

Champs Culturels

20

EDITION 2006



# ALIMENTATION ET CULTURE

## S o m m a i r e

p03 Au lecteur Corinne Abdeljalil

p05 EDITO Jean-Pierre Poulain : *Les mangeurs contemporains entre science et politique*

### REGARDS CROISES :

#### Education :

p07 Pierre Rosset : *La table, facteur éducatif de citoyenneté ?*

p09 Hervé This : *Réintroduisons la cuisine à l'école, introduisons la recherche dans les lycées hôteliers*

p11 Marie-Hélène Bras : *" Quand je mange des fruits... je me fais plaisir ! "*

p13 Murielle Bousquet : *L'art de révéler des accords exceptionnels entre produit et patrimoine*

p15 Christine Raiffaud et Nathalie Politzer : *Des goûts et des méthodes*

#### Cultures et techniques :

p18 Jean-Louis Lambert : *Les principales évolutions des pratiques alimentaires*

p21 Laurence Bérard Philippe Marchenay : *Productions du terroir et pratiques alimentaires localisées*

p23 Jean Froc : *La forme d'un objet alimentaire, témoin d'une technique d'un milieu*

p25 Martin Brugel : *Comment les consommateurs acquièrent le goût du nouveau*

p28 Stéphane Girou : *Circuits courts alimentaires et initiatives collectives autour de produits fermiers*

#### Le monde :

p31 Gilles Hirzel : *Journée mondiale de l'alimentation*

p33 Gilles Fumey : *La culture dans l'assiette*

p36 Emilie Vandecandelaere : *La politique de l'alimentation*

p37 Sophie Raynaud : *Les potagers d'école*

#### Expressions artistiques :

p39 Michèle Lision : *Quelle utilisation de la nourriture comme médium artistique ?*

p42 Christine Walter-Boule : *L'eau à la bouche*

p44 Philippe Sahuc : *Scène et cuisine*

p45 Claudie Héline Eric Lefebvre : *Le goût des choses*

p47 Didier Christophe : *Technimages et écriture chez les fromagers, une recherche-action en arts plastiques*

p49 Josiane Lécuillier : *Tout est bon chez elle*

### ACTIONS PASSIONS :

#### National :

p52 Eve Le Quang : *Aliments passion - DGAL*

p53 Softe Aublin : *La vue du Réseau Education à l'Environnement pour un Développement Durable REEDD*

#### Nord-Ouest :

p55 Carine Masson : *Le goût des mets et des mots*

p57 Christine Raiffaud : *Nature et alimentation*

#### Nord-Est :

p60 Michele Lision : *Recette et Semaine du goût*

p62 Michelle Lision : *Des bulles dans le plan national Nutrition Santé*

p63 Sébastien Roustel : *Le projet " Louis Pasteur en Franche-Comté : innovation, alimentation, santé "*

p65 Valérie Dupré : *Des couleurs et des régions à La Brosse*

#### Sud-Ouest :

p67 Nathalie Groleau : *Repas de fleurs*

p68 Delphine Bonneton : *Les saisons des salaisons*

p69 Betty Valette et Dominique Meyer : *Stage collectif d'éducation à la santé en STAE !*

p70 André Galléa : *Education à la santé 2005-2006*

p71 Laurence Dautraix : *Un potager au Sénégal ou comment lier partage et sens collectif*

#### Sud-Est :

p73 Denise Menu et François Portet : *Histoire de l'opération " Mémoire, saveurs et création " dans les lycées agricoles de Rhône-Alpes.*

p75 Valentina Zingari : *Ethnologie-Pédagogie : ce qu'on peut découvrir à travers un produit du terroir*

p77 Denise Menu : *Créations plastiques " quand la terre vous parle des terroirs "*

p78 Denise Menu : *Ecriture d'un roman fantastique : Chemin de vigne, chemin du livre*





REPUBLIQUE FRANÇAISE  
*Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires Rurales*  
*Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche*  
*Sous-Direction de la recherche de l'innovation et de la coopération internationale*  
*Bureau des missions de l'enseignement agricole pour l'animation et le développement des territoires*

# ANIMATION CULTURELLE

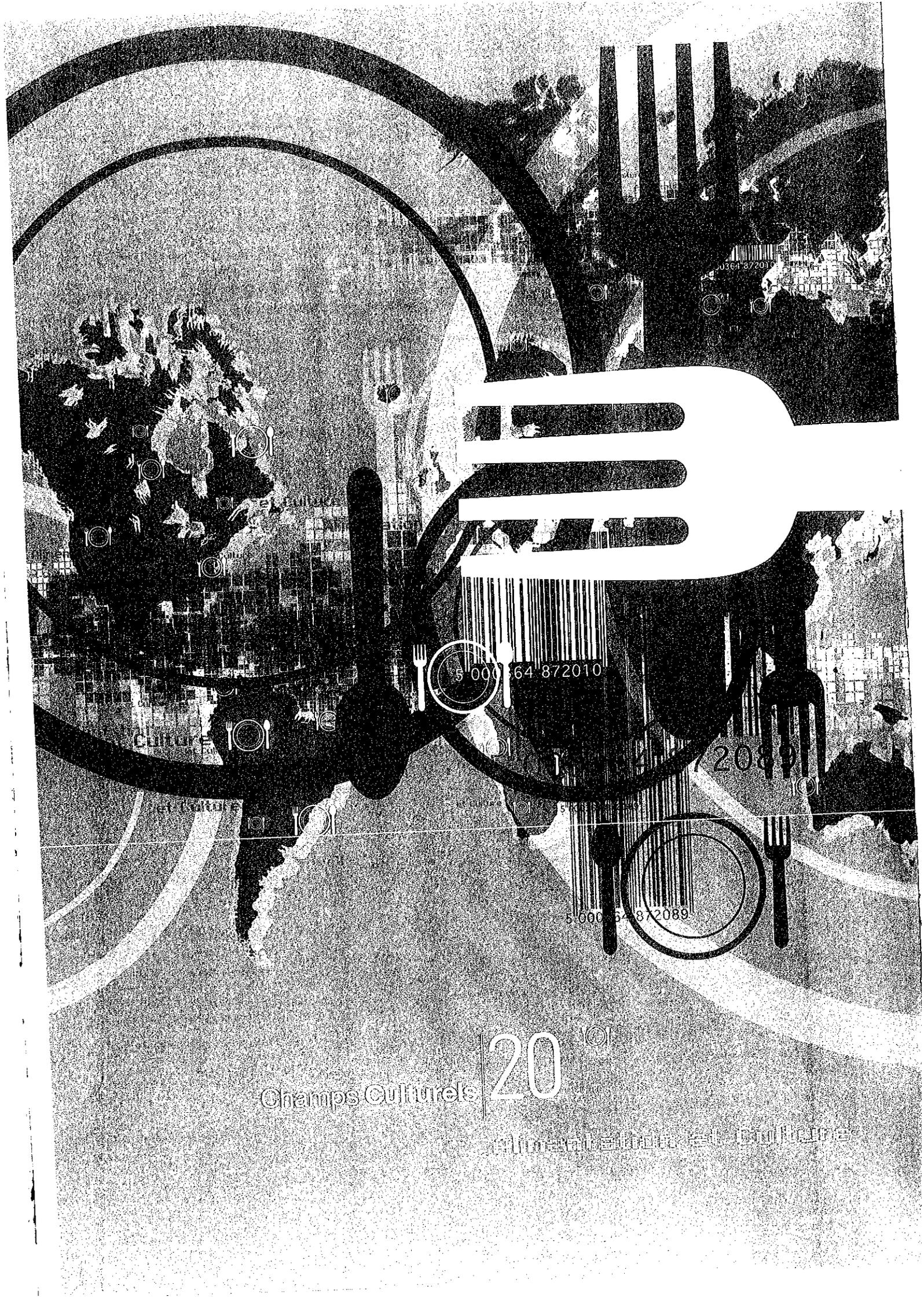
*Cher lecteur,*

*Alors que vous découvrez le 20<sup>ème</sup> numéro de Champs Culturels, sur le thème de l'alimentation, le réseau Action Culturelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche en partenariat avec le Ministère de la Culture et de la Communication prépare désormais le suivant. Les problématiques qui seront développées dans ce numéro spécial mettront en perspective les réflexions engagées lors du colloque "Développement culturel, enjeu artistique et projet de territoire" tenu les 3 et 4 avril derniers à l'ENESAD.*

