée dans l'ère agro-industrielle, après la Seconde guerre mondiale et durant les Trente glorieuses marque, pour l'auteur, l'ère de l'abondance grâce aux progrès fulgurants de l'agriculture, génétique, du machinisme, de l'apport de la chimie, de l'augmentation considérable de la productivité du travail humain, cette évolution se poursuivant jusqu'à nos jours. Les industries alimentaires deviennent alors, pour notre auteur, le « passage obligé de notre alimentation ». Remontant au XIX^e siècle, il évoque de façon intéressante comment s'est construite en France cette industries alimentaire grâce à l'innovation technique et au dynamisme des entrepreneurs, comment se sont constitués les grands groupes industriels que nous connaissons. Les industries alimentaires, dit-il, grâce aux progrès de la science des aliments et aux concepts développés par l'industrie chimique, deviennent ainsi des industries de haute technologie. Sont alors évoquées quelques unes de ces technologies pointues qui ont marqué les dernières décennies : cuisson-extrusion, micro-filtration, génie enzymatique, chauffage ohmique, mais aussi le travail conjoint des microbiologistes et des pétroliers pour la fabrication de protéines microbiennes, pour répondre à la pénurie. Le développement de la grande distribution comme celui de la restauration hors foyer et la mondialisation des marchés sont alors fort opportunément évoqués. Cette grande traversée des siècles au fil de l'évolution de notre alimentation qui est la trame de cette première partie se clôt par un long développement sur les organes génétiquement modifiés « objets d'espairs et d'inquiétudes ». L'histoire des OGM et de la transgénèse y est longuement et clairement évoquée. La présentation des produits issus de ces manipulations et l'évocation des inquiétudes des consommateurs nous plongent alors pleinement dans les débats actuels.

- 3 La seconde partie de cet ouvrage, « Les médecins, les hygiénistes et les cuisiniers s'invitent à notre table », veut d'abord nous faire passer « de l'obscurantisme à la nutrition raisonnée ». Dans un premier temps l'auteur évoque pertinemment l'influence des religions, de leurs interdits comme de leurs prescriptions sur notre façon de manger, influence encore bien vivante pour une partie de la population. Puis il présente avec précision la diététique antique telle que la prône Hippocrate et sa déclinaison à travers le Moyen Âge jusqu'à Jean-Jacques Rousseau, ainsi que la diététique chinoise et sa résonance actuelle, dénonçant « certains gourous en mal

d'argent facile » qui jettent l'opprobre sur notre alimentation. Mais tout ceci n'est pour notre auteur qu'« obscurantisme » et il s'agit pour lui de montrer au lecteur que la diététique est devenue une science grâce aux médecins et chimistes du XIX^e siècle tel que Claude Bernard, Anselme Payen ou Gerrit Mulder et à tous leurs successeurs de la première moitié du XX^e siècle. Pour faire prendre conscience de cette nouvelle culture diététique, l'auteur présente de façon très pédagogique l'histoire de la vitamine C, les bases d'une alimentation équilibrée, la digestion d'une bouchée de pain. Ce qui le conduit à évoquer l'obésité, « un phénomène de société », cherchant à en évoquer les causes et présentant les remèdes préconisés, ainsi que le lien entre alimentation, maladie et vieillissement. Pierre Feillet parle d'« une conquête récente des Français » du « manger et boire sans risques ». Évoquant les drames provoqués par l'ergot du seigle, les effets de la *Listeria*, la crise de la vache folle, les volailles à la dioxine en passant par la ladrerie du porc, la grippe aviaire et les salmonelloses, il a beau jeu de montrer que l'humanité revient de loin. L'évocation de la naissance d'une politique d'hygiène alimentaire comme du principe très actuel de précaution montre bien que le souci sanitaire s'est développé de façon complémentaire au souci diététique. Cette deuxième partie se clôt de façon très heureuse par l'évocation des cuisiniers, acteurs au quotidien de notre alimentation qui « depuis quatre mille ans ...renouvellent l'art de bien manger », un salut aux créateurs après avoir évoqué le rôle si important des scientifiques. L'auteur nous invite là à un parcours rapide, trop rapide, dans l'histoire de la cuisine. Pour lui « grâce à la cuisine, progressivement, la diversité et la convivialité des repas s'ajoutent à la seule satisfaction des besoins vitaux ». Ainsi le lecteur passe-t-il de la cuisine des hommes du Néolithique à celle de l'Antiquité, de celle du Moyen Âge à celle de la Renaissance, de celle du Grand Siècle à celle d'aujourd'hui, voyant défiler de grands cuisiniers, Archestrates, Apicius, Taillevent, La Varenne, Antonin Carême, Escoffier... jusqu'aux chefs de la Nouvelle cuisine et aux tenants de la Gastronomie moléculaire. Au terme de cette deuxième partie l'auteur semble vouloir dire à ses lecteurs qu'à notre époque, grâce à l'action ancienne et à la vigilance présente des médecins, des diététiciens, des hygiénistes comme aux soins attentifs des cuisiniers, tout semble aller pour le mieux. Mais que sera l'avenir, c'est le thème de la troisième partie.

