

Les trois piliers **de la sécurité** *alimentaire*

Entretien **Anh-Gaëlle Truong**

Photos **Olivier Neuillé**

Selon l'historien Martin Bruegel, la disponibilité, l'accès et les techniques de préparation des aliments sont les piliers de la sécurité alimentaire

Martin Bruegel est historien, chercheur au laboratoire de recherche sur la consommation, le Corela à Ivry. Il retrace, pour nous, les tenants et les aboutissants de la sécurité alimentaire.

L'Actualité. – Qu'est-ce que la sécurité alimentaire ?

Martin Bruegel. – La notion de sécurité alimentaire renvoie à deux types de problèmes. Quantitatif car la nourriture peut venir à manquer. Qualitatif puisqu'elle peut être corrompue et contenir des substances nocives pour le consommateur. En 1996, le Sommet mondial de l'alimentation a défini la sécurité alimentaire comme l'accès physique et économique de chaque individu à une nourriture suffisante, saine et nutritive de son choix afin de vivre pleinement sans peur de manquer. On a tendance à penser que les hommes ne se sont intéressés à la qualité qu'une fois résolus les problèmes liés à la quantité. Ce qui est faux. Au XVIII^e siècle en France, le contrat social des subsistances qui lie le pouvoir et le peuple imposait à l'Etat d'assurer la disponibilité, l'accès, et la bonne qualité sanitaire et gustative de la nourriture. Dans l'Antiquité, chez les Grecs, on trouve apparemment des règlements très stricts pour garantir à la fois l'approvisionnement et la qualité du vin (comprenant le goût qui intervient souvent dans l'évaluation et la classification). Même au niveau individuel, quantité et qualité vont de pair. Rappelez-vous l'ethnologue François Bizot qui, à sa libération des camps des Khmers rouges, exige, pour lui et les autres otages affamés, des mets bien préparés car le riz et la soupe froids offerts hâtivement à l'ambassade française lui rappelaient par trop la déshumanisation subie pendant des mois de captivité. La sécurité alimentaire est garantie quand l'homme mange des aliments culturellement consacrés.

Quels en sont les leviers ?

Les piliers de la sécurité alimentaire sont la disponibilité, l'accès et les techniques de préparation. Ils s'appliquent à tous les niveaux : états, ménages, individus. La disponibilité est garantie par la production agricole. A présent, l'humanité maîtrise la production. Il y a assez de nourriture pour subvenir, du moins théoriquement, aux besoins de la planète entière. Le stockage et la conservation ont, de tous temps, été une manière de prévenir les effets des mauvaises récoltes. Les autorités veillaient, en Europe mais aussi ailleurs, à ce que les surplus des années d'abondance subviennent aux besoins lors des crises des subsistances. Et quand on n'a ni récolte vivrière, ni infrastructures adéquates, la disponibilité ne repose plus que sur la capacité à importer. Ou la charité...

C'est dire que l'accès à la nourriture est économique et physique. La sécurité alimentaire d'un ménage dépend de ce qu'il peut acheter ou produire dans son jardin. Sans travail et sans terrain, sa sécurité alimentaire est compromise. C'est pour les rendre moins dépendants de leur pouvoir d'achat que, à la fin du XIX^e siècle, les villes ont proposé des jardins aux ouvriers qui, dans leurs heures libres, cultivent un lopin de terre pour se fournir en pommes de terre, carottes, raves, etc., qui nourrissent parfois quelques lapins dans un clapier. N'oublions pas que le pouvoir d'achat détermine le contenu nutritionnel du répertoire alimentaire : les pauvres souffrent souvent de malnutrition ; cela réduit leur résistance immunitaire ; la maladie diminue la capacité de travailler. C'est un cercle vicieux encore présent en France. La précarité des revenus affaiblit le corps via une alimentation déficitaire, ce qui induit une mauvaise santé qui, elle, réduit la force de travail.