*Je vous souhaite une bonne lecture,*

*L'animatrice du réseau*  
**Corinne Abdeljalil**





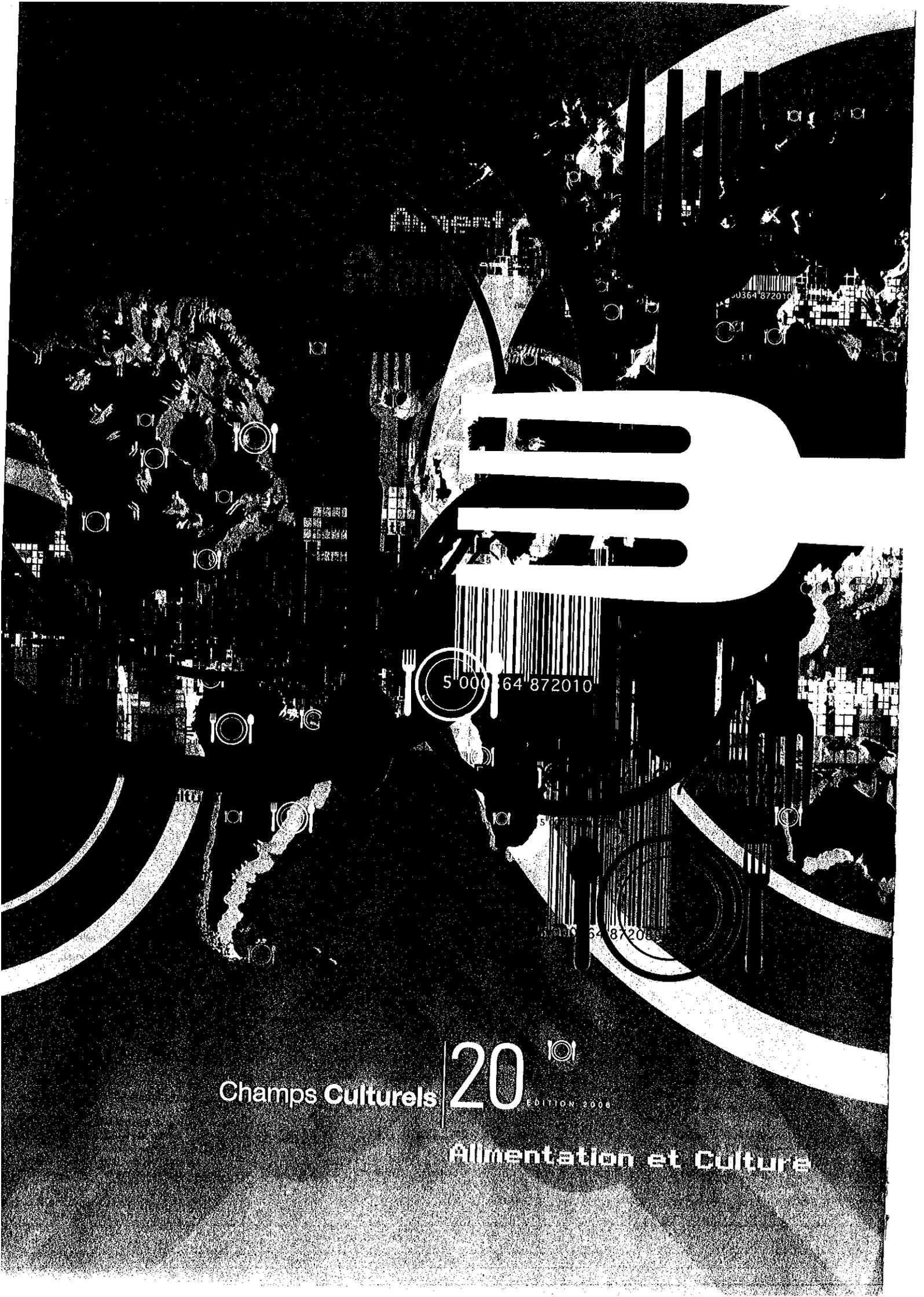
5 000 64 872010

2089

5 000 64 872089

Champs Culturels 20

Ministère de la Culture et des Communications



5 000 64 8720 10

5 000 64 8720 10

5 000 64 8720 10

Champs Culturels

20



ÉDITION 2008

Alimentation et Culture

05 ----- Jean-Pierre Poulain

Socio-anthropologue

à l'université de Toulouse 2, auteur de Sociologies de l'alimentation, PUF, Quadrige, 2004.

**EDITO**

**LES MANGEURS CONTEMPORAINS ENTRE  
SCIENCE ET POLITIQUE**

+++++

Depuis la fin des années 1990, se repèrent, à partir ou sur les questions alimentaires, des mouvements de flux et de reflux entre trois grands modes de régulations sociales : le médical, le juridique et le politique. La scientification prend des formes multiples. C'est tout d'abord le développement de nouvelles technologies appliquées à la production, à la transformation et à la conservation des aliments. Le génie génétique en est la forme la plus spectaculaire. La médicalisation de l'alimentation quotidienne, en est une autre : elle substitue aux raisons traditionnelles socialement normées de manger ceci ou cela, dans telles ou telles conditions, des raisons nutritionnelles scientifiquement légitimées. Elle s'opère en grande partie hors du face à face médical et ne s'inscrit pas dans l'ordre de la thérapeutique mais plutôt dans celui de la prévention. Les sciences modernes, qui progressent par dépassements successifs de contradictions, sont traversées par des controverses et la nutrition moderne, parce qu'elle est une discipline jeune et qu'elle s'intéresse à des questions d'une très grande complexité, l'est plus que les autres. L'impact de ces controverses sur les profanes, lorsqu'il ne s'accompagne pas d'un affaiblissement du prestige de la science, contribue au développement d'un usage idéologique ou culturel de la nutrition. Ainsi, le levier le plus puissant de la nutritionnalisation de l'alimentation contemporaine, beaucoup plus que le « désir de santé » est sans aucun doute, la pression des modèles d'esthétique corporelle et l'immensité du désir de mincir qui l'accompagne.

La fluctuation du discours scientifique débouche aussi sur la prise de conscience de la nécessité d'un contrôle politique et juridique. La poussée du politique dans le champ de l'alimentation prolonge le constat de crise des usages sociaux de la science et de l'expertise scientifique. L'affaire du sang contaminé, la crise de la vache folle, le développement des OGM, les discours sur l'obésité, posent la question des relations entre les milieux de la recherche, de l'expertise et de la décision politique faisant émerger la figure du consommateur citoyen. Ce contexte contribue à une poussée du juridique qui se lit dans le développement de l'appareil réglementaire encadrant des pratiques de production et de commercialisation traditionnellement contrôlées par des normes sociales, ainsi que dans l'utilisation de l'arbitrage des tribunaux pour régler des différends jusque là socialement régulés. Les indemnisations économiques sont de puissants moteurs au développement de la judiciarisation. L'émergence de la notion de risque crée les conditions pour que des acteurs industriels de grande taille qui de surcroît, sont plus solvables, deviennent l'objet de mise en accusation, de recherche de responsabilité et de demande de réparation.

Sur fond de développement de l'obésité dans les sociétés occidentales, le mouvement de judiciarisation vient de débiter aux Etats-Unis où les industries agro-alimentaires et de la restauration rapide ont été mises en cause par des personnes atteintes d'obésité et où plusieurs procès sont en cours. Il pourrait prendre un tour plus large et porter bientôt sur d'autres catégories d'acteurs des milieux médicaux, politiques, ou de l'éducation... L'alimentation se pose en analyseur privilégié pour mettre au jour et comprendre les rationalités qui sous-tendent les nouvelles formes traversant le champ social entre le politique, le juridique et le scientifique.

Que l'on soit dans des pays où les aliments sont rares ou bien dans ceux où règne l'abondance, l'alimentation a une dimension politique. Une tradition déjà ancienne dénonce l'organisation postcoloniale des économies occidentales qui affame les pays du sud. Elle trouve aujourd'hui son prolongement dans le beau livre de Jean Ziegler (2002) : *Le scandale de la faim dans le monde*. Avec le sociologue Suisse, on s'étonnera que tant de progrès de l'agronomie et des sciences sociales supposées accompagner les transferts de technologie, aient débouché sur si peu de résultats concrets pour les populations qui vivent dans l'univers du manque. A l'échelle mondiale, les progrès récents des biotechnologies déplacent la question de la maîtrise de l'arme alimentaire des Etats vers les multinationales. « Peut-on laisser prendre la planète en otage par une petite dizaine de multinationales de semences ? », « A-t-on le droit de breveter, de s'approprier, de « confisquer » le vivant ? » Derrière ce que l'on désigne parfois comme des crises alimentaires se profilent plus que des idéologies, des choix de société qui questionnent les frontières entre privé et public et redessinent ce que les anciens appelaient la « chose publique ».

+++++





# REGARDS CROISES

Education



Champs Culturels

20

édition 2008

Alimentation et Culture





La distribution vue par Antoine Dodé

### Manger, un acte pédagogique

Comme nous le voyons, l'acte de manger est complexe et ouvre de multiples questions : la gastronomie évolue, est-elle - sous sa forme antérieure - amenée à disparaître ? Pouvons-nous encore manger avec plaisir ?

L'enfant d'aujourd'hui, citoyen mangeur de demain, peut-il espérer trouver en l'école un lieu qui l'aidera à devenir un citoyen acteur libre et responsable ? Un citoyen membre d'une cité ou d'une république et - reconnu comme membre de la communauté - y ayant sa parole.

