



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO
"Sauvegarde et valorisation
des patrimoines culturels alimentaires"
(France)



EA 6294 - L'Équipe Alimentation (LÉA)
Université François-Rabelais de Tours
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1
02 47 36 68 92 - lea.info@univ-tours.fr
www.lea.univ-tours.fr

Manger local, manger global : les enjeux d'une consommation critique et responsable.

Résumé de l'introduction de Jean-Pierre CORBEAU

Le titre du débat et les thématiques qui le sous-tendent provoquent un certain nombre de réflexions d'un point de vue sociologique. Elles supposent, dans un premier temps, une analyse séparée de chacun des termes. Cette « déconstruction » effectuée, nous procéderons à l'assemblage du local et du global et aux enjeux concernant une ou plutôt des consommations critiques et responsables. Il ne s'agit pas d'énumérer des lieux communs ou de s'enfermer dans des certitudes, mais de poser des questions auxquelles les participants de la table ronde répondront.

Concernant le « local », la « proximité » suffit-elle comme signe de qualité ? Le « manger local » est-il accessible -et si oui, dans quelles conditions- à toutes les catégories sociales dès lors que nous nous adressons à des populations urbaines ? Le « manger local » ne présente-t-il pas un risque de gastronomie « sclérosée », valorisant un repli sur soi et une nostalgie d'autarcie ? Comment développer une identité culinaire nécessairement enracinée dans un paysage, une histoire, des histoires, tout en favorisant une conception dynamique, curieuse, inventive, dans laquelle la « conscience de soi », la « confiance en soi » permettent de découvrir l'altérité, de l'accepter, de s'y métisser, de l'incorporer de façon jubilatoire ?

Lorsque l'on évoque le « manger global », surgissent des images de standardisation gustative, d'exploitation des pays et des paysans pauvres, de spéculation sur les matières premières et sur le « vivant », de productions intensives et polluantes, dangereuses pour la santé des consommateurs par la mise en place de processus industriels n'obéissant qu'au profit. Mais « manger global » peut aussi s'entendre comme le désir de nourrir la planète, comme une solidarité avec les citoyens du monde au moment où la presque totalité des états a reconnu le droit à l'alimentation. « Manger global » peut aussi se percevoir en dehors d'une vision géographique, géopolitique et concevoir une approche holiste posant l'alimentation comme stratégie de sauvegarde ou de création d'un emploi territorialisé, comme source de santé (sans pour autant entériner une vision médicalisée des aliments), comme une activité sociale et sociétale créatrice de liens et de bien être, élément d'une vision du monde humaniste.

Il faut alors raisonner en terme de « glocalité », admettre les circulations des aliments qui devraient être accessibles à tous (particulièrement à ceux qui les produisent). Une circulation dans laquelle la logistique ne présente pas la part la plus importante du coût du produit et dans laquelle le producteur est valorisé. La notion de réseau, de contrainte de contrôles de qualité (qui augmente le prix d'un ingrédient et encore plus d'un produit fini) pourrait prendre en considération la proximité (qui diminue les risques sanitaires), la haute valeur gustative de certaines productions localisées -ici ou là - à travers le monde, la dimension éthique (salaire, travail des enfants et des prisonniers, etc.), le caractère plus ou moins polluant de la production en fonction du nombre d'intrants, d'une mécanisation monstrueuse et consommatrice d'énergie, du « gaspillage » de l'eau, de la mise à mal de certains écosystèmes. Le problème du « manger saisonnier » se pose aussi comme un rapport au temps (celui des cycles traditionnels des productions, mais aussi celui du festif « distinctif » qui permet peut-être, au-delà d'une vision égotique, de participer au développement de certains pays émergents.

Ce sont là des problèmes qui méritent d'être débattus dans la table ronde, auxquels s'ajoute celui des actions des mangeurs qui, dans la construction de leur responsabilité, doivent apprendre à s'approprier les aliments, en achetant bien, en cuisinant, en limitant les déchets et le gaspillage. Autant d'apprentissages que les politiques d'éducation aux cultures alimentaires peuvent mettre en place.