Le troisième pilier de la sécurité alimentaire concerne l'utilisation des aliments. Il concerne surtout les ménages. Accès à une diversité d'aliments et à de l'eau propre, temps (surtout des femmes) et techniques pour préparer ces aliments, voici ses principaux ressorts. Une femme surmenée à cause d'un manque de fuel et d'appareils ménagers, par exemple, peinera à faire une cuisine nutritionnellement satisfaisante, ce qui affectera la santé des membres du ménage et d'abord la sienne et celle de ses enfants (le sous poids des nourrissons reste encore aujourd'hui une des principales causes de la mortalité infantile). La pauvreté fait cumuler les handicaps, ici et ailleurs : les pauvres sont souvent moins bien éduqués que les riches, ils vivent dans des quartiers insalubres qui les exposent davantage à des maladies, l'accès aux services de santé leur est difficile, ils mangent ce qu'ils peuvent se payer plutôt que ce que les nutritionnistes leur recommandent. Le résultat est une espérance de vie bien moindre que celle des plus privilégiés.

A l'échelle du monde aujourd'hui, les famines – non la malnutrition qui est un effet d'inégalités persistantes et donc une question politique – ne sont plus causées par des mauvaises récoltes mais par des guerres qui empêchent la production, stoppent les circuits de distribution et qui, inévitablement, attisent la corruption. Comme le pointe Amartya Sen, prix Nobel d'économie, «*la famine apparaît seulement là où il n'y a pas de démocratie*». On pense automatiquement au Zimbabwe, pays agri-

cole jadis exportateur, à présent au bord de l'abîme alimentaire ! Si la peur des contrefaçons, des falsifications ou de la mauvaise alimentation existe depuis toujours, les sociétés antiques et modernes ont su se doter d'un arsenal juridique et sanitaire afin de garantir la sécurité alimentaire. Delamare, grand codificateur de la police sous l'Ancien Régime, définit la tâche de l'Etat dans des termes très proches des trois piliers de la sécurité alimentaire : il doit ravitailler le peuple avec «du bon pain, veiller à ce qu'il y en ait suffisamment et à bon prix». Le commerce de la viande est étroitement surveillé et celui des poissons préfigure, en Italie par exemple, nos étiquettes actuelles : les poissons sont présentés entiers sur les étals lorsqu'ils sont frais, avec la queue coupée lorsque la pêche date de la veille. Les premières lois nationales sont formulées en Angleterre en 1860, puis en Allemagne, en Belgique, en France en 1905 et en Yougoslavie en 1938. En soixante ans, les nations européennes se sont dotées d'un arsenal judiciaire pour assurer la loyauté commerciale et l'intégrité sanitaire. Avec le *codex alimentarius*¹ ces lois sont internationalisées. Ce qui a permis d'ailleurs à certains pays d'augmenter la qualité de leurs produits, afin de pouvoir les exporter, et la qualité de leur alimentation dont ils importent une partie. La réglementation existe donc depuis longtemps mais avec l'extension du commerce et avec ce qu'on appelle la globalisation, les anxiétés augmentent. Aujourd'hui nous avons peur de nos conquêtes comme les OGM.

Instruction pour les jardins fruitiers et potagers... par M. de La Quintinye. Nouvelle édition... augmentée d'une *Instruction pour la culture des fleurs*. [S.l.] : Huard, 1739. 2 vol. Médiathèque François-Mitterrand, Poitiers.



L'Assiette au beurre.
N° triple hors-série. Les falsificateurs de lait par Camara. Médiathèque François-Mitterrand, Poitiers.



RÉPERTOIRES ALIMENTAIRES

C'est une nomenclature qui énumère les aliments consommés par un individu, une famille, pour tenter d'en mesurer les effets sur la santé et la capacité de travail des mangeurs. Etablir des répertoires alimentaires a permis de déterminer effectivement que les pauvres n'ont pas le même panier que les riches. Ces inégalités sont à l'origine d'une incidence plus marquée de l'obésité dans les couches modestes. Ils permettent également de suivre les innovations alimentaires et de voir que ces dernières s'effectuent surtout à la marge des approvisionnements. En fait, les aliments les plus importants perdurent longtemps, la modification

des habitudes prend plus de temps qu'on ne le pense souvent. Pourtant, une des grandes interrogations aujourd'hui touche la question de savoir pourquoi le changement des répertoires est-il si difficile malgré les flots d'injonctions et de conseils qui abreuvent les consommateurs. «Peut-être voulons-nous aller trop vite, propose Martin Bruegel. Une des choses dont nous sommes certains est qu'un des remparts contre les "déstructurations" est constitué par un solide système des repas qui sanctionne les collations sur le pouce, et qu'un des leviers du changement, pour le meilleur et le pire, est la restauration collective.»