En cela, manger devrait pouvoir être un acte pédagogique, qui s'apprend à l'école - par le faire et par le dire, c'est-à-dire par le geste et la parole<sup>12</sup> - et non un fait de société subi. Conception que nous retrouvons bien dans la cantine, lieu de conditionnement des esprits par le corps, les habitudes à table tant de ce que l'on mange - bien souvent sans grand intérêt gastronomique - que dans la manière dont on le mange. En effet, le collectif y est vécu comme pénible : bruit imposant le silence (la conversation plaisante est impossible), entassement, queue, rapidité du repas (celui-ci peut ne durer que quinze minutes)...

Dans ce contexte - qui n'est pas sans rappeler la pédagogie d'avant Rousseau : discipliner le corps pour discipliner l'esprit - il y a négligence et non-respect du corps et de l'esprit de l'enfant. Car - si comme au XVII<sup>e</sup> siècle on bannit le plaisir et on impose des contraintes - rien n'est ici pensé ni voulu. Il n'y a pas d'idéal, ni de finalités éducatives. C'est un simple conditionnement : le contraire de l'éducation que l'on avait alors. Face à cela, l'enfant, principal intéressé, pourra-t-il un jour se

faire reconnaître comme sujet à part entière ?... Une question importante reste ouverte : pourquoi la gastronomie, la gourmandise - si présentes sur les rayons de nos libraires -, ne franchissent-elles pas (ou si peu et si rarement) la porte des cantines ?

Amiens, octobre 2005.

Éducateur-spécialisé, formateur et cadre associatif depuis 30 ans, l'auteur, s'est intéressé depuis longtemps à la gastronomie dans son aspect éducatif, - école et institut médico-éducatif, formation de travailleurs sociaux et d'animateurs de centres de vacances -, à travers des supports qu'il a créés pour la circonstance : activités cuisine et restaurant, « Stage technique de médiation », « Activités culinaires » qu'il dirige encore aujourd'hui.

Il est membre du Séminaire de recherche dirigé par D. Zay (PROFÉOR EA 2261, sciences de l'éducation, Lille 3) et B. Carnel (laboratoire LEI, FSSEP, Lille 2).

Amateur de bonne chère, il cuisine pour les amis les recettes des grands cuisiniers.



La cantine vue par Antoine Dodé

<sup>1</sup> Rosset P, dir. ZAY D. (2003). *Gastronomie, Éducation et Citoyenneté : l'enfant de la cantine d'aujourd'hui sera-t-il demain un citoyen éduqué ou un simple consommateur ?*, thèse, Lille 3, Sciences de l'éducation, 336 p.

<sup>2</sup> Fischler C. (2000). « La sécurité alimentaire ne peut-être un privilège » , in *Libération* : dossier le festin Bio, 29 décembre 2000.

<sup>3</sup> Jeune auteur de B.D. Il a publié en 2004 *Armelle et l'oiseau*, aux éditions Tourmon-Carabas.

<sup>4</sup> Brillat-Savarin. (1826). « Méditation III : de la gastronomie », in *La Physiologie du goût*.

<sup>5</sup> Montaigne. (1580). « De la vanité des paroles », in *Les Essais*, livre I.

<sup>6</sup> Fourier C. (1829). « De la gastrosophie », in *Le Nouveau Monde industriel et sociétaire ou invention du procédé d'industrie attirante et naturelle distribuées en séries passionnées*.

<sup>7</sup> Charbonnier G. (1969). *Entretiens avec Claude Lévi-Strauss*. Paris : 10/18, 411, p. 180.

<sup>8</sup> Rabelais F. (1534). *Gargantua*. Paris : Pocket, 6089, 1998., pp. 191-193.

<sup>9</sup> Dans *Qu'est-ce que la philosophie antique*, Pierre Hadot "Hadot" explique que la philosophie ne peut se réaliser que dans une communauté de vie et dans le dialogue entre maîtres et élèves. L'école en effet n'est pas un savoir desséché dans des écrits abstraits, mais une pensée vivante, dynamique, en perpétuelle évolution dans l'échange entre personnes que la même soif de savoir réunit.

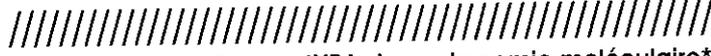
<sup>10</sup> Pitte J. R. (1991). *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Paris : Arthème Fayard.

<sup>11</sup> Pour en savoir plus, voir Hirsch M. (2002). *Ces peurs qui nous gouvernent*. Paris : Albin Michel.

<sup>12</sup> Joignant le geste à la parole - pour reprendre une expression populaire - l'acte pédagogique ressemblerait alors à la formation de Gargantua par Ponocrate.

Le fait de communiquer à travers mots parlés ou écrits - remplaçant le faire et le vivre - dissocie la parole du geste, le corps de l'esprit. Comme si l'évocation du bon et du beau suffisait à créer la réalité, donc en quelque sorte le sentiment d'existence.





Groupe INRA de gastronomie moléculaire\*



# REINTRODUISONS LA CUISINE À L'ÉCOLE, INTRODUISONS LA RECHERCHE DANS LES LYCÉES HÔTELIERS >>>>

Sciences physiques ou chimie, derrière ces mots se cache une réalité toute aussi importante : la cuisine nécessite « Amour, art et technique... et pédagogie ». La gastronomie moléculaire vient à point nommé pour le rappeler.

Chaque année, la Semaine du goût conduit les enfants des écoles, principalement, à découvrir des produits et des métiers. Initialement portée par la Collectif du sucre, l'initiative est maintenant patronnée par le Ministère de l'Agriculture ; qui s'en plaindrait, du moment qu'on cesse d'enseigner cette théorie fautive des quatre saveurs ?

Toutefois, si la promotion de produits, de métiers, d'une culture alimentaire s'impose, les fondements pédagogiques doivent être sans doute réexaminés. « De quoi s'agit-il ? », disait le photographe Henri Cartier-Bresson ? La réponse a été donnée dans la merveilleuse introduction de l'immortelle Physiologie du goût, de Jean-Anthelme Brillat-Savarin : elle met en scène l'auteur, conseiller à la cour de cassation, qui hésite à publier un livre sur des matières aussi futiles que la gastronomie (la « connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'être humain en tant qu'il se nourrit »), mais qu'un ami cherche à décider ; quand ce dernier le presse trop, l'auteur le menace de révéler au monde son pire défaut « Tu manges trop vite ! »

Oui, il s'agit de manger moins vite parce que l'être humain ne doit pas se repaître mais se révéler humain jusque dans cet acte essentiel, et pourtant animal, qu'est l'alimentation. Des animaux se contenteraient de glucides, lipides et protéines ; pas des êtres humains, qui cherchent - il faut le reconnaître - un lien social dans l'alimentation. Toutefois nous ne mangeons pas des tissus animaux ou végétaux crus, mais bien cuisinés. La cuisine, qui désigne l'activité culinaire avant de désigner la pièce où elle s'exerce, est donc inséparable de l'acte de manger. Ce dernier n'est qu'une conclusion et, pour répondre à Cartier-Bresson, il faut dire que la Semaine du goût est mal nommée et qu'il vaudrait mieux parler de Semaine gastronomique.

Enseigner la gastronomie ? L'école n'a pas mission de présenter des faits, dont l'accumulation est littéralement insensée : on ne fait pas des citoyens responsables en leur faisant apprendre par cœur l'annuaire. Il faut de la méthode. Présenter des produits ? Certainement, mais pas produit par produit ; un cadre théorique s'impose. Présenter des métiers ? Pourquoi pas, mais la présentation n'a aucun intérêt si les métiers sont montrés sans leur méthode. Et la cuisine ? Pourquoi a-t-elle disparu des enseignements français ? L'analyse de ces derniers montre que la « recette » était au cœur de la pédagogie, ce qui est condamnable : la recette condamne l'exécutant à une obéissance servile d'un protocole au lieu de donner l'« intelligence » de la chose.

L'intelligence de la cuisine ? Quelle est-elle ? La discipline scientifique

nommée Gastronomie moléculaire s'en préoccupe depuis maintenant deux décennies. Ses objectifs, ses résultats, ses applications techniques et pédagogiques feront l'objet de notre discussion.

## La Gastronomie moléculaire

Commençons par avouer une erreur ancienne. Lorsque la Gastronomie moléculaire a été créée, en 1988, ses deux premiers objectifs étaient la modélisation (essentiellement en termes chimiques et physiques) des transformations culinaires et l'exploration des dictons, tours de mains, proverbes, méthodes... Vingt-cinq ans d'études ont montré que ces objectifs étaient excessivement restreints.