- 4 Cette dernière partie de l'ouvrage est, à n'en pas douter, la plus originale, faisant de ce livre, très pédagogique dans ses deux premières parties, un essai prospectif, par la présentation des termes du débat actuel, par une incitation à la réflexion chez le lecteur et un appel à prendre position. L'auteur nous propose « cinq scénarios pour les trente prochaines années » concernant l'évolution de notre mode d'alimentation. Il se garde bien de prendre position, concluant cette dernière partie en estimant qu'il est peu probable que les Français « se laissent imposer un mode d'alimentation qui ne leur conviendrait pas ». « C'est à eux, écrit-il, de choisir comment ils mangeront dans trente ans, se rappelant Henri Bergson pour qui 'l'avenir n'est pas ce qui arrivera, c'est ce que nous ferons' ». Ces cinq scénarios illustrent les positions que prendraient cinq acteurs majeurs de la société française en matière de politique alimentaire, le jeu étant que chacun à son tour aurait les pleins pouvoirs. Ainsi prennent successivement les rênes, chacun avec ses préoccupations propres, les scientifiques, les pouvoirs publics, l'industrie agro-alimentaire, les écologistes, les consommateurs. Évidemment, ce jeu est fictif car les interactions entre ces différents acteurs sont, en réalité, considérables. Cela vaut comme un exercice d'école.

- 5 Dans le premier de ces scénarios « la science bâtit le meilleur des mondes », « les biologistes façonnent notre alimentation à leur façon ». Ainsi les légumineuses trouvent-elles même dans l'air l'azote dont elles ont besoin, les plantes résistent à la salinité des sols, les clones ne font plus peur aux consommateurs, le lait de vache s'humanise grâce aux progrès de la génétique. Les nanotechnologies permettent de produire des « nano-aliments ». Tous les domaines de la chaîne alimentaire sont concernés : obtention de nouvelles semences, procédés de fabrication des aliments, emballages, valeur santé, qualité hygiénique, texture des produits, goûts et arômes. Les progrès des techniques d'information et de communication bouleversent l'agriculture aussi bien que l'approvisionnement des ménages. La domotique règne en maître dans la cuisine. Les consommateurs contrôlent eux-mêmes la qualité sanitaire de leur alimentation et les intoxications alimentaires sont devenues exceptionnelles.
- 6 Dans la seconde proposition ce sont les pouvoirs publics qui ont le pouvoir, des pouvoirs publics dont le seul souci est la santé publique et ses coûts. « Big brother règne dorénavant sur notre alimentation et impose la dictature du 'manger médicalement correct' ». On se nourrit au génome près, chaque individu étant classé selon sa sensibilité à tels ou tels nutriments. Des molécules alimentaires contrôlent notre métabolisme et notre comportement. Une nouvelle catégorie d'additifs alimentaires est créée, les ingrédients physiologiques qui ont des effets sur les maladies et les comportements liés à l'alimentation. Des vaches génétiquement modifiées produisent des laits spécifiques à usage diététique ou thérapeutique. Les produits animaux sont commercialisés après leur sécurisation, stérilisation des viandes par exemple.
- 7 Dans le troisième scénario « l'impérialisme agro-industriel impose ses produits », face aux estomacs repus de la grande majorité d'entre nous, les industriels ont vite compris que leur croissance ne pouvait reposer que sur une profonde modification de leur offre qualitative. Facilité d'achat, facilité de conservation, facilité de préparation des produits, emballages attractifs, publicité omniprésente, tels sont les objectifs à atteindre. Les publicistes nous feront alors tout avaler. La séduction et la manipulation par les odeurs seront d'excellents outils de vente. L'offre en aliments-santé ira croissante. « En 2035...on mange toujours pour se nourrir et pour rester en bonne santé, plus rarement pour se retrouver autour d'une bonne table, comme en 2000, mais on mange aussi pour se soigner ». Les industriels n'hésitent pas à créer des phénomènes d'accoutumance, voire de dépendance en incorporant certaines molécules dans leurs fabrications. « Le lobby des industriels est si puissant qu'il arrive à s'opposer à tous les projets de réglementation ».
- 8 La quatrième proposition consiste à « avant tout protéger le cadre de vie ». Cette préoccupation pèse principalement sur les agriculteurs qui se voient soumis à des exigences environnementales croissantes. Mais « c'est grâce aux OGM que l'agriculture française est toujours, en 2030, la quatrième puissance agricole du monde, que la qualité de l'environnement est sauvegardée et que la sécurité des consommateurs est parfaitement assurée ». L'utilisation des pesticides est rejetée par la société. Les quantités d'eau pour l'irrigation sont réduites. L'agriculture biologique généralisée à l'agriculture française est perçue comme un rêve impossible et les « nouveaux OGM » apparaissent comme pouvant répondre aux exigences d'une agriculture durable. Les économies d'énergie imposent une transformation des habitudes alimentaires. Les transports de fruits et légumes de contre-saison cessent. L'élevage étant perçu comme