La recherche de la sécurité alimentaire a donc suscité des innovations...

Pensez à la pasteurisation et la stérilisation, deux modes de préservation qui diminuent la nocivité des aliments : la consommation de lait, dont les autorités médicales se méfient jusqu'au XVIII^e siècle (et pour cause, il s'agit d'un vrai bouillon de culture!), augmente massivement au début du XX^e siècle grâce à ce progrès scientifique et technique. Au XIX^e siècle, c'est en combattant la trichinose que le principe de précaution triomphe en France. La trichinose est une affection due à l'ingestion de la viande de porc infestée par un ver, la trypsine. La découverte du pathogène secoue la chaîne de production, renforce la position des vétérinaires dans les abattoirs et, surtout, mène, lors d'une crise aiguë dans les années 1870, à la fermeture des frontières et l'installation d'un système de surveillance doté de microscopes ! D'autres secteurs ébranlés par des crises sanitaires s'inventent leur propre surveillance, leurs propres certifications de la qualité : c'est le cas des fruits de mer ou encore des vins.

Quelles sont les conséquences de l'insécurité alimentaire ?

Un exemple : la Révolution française – les femmes parisiennes ramènent le boulanger, sa femme et le mitron de Versailles à Paris afin de leur montrer la misère du peuple affamé. C'est autour du besoin de stocker, donc de garantir la disponibilité de la production de blé, que se sont construites les administrations. Leurs interventions en cas de mauvaises récoltes légitiment le pouvoir en place tandis que leur défaillance provoque des émeutes, des révoltes. De l'insécurité alimentaire découle souvent l'insécurité tout court. En France, elle a contribué au renversement de la monarchie ; au Mexique, à l'indépendance. La pénurie crée du désordre. Selon des modalités qui se reproduisent d'ailleurs étrangement sur la planète : on attaque les commerces et les entrepôts, on distribue les biens jugés nécessaires (le pain, la farine, les haricots...) et seulement après on pille. Ce scénario est toujours respecté, si ce n'est qu'aujourd'hui les gens sont plus violents. Sur le long terme, bien sûr, l'insécurité, l'insuffisance, la peur de manquer ont des effets autrement plus néfastes sur la qualité de vie. ■

1. La Commission du *codex alimentarius* a été créée en 1963 par la Food and Agriculture Organisation (FAO) de l'Onu et l'Organisation mondiale de la santé afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices ou des codes d'usages qui devaient faciliter, dans un premier temps, le commerce international mais qui ont eu des effets bénéfiques sur l'intégrité sanitaire des aliments dans bien des pays.

La faim est naturelle, manger est culturel

Par Anh-Gaëlle Truong

Tous les hommes peuvent ressentir la faim. «Le creux à l'estomac est une expérience physiologique invariante à l'espèce humaine», souligne l'historien Martin Bruegel. En revanche, l'appétit est une expression de la culture. La manière dont les êtres humains l'assouviennent est infléchie par les représentations collectives et agit parfois, en retour, sur la physiologie.

Poussés par ce besoin physiologique, les hommes ont dû faire un choix d'aliments d'abord déterminé par les contraintes géographiques. Il n'y a pas de poisson dans le désert et pas de lézards dans les régions arctiques. «Ce qui est disponible détermine la possibilité», note Martin Bruegel. Avec la globalisation et les échanges sur de longues distances, cette contrainte tend à s'effacer et pourtant les particularités locales ont subsisté. En effet, les contraintes géographiques ont forgé des goûts locaux qui ont persisté : en France, on privilégie encore l'usage du beurre dans le Nord et de l'huile d'olive

au Sud. La plupart des goûts sont une construction culturelle transmise par la mère, le groupe et la société mais certains goûts sont partagés par l'humanité. D'instinct, les hommes évitent les goûts trop amers ou trop forts car ils évoquent des digestions difficiles. «Il me semble que les différentes civilisations ont toujours évité de consommer corneilles et corbeaux, caprins de montagne ainsi que les plantes très riches en fibres.»