Afin de voir pourquoi, considérons le cas d'un soufflé. Certes, s'il n'est pas gonflé, ce n'est pas un soufflé mais une crêpe. La composante technique de l'activité culinaire » s'impose donc, dans une étude scientifique de la cuisine. Toutefois, un soufflé bien gonflé, techniquement réussi donc qui ne serait pas salé comme il convient, dont le « goût » ne plairait pas, ne vaudrait rien : il faut donc admettre que l'art est au-dessus de la technique, ce que Pablo Picasso a résumé avec sa formule « Quand je n'ai plus de bleu, je prends du rouge ». Oui, l'artiste n'a pas besoin d'une kyrielle de « gadgets » pour faire son œuvre ; le rouge, le bleu... peu importe, le fusain suffirait. D'une simple pomme de terre, d'un modeste navet, un artiste culinaire de talent fait un plat merveilleux... ce qui montre que la Gastronomie moléculaire, pour avoir un discours pertinent sur l'activité culinaire, doit se préoccuper de la question artistique.

Composante technique, composante artistique... Nous ne pouvons nous arrêter là, car le soufflé bien gonflé, ayant un « bon goût », n'est pas « bon » s'il est jeté à la tête du convive. Cuisiner, c'est cuisiner pour quelqu'un, c'est « donner de l'amour ». Par ailleurs, cette « convivialité » est-elle bien nouvelle ?

Le biologiste de l'évolution Theodosius Dobzhanski a bien observé que tous les phénomènes du vivant doivent s'interpréter à la lumière de l'évolution. Ne craignons pas de reconnaître que nous sommes humains, certes, mais que nous sommes aussi des primates, c'est-à-dire une espèce grégaire. L'évolution a codé « du bonheur individuel » quand nous sommes en groupes : quand nous sommes ensemble à table ou quand quelqu'un cuisine pour nous. D'où des effets bien documentés, tel l'effet « bière et tabac », qui permet à des individus d'apprécier l'amertume (qui rebute les jeunes individus, sans doute parce qu'elle est associée aux alcaloïdes toxiques des

forêts équatoriales où l'espèce humaine a évolué), la récompense biologique de la grégarité (on boit la bière en groupe) surpassant la punition sensorielle de l'amerlume.

Plus généralement, la Gastronomie moléculaire observe aujourd'hui que, puisque l'activité culinaire a trois composantes - amour, art et technique-, elle doit se préoccuper scientifiquement de ces trois composantes.

### Quelques acquis de la discipline

Avant d'examiner quelques résultats récents de la discipline, examinons le projet de la Gastronomie moléculaire. Nous avons prétendu que la Gastronomie moléculaire était une discipline scientifique. Justifions-le rapidement en observant que le projet de la science est de produire de la connaissance (en cela, elle se distingue de la technique) et, plus précisément, de chercher le mécanisme des phénomènes naturels. Une montagne se dresse ? Pourquoi ? Le ciel est bleu ? En vertu de quels phénomènes ? Pour la Gastronomie moléculaire, la montagne c'est la cuisine, avec ses gestes et ses phénomènes qui conduisent à des objets techniques et artistiques nommés « plats ».

Puisque la cuisine a trois composantes, la Gastronomie moléculaire doit explorer ces trois composantes. Quel est cet « amour » que donne le cuisinier aux convives ou que les convives échangent ? La chimie et la physique peuvent-elles dire « quelque chose » des mécanismes de l'art culinaire ? Pour la composante technique la question est évidemment plus simple, quoi que... Que signifie « cuire », par exemple ? Si la cuisson d'un blanc d'œuf par chauffage est un phénomène relativement simple, les protéines qui forment 10 pour cent de l'albumen se liant pour former un réseau où l'eau du blanc (90 pour cent en masse) est piégée, d'autres cas posent des problèmes scientifiques autant que sémantiques. Par exemple, quelques centilitres d'éthanol ajoutés à un blanc d'œuf en provoquent la coagulation instantanée, tout comme la macération d'un œuf cru dans du vinaigre. On obtient un matériau gélatiné (un « gel », pour le physicien, est un solide où un liquide est dispersé) dans les trois cas et on peut s'intéresser à la structure particulière de chaque gel. Toutefois l'œuf additionné d'éthanol est-il « cuit » ? Le dictionnaire prétend que la cuisson est une transformation de l'aliment assurée par un chauffage. La définition est contestable : d'une part, la décongélation d'une viande se fait avec chauffage et transformation de l'aliment, tout comme l'ébullition de l'eau, mais on hésiterait à considérer la viande décongelée ou la vapeur d'eau comme des produits « cuits » ; d'autre part, l'œuf coagulé à l'éthanol a une structure très semblable à celle de l'œuf poché mais aucun transfert de chaleur n'a eu lieu.

Bref, on voit que les transformations culinaires sont une mine de questions scientifiques, autant que sémantiques, mais aussi historiques, sociologiques, psychologiques...

Que peut dire la science de ces transformations ? Un exemple récent a été une classification des sauces

classiques françaises. Entre l'aïoli et la zingara, ces sauces se comptent par centaines et leur accumulation appelle la classification. Comment fonder cette dernière ?

La solution est venue de la considération de la structure physique de ces « systèmes dispersés » : certaines sauces sont des solutions (un composé est dissout dans un solvant, généralement de l'eau), d'autres sont des émulsions (un liquide dispersé sous la forme de gouttelettes dans un autre liquide non miscible), d'autres encore des suspensions (un solide dispersé dans un liquide)...

### Les applications pratiques de la Gastronomie moléculaire

Si la science doit se contenter de produire des connaissances, la technologie a le projet, bien différent, d'utiliser les connaissances scientifiques produites pour perfectionner les techniques. La Gastronomie moléculaire n'a donc pas manqué d'être utilisée pour produire des mets nouveaux ou pour produire différemment des mets anciens.

Ces dernières années, par exemple, les cuisiniers les plus en pointe ont commencé à utiliser de nouveaux agents gélifiants (carraghénanes, alginates extraits d'algues, par exemple), mais aussi de l'azote liquide pour produire des glaces et sorbets à la microstructure bien plus fine, d'où un goût supérieur. Les « œufs à 65 degrés » sont parmi les plus utilisés des objets introduits : ces œufs sont produits par chauffage prolongé d'œufs à la température précise de 65 degrés. A cette température, une seule sorte de protéines de l'albumen coagule, de sorte que la tendreté du blanc d'œuf coagulé est optimale, fondis que le jaune reste liquide.

Ce n'est qu'un exemple d'application : on trouvera une liste d'innovations sur le site <http://www.pierre-gagnaire.com>, où une nouveauté est proposée chaque mois, en échange de la création, par le cuisinier français Pierre Gagnaire, d'une recette utilisant cette nouveauté.

### Les applications pédagogiques de la Gastronomie moléculaire

Revenons à la Semaine du goût. Une semaine, c'est peu... d'autant qu'elle se tient au même moment que la Semaine de la science. Un minimum de coordination nationale s'impose : pourquoi continuer de la faire tomber au même moment que la semaine de la science, alors que deux ministères sont en charge des animations ? Rêvons à plus de coordination, pour l'an prochain, et concentrons-nous sur le goût.

Manger est quotidien ; cuisiner l'est aussi... mais pour combien de temps ? Les initiatives privées que sont les livres, revues et émissions de cuisine pallient aujourd'hui le système éducatif : arrivent à l'âge adulte des citoyens qui ne savent pas cuisiner, ni d'ailleurs manger (d'où l'obésité qui menace). Ne vivant plus en milieu rural, où le mélange des générations propageait une culture culinaire, ils n'ont pas appris à cuire un œuf et se trouvent livrés à une industrie alimentaire qui ne leur donnera pas nécessairement le petit minimum des cinq fruits et légumes quotidiens (d'où les carences

nutritionnelles) !

Dans cette affaire, notre système éducatif a failli à sa mission. Oui, il fallait supprimer ces cours de cuisine qui se résumaient à l'application servile de « recettes », protocoles qui ne transmettent explicitement aucune « intelligence » (la répétition n'est ni la base de la compréhension technique ni celle du développement artistique). La suppression était commode aussi : ces enseignements imposaient l'emploi de matériels et d'ingrédients plus onéreux que le tableau noir, outil bon marché d'une pédagogie archaïque. Toutefois, il était anormal que ces enseignements ne soient pas remplacés par d'autres, mieux conçus. La France supportera-t-elle longtemps d'être un des premiers pays européens à ne plus enseigner la cuisine, cette cuisine dont elle est si fière ?

Cessons de nous préparer un monde alimentaire au rabais et ne nous contentons pas d'une semaine par an. Réfléchissons à des dispositifs pour réintroduire à l'école une cuisine au quotidien : dans les cours de technologie, au Collège, ou en liaison avec les nécessaires cours de science (qui pourraient d'ailleurs être dispensés dès l'École) ou dans les cours d'art que sont les classes à « projet artistique et culturel » ou dans tout autre avatar de ces dernières.

Réintroduisons la cuisine à l'École ! Si vous êtes convaincus de la nécessité d'une telle réintroduction, ne manquez pas la pétition <http://www.la-cuisine-collective.fr/petition/lettrepetition.asp>.

Comment effectuer cette réintroduction ? Puisque la cuisine a partie liée à la science, à la technique, ne pourrions-nous montrer cette liaison par une pédagogie qui fasse le pont avec les enseignements scientifiques ou artistiques ?