une des principales causes des problèmes environnementaux, végétariens et végétaliens triomphent tandis que les diététiciens s'inquiètent.

- 9 Enfin le cinquième scénario donne la parole aux consommateurs et « les Français ne s'en laissent pas conter ». Ils dénoncent une approche physiologiquement utilitaire de l'alimentation. Vient le temps de la révolte des consommateurs contre la dictature du mieux-disant nutritionnel. Le mouvement consumériste impose ses points de vue et *slow-food* devient une puissante organisation internationale. L'art du bien manger est enseigné dans les collèges, des écoles du goût et de cuisine se multiplient. Les jeunes générations réinvestissent
- 10 Les cuisines régionales et les produits de terroir. Se nourrir est redevenu un plaisir de la vie. Les additifs ont disparu, ainsi que les *fast-foods*. Les Français se nourrissent mieux et à moindre coût et ont le sentiment de protéger l'environnement et leur santé. Ils redécouvrent la cuisine traditionnelle et transforment eux-mêmes produits végétaux et animaux. « En 2030, une cuisine de loisir et de divertissement est au cœur de la vie sociale. La gastronomie familiale et entre amis est devenue le hobby préféré des Français ».
- 11 L'auteur invite donc ses lecteurs à laisser courir leur imagination. Ainsi leur présente-t-il les termes du débat. Mais que mangeront ses lecteurs dans trente ans ? « Notre alimentation, demain, dépendra de la relation très particulière que l'homme établit avec sa nourriture et qui ne se retrouve pas avec les autres biens de consommation ».
- 12 Ce livre, comme il a été dit, veut s'adresser à un large public. Il se veut pédagogique, donne des repères et tente de conduire le lecteur à une réflexion personnelle. Il est en cela à mettre entre toutes les mains puisque les questions alimentaires concernent tous les publics. Il peut être un bon outil pour l'enseignement comme pour la réflexion citoyenne. Quelques remarques cependant. Très documenté sur l'actualité de la recherche agroalimentaire actuelle, ce qui rend solide les arguments apportés aux différents scénarios proposés, cet ouvrage semble faire l'impasse sur la dimension sociologique et psychologique du rapport qu'entretiennent les Français avec leur alimentation. Les Français ne forment pas un groupe homogène et la multiplicité des rapports à l'alimentation aurait pu être évoquée, tant chez les différents groupes sociaux que chez les individus. Le parti pris de vouloir montrer un progrès, la taxation de certaines attitudes d'obscurantistes nuisent sûrement à une bonne compréhension des phénomènes du passé et rigidifient la présentation historique qui aurait, par ailleurs, tiré grand profit d'être mieux appuyée sur les résultats de la recherche actuelle en histoire de l'alimentation. L'utilisation des grandes figures du passé comme acteurs des évolutions historiques est toujours délicate. Ainsi, mettre en avant Olivier de Serre comme père de l'agriculture moderne, laisse de côté de nombreux et très importants agronomes du XVIII^e siècle en particulier. Et quitte à utiliser les grands hommes, pourquoi avoir oublié Parmentier à qui l'on doit bien d'autres choses dans le domaine de l'alimentation que l'introduction de la pomme de terre. Plus de références quant aux sources et une bonne bibliographie présentant des ouvrages facilement accessibles auraient accentué le caractère heureusement didactique de l'ouvrage.