Après avoir choisi les aliments, il faut les préparer. Toutes les transformations comme moudre, filtrer, sécher sont connues depuis très longtemps. «La seule innovation du xx^e siècle fut, à ma connaissance, la cuisson au micro-ondes.» Objectif principal de ces techniques : améliorer la digestibilité des aliments. Ainsi, le blé non concassé n'est pas digeste. Là où les primates ont des dents adaptées pour concasser le blé ou mâcher des feuilles, les hommes ont inventé des moyens de les transformer. En cela, pour Lévi-Strauss, la cuisine distingue l'Homme des primates. «Et la cuisine a eu des effets sur notre physiologie puisque nous avons perdu ces dents, nos mâchoires se sont affinées et apparemment notre appendice aurait rétréci grâce à nos digestions plus faciles.»

D'un point de vue anthropologique, le choix des aliments et les techniques culinaires répondent à des besoins biologiques, la digestion et la recherche optimum de nutriments. Mais ils répondent aussi à des impératifs symboliques. L'homme est tenu, comme disait Pascal, par les cordes de la nécessité et les cordes de l'imagination. Le syndrome de la pénurie est pour quelque chose dans les rapports avec l'au-delà. Les religions utilisent d'ailleurs sans exception l'alimentation comme ingrédient culturel. Elles mandatent souvent l'alternance des régals et des jeûnes, du gras et du maigre. Les plaisirs de la chair entravent, dans

cette vision, la spiritualité. D'ailleurs, certains aliments sont parés de vertus aphrodisiaques, projections qui illustrent bien le lien sensible entre l'alimentation et la sexualité. «L'incorporation leur est commune et leur imprègne ce frisson, cette trépidation délicieuse qu'on reçoit d'un acte un peu risqué.»

Ce potentiel explique, entre autres, les raisons pour lesquelles l'alimentation est l'objet de nombreuses normes sociales. Les repas en sont un exemple. On ne mange pas avec n'importe qui, n'importe où, n'importe quand, et surtout pas n'importe quoi. Ainsi, le choix de ce que l'on mange permet de se ranger, de se distinguer des autres. Si autrefois des lois somptuaires régulaient l'alimentation quotidienne et festive du point de vue de la quantité et de la qualité, manger du pain blanc – ou mettre du beurre dans ses épinards – est resté pendant longtemps l'apanage des classes supérieures. Cela se passait avant les années 1970 quand on commençait à vanter les mérites des fibres et autres grains complets, et depuis la relation s'est inversée ! Les riches ne mangent d'ailleurs pas à la même heure que les classes populaires. Les repas ponctuent les rythmes sociaux. Les agriculteurs en prennent cinq ou six par jour tandis que les urbains n'en prennent que trois, rarement quatre. Le jeu des invitations suit les mêmes logiques. Les classes populaires offrent les apéritifs, les gens aisés des dîners. Inviter, c'est affirmer sa place dans la société en excluant ceux qui dérangeraient le cercle des élus. L'harmonie à table s'acquiert au prix d'ostracisme.

Il faut mentionner le rôle des repas dans la socialisation des enfants. C'est là qu'ils apprennent à manger proprement selon les règles de bienséance. C'est le déroulement des repas qui leur enseigne les codes de conduite et leur donne un sens des hiérarchies et un modèle des rapports entre les sexes. Longtemps le père seul avait droit aux protéines animales alors que la mère servait avant de se servir. C'est la combinaison des mets qui forme le goût, y inclut les critères sociaux du bon goût. En somme, le repas – microcosme social – fait partie de l'école de vie !



Olivier Neaillé

Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Par un vieil amateur [A.B.L. Grimod de La Reynière et Charles-Pierre Coste d'Arnobat]. 1^{re} année. - Paris : chez Maradan, 1804. Médiathèque François-Mitterrand, Poitiers.