C'est notamment l'objectif des Ateliers expérimentaux du goût, introduits en 2001, après un prototype dans l'Académie de Paris. Ces Ateliers sont des activités expérimentales qui veulent donner à l'enfant la maîtrise de son alimentation, qui veulent expliquer ce qu'est une alimentation équilibrée, qui veulent expliquer comment produire cette alimentation.

Une des activités, par exemple, explique comment produire un mètre cube de blanc en neige à partir d'un blanc d'œuf, mais en expliquant pourquoi le blanc en neige est blanc et pourquoi il est ferme, alors qu'il est composé de blanc d'œuf, liquide, et d'air, gazeux. Une autre activité montre comment passer du lait à la crème, puis au beurre, puis comment revenir du beurre au lait. D'autres activités expérimentales font réaliser du pain, du fromage, du vin même... mais moins pour produire réellement ces aliments que pour expliquer les fermentations, la composition de la farine, etc.

Notre société ne pourra faire l'économie de la science, en bonne relation avec la technologie, la technique et l'enseignement. Réintroduisons la cuisine à l'école !

**\*Laboratoire de chimie des interactions moléculaires (Collège de France) et Laboratoire de chimie analytique (Institut National Agronomique Paris-Grignon).**





////////////////////////////////////  
**11 ----- Marie-Hélène Bras**  
////////////////////////////////////  
Assistant Ingénieur Formation Recherche à l'ENFA\*  
////////////////////////////////////

# “QUAND JE MANGE DES FRUITS... JE ME FAIS PLAISIR” >>>>>>>>>>

Comment, à partir d'une politique d'éducation nutritionnelle, aborder les représentations liées à l'alimentation ?

Dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, l'ENFA de Toulouse-Auzeville a mené une expérimentation dans quelques établissements de l'enseignement agricole de Midi-Pyrénées. Il est maintenant, en effet, reconnu que dans nos sociétés l'alimentation participe au déterminisme de l'apparition de certaines maladies. Ce programme, lancé en 2001 sous l'égide du Ministère délégué à la Santé, a été mis en place afin d'améliorer l'état de santé de la population et pour cela agir sur le levier que représente la nutrition pour lutter contre les maladies cardio-vasculaires, cancers, ostéoporose, diabète, obésité... A l'ENFA nous sommes intéressés à un des objectifs portant sur la consommation alimentaire : augmenter la consommation de fruits et légumes. Une des particularités de ce programme est le fait que soient évoquées et mentionnées les dimensions hédoniques et de convivialité afin d'aborder l'acte alimentaire dans sa globalité. Ce qui, pour nous, méritait que l'on y porte un regard intéressé.

« Un fruit pour moi, un fruit pour toi, des fruits pour nos projets ... »  
Notre objectif était de promouvoir la consommation de fruits hors-repas par les élèves en favorisant les démarches participatives des jeunes, tout en s'interrogeant sur les représentations des jeunes face à leur alimentation. L'expérimentation s'est déroulée dans trois établissements choisis selon un lien géographique, le long de la vallée de la Garonne, qui, de par les nombreuses productions fruitières qu'on y trouve, donnait un lien au territoire pour nos travaux.

### Un terrain préparé

Une première étude, réalisée en 2003, sur les jeunes et la restauration collective dans quelques établissements régionaux m'avait permis d'observer les comportements alimentaires d'adolescents et de pointer quelques caractéristiques.

Manger est pour eux l'occasion de nourrir son corps mais aussi de se faire plaisir et de promouvoir une certaine convivialité et, pour un grand nombre, de manger des produits inscrits dans une histoire personnelle, culturelle, voire un territoire. Le choix au self, le goût et l'aspect des aliments sont également importants. L'attachement au groupe de pairs se retrouve également dans les moments de partage alimentaire (au self ou à l'internat) et les tablées que l'on peut apercevoir dans certains selfs sont des lieux stratégiques pour certains groupes, pouvant évoquer les grandes tablées observées lors des travaux agricoles dans les campagnes il y a quelques décennies. Les pratiques alimentaires hors des repas (souvent observées) ne sont pas toujours institutionnalisées ni évoquées par les élèves. Au même moment les distributeurs alimentaires étaient remis en cause et ce fait allait générer une réflexion plus globale dans les établissements.

Au total ces premières observations nous ont permis de réaliser un repérage

de l'alimentation des jeunes et de leurs représentations (en temps qu'individus en construction) parfois éloignées des images médiatisées. Ce travail préalable a donc été important.

### Une expérimentation évolutive à travers une démarche participative

Nos objectifs ont été de promouvoir une approche de l'alimentation par ses représentations en plus d'une information en éducation alimentaire.

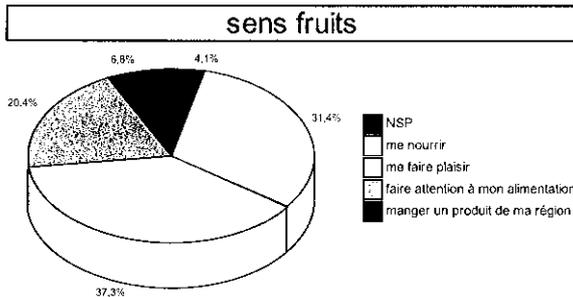
Pour cela nous avons proposé aux établissements des moments de dégustation, voire de ventes de fruits à mettre en place dans une démarche participative des élèves. Celle-ci nous a paru incontournable. En effet nous avions précédemment perçu un décalage entre le discours des adolescents et celui des adultes en matière d'alimentation et laisser les jeunes s'exprimer nous paraissait enrichir le débat.

Le choix des fruits a alors été réfléchi tant dans leur forme (frais, séchés, jus de fruits ...) que dans leur origine (production d'exploitation de lycée, de producteurs locaux, fruits exotiques et/ou issus du commerce équitable ...), selon les choix des comités de pilotage et des élèves impliqués. Ainsi, dans un établissement, 3 élèves ont porté un projet de vente de fruits à la pause du mercredi.

Ces dégustations étaient bien évidemment pour nous l'occasion de promouvoir une consommation de fruits au moment de la pause, une alimentation respectueuse de ce que nous pourrions nommer les « guides du bien manger » mais aussi bien sûr d'instaurer un dialogue entre les différents acteurs, d'échanger sur nos comportements alimentaires.

Les thèmes des conférences-débats proposés furent la nutrition, les représentations du mangeur et du mangé, le lien entre les fruits et le territoire mais aussi, à la demande d'élèves, entre les OGM et les fruits. A chaque fois, la relation entre alimentation et société a été développée.

Une journée de rassemblement à l'ENFA a été également l'occasion de réunir et faire dialoguer conférenciers, nutritionnistes et producteurs de fruits avec les élèves (2 classes par établissement) dans une logique de prévention du « patrimoine individuel (sa santé, son corps) et collectif (vergers conservatoires et sauvegarde de variétés de fruits) ». L'évaluation de cette action a été réalisée en deux temps : une évaluation quantitative au démarrage auprès des élèves et une évaluation qualitative et quantitative à la fin. La dimension hédonique déjà perçue dans les premières enquêtes est apparue encore plus marquée lorsqu'ils évoquaient la consommation de fruits. (cf. schéma).



### Des approches complémentaires

Nos recherches bibliographiques nous ont rapidement menés vers les interprofessions de fruits et légumes, des sites Internet d'associations de passionnés aux noms évocateurs (« croqueurs de pomme », « fondus de la poire » ...). Outre les informations techniques, commerciales, nutritionnelles, nous avons découvert des lieux d'exposition comme la galerie « Fraich'attitude », soutenue par l'APRIFEL, ouverte aux artistes contemporains comme lieu de réflexion, de création et d'échange sur l'alimentation où nous avons souvent puisé notre réflexion.

Associer le discours préventif et nutritionnel à un discours plus en lien avec une approche culturelle de la thématique, nous paraisait un **choix**



indispensable pour aborder l'alimentation dans sa globalité et être au plus proche des représentations des jeunes.

Plusieurs approches complémentaires ont été proposées tout au long de l'expérimentation :

#### Par l'esthétique et la mise en scène

Lors des différentes dégustations nous avons par exemple proposé des toasts de fruits (la base étant une pomme tranchée et surmontée d'un fruit séché issu du commerce équitable). Il s'agissait de susciter l'interrogation des jeunes. Quel regard allaient-ils porter sur ces plateaux ? Une introduction à l'éphémère alimentaire ...

Nous avons aussi conduit des élèves de BTSa préparant une dégustation de fruits dans le cadre d'un PIC (Projet d'Initiative et Communication) à s'interroger sur l'aménagement des lieux et sur la composition des plateaux (quels fruits et quelle disposition sur quels plateaux, quelle découpe, quels mélanges de couleurs ?).

#### Par la grâce du cygne ... à croquer !

Un élève de filière BEPA a évoqué son « cousin qui étudie à l'École d'Hôtellerie qui lui a appris à réaliser un cygne à partir d'une pomme. Nous l'avons évidemment sollicité pour une mise en scène qu'il a minutieusement exécutée. Quelle satisfaction pour ce jeune qui a surpris son entourage!

A l'ENFA également l'équipe du CDI développe dans le cadre de « l'ENFance de l'art » des projets autour de l'art contemporain. Pour un trimestre le thème de l'alimentation a été repris par des artistes de « l'artothèque du bbb » (Toulouse). Associés dès la conception de l'exposition « Alimentable » nous avons vu les créations de 5 artistes explorant les champs de la consommation de masse, du rapport intime entre soi et l'alimentation, ce qu'on ingère et qui nous fabrique .... Deux événements remarquables : un artiste en résidence à la cantine, où il proposa des déjeuners mis en scène en tête à tête pour construire une vidéo, et des artistes permanents, les personnels de restauration, qui ont réalisé des œuvres colorées à découvrir au vernissage « aliment-table ». Le travail réalisé dans une approche culturelle, avec beaucoup de plaisir, a su nous mener vers des représentations nouvelles d'aliments ou de tables colorés : Œuvres éphémères à déguster, une table de chaque couleur ...

#### Par le lien au territoire

Dégustations et conférences nous ont permis d'évoquer l'origine des produits, les lieux de production, parfois également lieux de consommation comme les jardins ou vergers. Les produits labellisés sont souvent cités, par les jeunes, mais aussi les transformations artisanales voire familiales.

#### Par le goût

Celui-ci est principalement évoqué lors de dégustations de fruits et de leurs dérivés. La

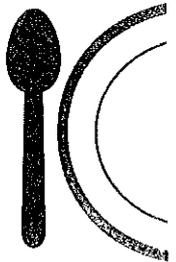
démarche est souvent associée à l'analyse sensorielle qui été réalisée lors de dégustations de jus de pommes ou de pommes déshydratées. Le goût étant l'un des critères, avec l'aspect, très régulièrement cités par les jeunes pour choisir les aliments.

#### Par la publicité

Philippe Sahuc, animant les conférences sur « images du mangeur et du mangé » a éveillé les jeunes sur les différentes lectures que l'on peut faire d'une image (insertion de l'identité du produit dans un territoire, ajout d'images amenant une plus-value, symboles de la modernité alimentaire, ...). Les jeunes sont sensibles à la « cacophonie alimentaire », terme décrit par le sociologue Claude Fischler.

#### Par l'histoire personnelle

Faire parler les jeunes de leur alimentation journalière ou festive, de l'origine des produits consommés à la maison ou au lycée, des moments de partage et de convivialité alimentaire, nous a bien sûr permis de les mettre en confiance pour aborder des questions plus personnelles (la santé, l'état ressenti, les copains, l'avenir, les médias ...).



#### Des recommandations

Manger, c'est aussi du plaisir des yeux et des sens. C'est aussi une lecture de l'individu, de ses croyances, de ses valeurs, de sa place dans la société, de son histoire et son évolution.

Bien sûr il est nécessaire de proposer des repères nutritionnels aux jeunes, mais il est avant tout nécessaire d'aborder l'alimentation dans sa globalité. Le psychologue Maitly Chiva le disait depuis quelques décennies « l'acte alimentaire relève d'un double héritage biologique et culturel ». Ce qui permet de redonner une signification à l'acte alimentaire et ainsi de rassurer ou guider les consommateurs.

Il nous semble enfin, que dans nos établissements de nombreuses expérimentations peuvent être menées en lien certes avec les projets pédagogiques ou les projets d'établissements. Mais surtout en résonance avec les représentations des élèves futurs consommateurs, décideurs et professionnels de l'alimentation. Il reste une valeur commune à tout cela, l'importance d'associer les jeunes à toute réflexion. Le dialogue instauré peut aider à l'identification des freins et permet le lien social en créant un « mix alimentaire ».

Pour les pratiques enseignantes ce thème pluridisciplinaire par excellence ne peut que favoriser l'expression individuelle et collective des personnes. Au fait, manger, pour vous, ça veut dire quoi ?

**\* Assistant Ingénieur Formation Recherche à l'ENFA - Coordinatrice des projets prévention éducation à la santé-alimentation.**

**SITES REMARQUABLES  
DU GOÛT "L'ART  
DE RÉVÉLER DES  
ACCORDS EXCEPTIONNELS  
ENTRE PRODUITS  
ET PATRIMOINE"**

Bref aperçu des sites du goût, « remarquables » tant par une approche territoriale riche et diversifiée, en termes de patrimoines, de savoir-faire, de paysages, que par un ensemble d'activités, de publics, de rencontres... Et pour l'éducation : « une classe verte rêvée » ? !

**DE l'origine du concept...**

Le réseau a été créé il y a une dizaine d'années, à l'initiative de représentants des ministères de l'agriculture, de la culture, du tourisme et de l'écologie. Une liste de 100 premiers Sites Remarquables du Goût avait alors été largement diffusée.

Des maires, des chefs d'entreprises et des responsables d'associations réunis par le ministère de la culture pour recevoir leurs panneaux respectifs ont décidé de créer une association Loi 1901, pour « favoriser les échanges entre les membres, accompagner et promouvoir leurs programmes et intensifier l'image de qualité associée au concept ». Aujourd'hui 75 des 117 Sites Remarquables du Goût agréés par les représentants des quatre ministères qui participent à la Commission d'Agrément adhérent à l'association nationale des Sites Remarquables du Goût.

Le concept est transversal et se caractérise par :

- La présence d'un produit qui se mange ou se boit emblématique localement et bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire ;
- L'existence d'un paysage et d'une architecture exceptionnels et en lien direct avec la production sont susceptibles de susciter l'émotion ;
- Des possibilités d'accueil du grand public permettant de déguster, visiter, rencontrer et comprendre ;
- Une organisation locale entre les acteurs favorisant une déclinaison équilibrée des différentes facettes.

**...A la clé d'entrée sur le territoire.**

Pour 2006, l'association nationale des Sites Remarquables du Goût prépare une collection spécifique de circuits, séjours, classes, balades et visites touristiques : « LES COULEURS DU GOÛT ».

Les programmes recommandés par l'association nationale des Sites Remarquables du Goût illustrent la dimension transversale du concept et la conjonction des talents, participant à révéler les accords exceptionnels entre savoir - faire, produit et patrimoine qui caractérisent les Sites Remarquables du Goût. Ils deviennent des clés d'entrée pour découvrir des territoires, notamment des Parcs Naturels Régionaux et des Villes et

**Pays d'Art et d'Histoire.**

Ainsi, pour de petits groupes francophiles australiens ou canadiens, clients de voyageurs rencontrés à l'atelier « Destination Nature » organisé par Maison de la France, des circuits sont dédiés aux mariages entre produits des Sites Remarquables du Goût. Cette itinérance sur le thème de l'excellence associée de grands cuisiniers, en introduisant dans des ateliers de maîtres d'art, favorise la rencontre avec des producteurs. En Auvergne, à proximité du Puy - en - Velay, à la table de Régis Marcon, la lentille verte du Puy est cuisinée avec l'ail d'Auvergne et l'huile d'olive de Nyons Appellation d'Origine Contrôlée, en guise de sommaire gustatif. Une visite du Pays d'Art et d'Histoire du Puy - en - Velay ouvre sur les spécialités locales : visites d'exploitations de producteurs de lentille verte, d'ateliers de dentelle et de la distillerie de verveine. Au sein du Parc Naturel Régional du Livradois - Forez, le thème des savoir - faire s'illustre avec la coutellerie à Thiers puis trouve une déclinaison gustative et culinaire à Billom. L'ail d'Auvergne sert de fil conducteur à la découverte de la cité médiévale de Billom. Des visites d'exploitation et un repas - dégustation déclinent l'histoire, les vertus et les utilisations de l'ail.

En Rhône Alpes, une étape à Romans pour rencontrer dans son atelier le maître d'art Pierre Reverdy, coutelier d'art en acier damassé, précède une balade accompagnée dans l'oliveraie de Nyons. Le paysage de l'oliveraie la plus septentrionale, sculpté par les cultures locales, est commenté par un oléiculteur, avant d'aller découvrir son moulin puis la production de la coopérative oléicole. Une dégustation comparée d'huiles de la Méditerranée est proposée par l'Institut du Monde de l'Olivier à Nyons, avant un repas festif mettant en scène l'olive et l'huile d'olive de Nyons, chez Michel Chabran, à proximité de Valence.

**Du goût des films**

A l'occasion du Festival culturel LES FILMS DU GOÛT, proposé par le Site Remarquable du Goût du marché aux volailles de Louhans en Bourgogne, des séjours sont proposés. Ils associent le libre accès aux séances de cinéma et dégustations qui leur sont associées à la



Photo "Sites Remarquables du goût"

Pour Jacky Biville, le développement de la cognition prend tout son fondement sur le processus AGIR / SENTIR qui s'établit entre un individu et le monde (physique, affectif et social) dans lequel il se trouve.

La découverte d'une nouveauté et son appropriation ne peuvent se faire que sur la base de référents connus ou de notions et concepts construits.

Ce système s'appelle l'apprentissage. Il n'est possible que dans un contexte de communication sociale et se définit par cinq indicateurs de la fonction symbolique qui sont autant de critères à retenir pour mettre en place une pédagogie axée sur l'échange et la communication, qui permet à l'enfant d'accéder à l'abstraction, de construire des opérations mentales nécessaires à la construction de ses savoir et savoir-faire et savoir-être :

- 1 - les images mentales → développer et comparer, s'approprier des référents réels dans le cadre d'une communication interactive pour accéder à une vraie connaissance ;
- 2 - le langage oral (et écrit) → donner du sens aux perceptions et à l'action (dire pendant l'expérimentation), approcher son auto-évaluation et développer son sens critique (dire après l'action) et anticiper (dire avant l'action ou dire les possibilités d'action)

3 - le dessin → déréaliser la situation d'apprentissage en proposant une image ou plusieurs imaginées, dessinées relatant ce moment de découverte et d'appropriation d'une nouveauté et inversement (passage à l'abstraction plus facile)



Photo "Sites Remarquables du goût"

découverte de la célèbre volaille de Bresse Appellation d'Origine Contrôlée.

Tous les films présentés déclinent le thème du goût et sont liés à des dégustations, mobilisant le réseau des Sites Remarquables du Goût. Lorsqu'on présente LE CHOCOLAT, film tourné dans le Plus Beau Village de France de Flavigny, on lui associe les célèbres anis, fabriqués dans l'Abbaye de Flavigny. Lorsque le documentaire « parfums de terroir » (production PARAMONTI pour France 3) est consacré au vignoble de Cognac, la dégustation prend tout son sens.

En journée, la visite commentée du marché aux volailles, des visites d'exploitations ou un repas à l'Hôtel-Dieu ancrent le Festival dans son terroir.

#### **Pour une large pédagogie du goût**

Dans la brochure « classes environnement » de la Fédération Cap France, des prestations Sites Remarquables du Goût ont été introduites.

En Franche-Comté, un animateur en éveil sensoriel initie les enfants à la dégustation des fromages de comté. Le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée est repris de façon ludique et permet de détailler les différentes étapes de la fabrication, de présenter les métiers de la filière et d'associer la couleur, la texture et le goût à la flore et au vieillissement du fromage. Pour clore la séance, une micro-fabrication de fromage (à partir d'un litre de lait) est proposée.

4 - l'imitation différée → permettre l'appropriation de la conception par l'action imitée ;

5 - le jeu symbolique → permettre le développement de l'imagination et de la méta-pensée.

L'adaptation à une culture et l'appropriation de savoirs élaborés passent par des outils constitués d'apprentissages fondateurs, médiateurs et créateurs.

#### **Formation d'avenir...**

Pour progressivement consolider cette production touristique, un plan de formation est proposé aux membres de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût. Animé par l'association LES SENS DU GOÛT, il est organisé autour de quatre sessions : éveil sensoriel et accompagnement de la dégustation, pédagogie du goût, approche artistique et culturelle et techniques d'interprétation de paysages de production.

Pour donner aux centres d'interprétation, musées et autres lieux de visite toute leur place dans le réseau, un travail d'étude est envisagé avec l'appui d'ODIT France et de la Direction du Tourisme, dans le cadre de la marque Qualité Tourisme.

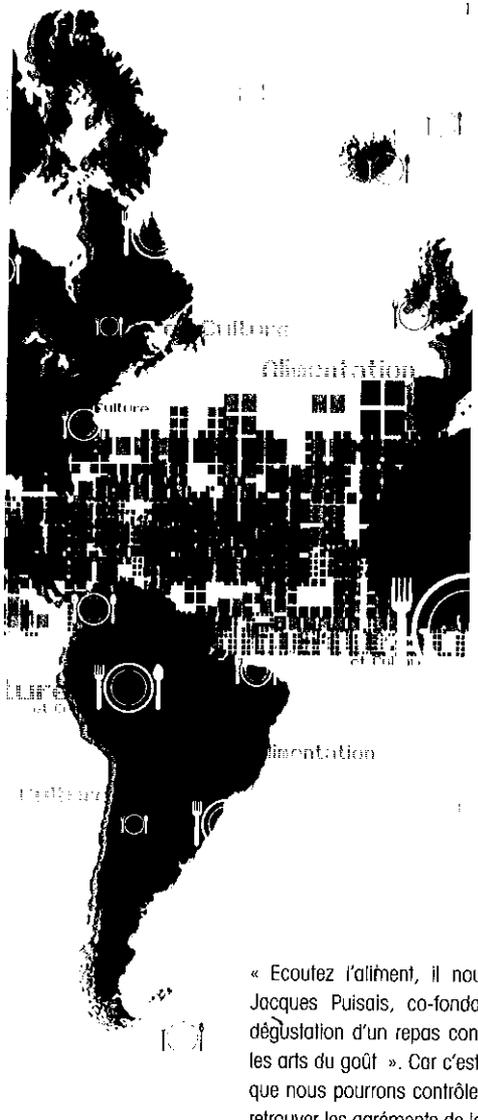
Dans le projet EQUAL DEPART, (Développer l'emploi et l'égalité des chances dans le patrimoine rural sur les territoires), l'association nationale des Sites remarquables du Goût porte une action « Laboratoire pour la création d'activités touristiques liées au thème du goût ».

Une réflexion est lancée avec l'appui du ministère de l'écologie et du développement durable, sur le lien entre qualité des produits et des paysages.

Plus globalement, avec une coordination du ministère de l'agriculture, une convention cadre interministérielle est en préparation, pour accompagner la structuration du réseau dans les trois années à venir.

L'enjeu devient maintenant pour les responsables de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût de déposer un règlement d'usage et de développer la marque « Site Remarquable du Goût ».

**\* de l'Association Nationale des Sites Remarquables du Goût.**



////////////////////////////////////

15 ----- N. Politzer / C. Raiffaud

////////////////////////////////////

Formatrice à l'Ins. du goût / Prof. de tech. alimentaire\*

////////////////////////////////////

# DES GOÛTS ET DES MÉTHODES : DES INITIATIVES LIÉES À L'ÉDUCATION AU GOÛT >>>>>>

Ayant suivi un stage pratique de formation à la mise en place de l'éducation au goût à Poitiers en avril 2005, il m'a paru intéressant de solliciter les animateurs de ce stage pour évoquer l'impact des expériences conduites actuellement autour du goût, pour conduire les enfants à apprendre à manger. Nathalie Politzer a bien voulu me répondre, en me proposant un texte, que j'ai annoté de quelques éléments de mon expérience de stagiaire et de professeur au sein d'un lycée agricole.

Christine Raiffaud

« Ecoutez l'aliment, il nous raconte son histoire ». C'est ainsi que Jacques Puisais, co-fondateur de l'Institut du Goût<sup>1</sup> commence la dégustation d'un repas confectionné en commun lors d'un stage sur « les arts du goût ». Car c'est en faisant attention à ce que nous ingérons, que nous pourrions contrôler notre alimentation, et surtout, découvrir ou retrouver les agréments de la table... Ainsi, l'Institut du Goût dont Jacques Puisais est aujourd'hui le vice-président propose aux enseignants, et ensuite aux enfants, une méthode d'éducation au goût centrée **sur l'expérimentation sensorielle**, la verbalisation, la convivialité et le plaisir de manger.

## Quelle approche pour les enseignants ?

Le Pôle National de Ressources Arts du Goût<sup>2</sup> propose une session annuelle de 3 jours pour appréhender la méthode d'éducation sensorielle. Cette formation s'adresse aux adultes intéressés pour la démultiplier auprès d'enfants ou d'autres adultes. Cette formation particulièrement bien rodée est animée par les plus grands noms du goût : Jacques Puisais, en personne, comme guide de la cuisine et de la dégustation, Patrick Mac Lead, éminent chercheur en physiologie sensorielle, Michael Moisseff, spécialiste des arômes, et Nathalie Politzer, responsable de formation. A partir de l'exposé de quelques connaissances fondamentales, mais surtout, grâce à des démonstrations pratiques nombreuses et variées, le stagiaire peut se constituer un bagage solide pour devenir « ambassadeur du goût ». Jacques Puisais et ses collaborateurs insistent sur la dimension artistique de la nourriture et sur l'importance du contenu émotionnel. Apprendre à **goûter et surtout apprendre à trouver du plaisir** dans ce que l'on mange, **apprendre l'écoute** sont des éléments fondamentaux pour réussir à faire aimer les plats présentés et, surtout, **cela peut être un formidable outil de lutte contre l'obésité** qui devient un souci majeur chez les enfants et les jeunes.

## Avec quelle démarche ?

Cette méthode d'éveil sensoriel est bien entendu basée sur une **pédagogie active** : l'expérience directe de la dégustation est irremplaçable, puisque dans le domaine du goût, chaque dégustateur est unique. Les classes du goût révèlent d'ailleurs toute l'étendue des différences entre

goûteurs et chaque personne apprend à se situer par rapport aux autres : qui préfère le beurre doux au beurre salé ? Qui aime les plats épicés ? Pourquoi préfère-t-on le Roquefort à l'Emmental ?...

Les jeunes prennent alors conscience des différences d'appréciation liées au vécu et à la culture alimentaire de chacun.

Ils découvrent aussi l'ampleur des différences de perception : un tel, sensible à l'amerlume, grimace en goûtant du pamplemousse, alors que tel autre ne perçoit pas de goût amer...

Cette découverte des différences est une **vraie leçon de civisme** : dans le domaine du goût, il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses. Par conséquent, on apprend à étayer son point de vue, à faire confiance à ses propres sensations tout en écoutant et en respectant le point de vue des autres.

Les intervenants démontrent que nous avons tous des outils à notre portée pour bâtir des programmes d'éducation au goût, tout à fait en lien avec nos programmes scolaires et encore plus quand on travaille en lycée agricole. En effet, nous avons d'une part, le plus souvent, encore la chance d'avoir des cuisiniers et un service de restauration digne de ce nom et, d'autre part, jusqu'à nouvel ordre, des plages pluridisciplinaires dans la majorité des classes. Il y a là un travail en commun intéressant à faire autour de l'alimentation, en utilisant ce fabuleux support quotidien qu'est le repas. « **La cuisine est une pépinière d'enseignement, qui permet de rebondir sur des matières fondamentales** », dit encore Jacques Puisais. Et ce discours est très bien repris par Hervé This, grâce à ses cours de décryptage de la chimie de la cuisine. Histoire, géographie, français, ESC, philosophie, technologie alimentaire, biologie, math, chimie, tout peut se retrouver dans cette large discipline de l'éducation au goût. Avec, en prime, le challenge de redonner aux jeunes l'envie de cuisiner, l'envie de s'étonner et de les amener à « ne plus manger pour rien ». Un pari tout à fait possible mais à construire sur le long terme.

## Et quels résultats ?

Testée en France pendant 15 ans et dans tous les milieux, cette méthode a touché 100 000 enfants et connu un vif succès. Les témoignages des enseignants et des enfants ayant pris part aux **Classes du Goût** font état



Voir, observer, reconnaître la nature...

d'un bilan positif : dans leur très grande majorité les enfants prennent plaisir à découvrir leurs capacités sensorielles, à échanger leurs ressentis de goûteurs et à être pleinement acteurs des leçons. Quant aux enseignants, ils notent un réel progrès des enfants au niveau de la verbalisation des perceptions et de l'attention portée à la qualité des aliments.

Une étude expérimentale est actuellement en cours pour caractériser plus précisément l'effet des **Classes du Goût** sur le comportement et les attitudes alimentaires des enfants (représentations liées à l'alimentation, préférences alimentaires, néophobie comportementale... etc.).

#### Expérience vécue : éducation au goût au sein du restaurant scolaire

L'expérience très riche des **Classes du Goût** a servi de base pour développer une méthode d'éducation au goût adaptée à la restauration scolaire. En effet,

le temps du repas est propice à de nombreuses découvertes. L'Institut du Goût a ainsi conduit **2 études expérimentales** en collaboration avec une société de restauration collective et 2 municipalités (études menées en 2003-2004 puis en 2004-2005, dans 2 villes de la banlieue parisienne). L'éducation au goût proposée aux enfants sur une année scolaire a pris la forme d'ateliers d'éveil sensoriel et d'ateliers de dégustation consacrés à la découverte de quelques préparations alimentaires.

#### Les résultats de la démarche sont très positifs :

- les aliments qui ont été dégustés lors des ateliers sont mieux consommés lors des repas servis au restaurant scolaire,
- les enfants déclarent goûter plus facilement leurs aliments en fin d'année, à l'issue du programme éducatif,
- les enfants, dans leur très grande majorité, ont pris plaisir à participer aux séances de dégustation (ils ont en particulier apprécié d'être acteurs de ces séances),
- en fin de programme, les enfants ont un vocabulaire plus riche pour décrire leurs perceptions sensorielles (en particulier les élèves de CM1 et CM2),
- les enfants ont tendance à s'intéresser davantage à l'alimentation : d'où viennent les aliments qui leur sont proposés ? comment sont-ils préparés ?... etc.

Ce bilan est donc un encouragement à poursuivre la démarche pédagogique et à l'étendre à de nombreux autres restaurants scolaires.

**Bien entendu, la question des moyens humains est cruciale**, car toutes ces activités pédagogiques, conçues par l'Institut du Goût, ont été animées par un personnel permanent sur l'établissement (ce qui est préférable pour le suivi) et ayant reçu une formation sur le goût et le comportement alimentaire. L'efficacité de la démarche est forcément liée à un travail d'équipe, impliquant le personnel de restauration et les aides-éducateurs présents lors des repas. Ainsi, un **véritable engagement de la municipalité ou des collectivités locales** est indispensable pour mener à bien ce type de démarche. L'éducation au goût

doit donc être considérée comme un investissement à long terme (amélioration de la qualité de vie de l'individu, prévention des troubles du comportement alimentaire) et mérite certainement plus de moyens que ceux qui sont déployés aujourd'hui. C'est à ce prix qu'un réel retour à plus d'équilibre alimentaire est possible.

#### Les outils pour se former

- Pour aider les enseignants à mettre en place ces projets pédagogiques, l'Institut du Goût a développé un outil de formation, intitulé « Le goût et les 5 sens »<sup>1</sup> (Odile Jacob Multimédia-CNDP 2002).
  - Les stages : voir le site internet du **Pôle de Ressources des Arts du Goût** (en 2001, l'Institut du Goût s'est associé au Centre Régional de Documentation Pédagogique (CRDP) de Poitou-Charentes et à l'Académie de Poitiers pour constituer le Pôle National de Ressources sur les Arts du Goût) : [www.crdp-poitiers.cndp.fr/gout/index.htm](http://www.crdp-poitiers.cndp.fr/gout/index.htm)
- Responsable des formations et projets pédagogiques de l'Institut du Goût  
Nathalie Politzer  
[npolitzer@idg.asso.fr](mailto:npolitzer@idg.asso.fr)

#### Ouvrages

- CHIVA M., 1985, Le Doux et l'Amer, PUF.
- FISCHLER C., 1993, L'Homme-vivore, Odile Jacob.
- POULAIN JP., 2002, Sociologies de l'alimentation, PUF.
- PUISAIS J., 1999, Le Goût et l'Enfant, Flammarion.
- RIGAL N., 2000, La naissance du goût, Noesis.
- L'ABCdaire du Gourmet, 1997, Flammarion.
- CIDIL (Centre d'Information et de Documentation de l'Industrie Laitière), 1998, Découvrir le goût avec les produits laitiers, Paris.
- Editions Autrement, « Mille et unes bouches, cuisines et identités culturelles » n° 154, mars 1995.
- Manger, une pratique culturelle, Sciences Humaines n° 135, février 2003.

#### Cédéroms

Comprendre le goût, Educagri, coproduction CNRS, ENESAD-CNERTA.

Le goût et les 5 sens, Odile Jacob Multimédia - CNDP, 2002.

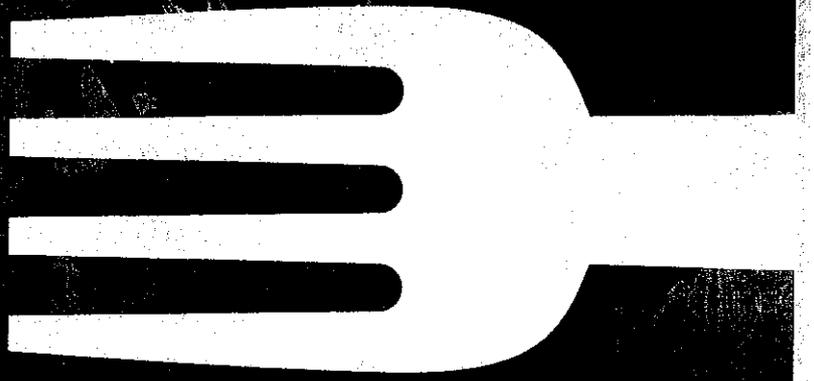
\* N. Politzer, Formatrice à l'Institut du Goût Jaunay Clan (60) - C. Raiffaud, Professeur de la Technologie Alimentaire BTSa TC, Lycée Nature de la Roche sur Yon.



Avant de goûter. Lycée Nature de la Roche/Ecole Jean Roy

<sup>1</sup> L'Institut du Goût a été créé en 1999, faisant suite à l'Institut Français du Goût (qui avait vu le jour en 1976).

<sup>2</sup> Le Pôle de Ressources Arts du Goût est constitué par l'Académie de Poitiers, le Centre Régional Pédagogique de Poitou-Charentes et l'Institut du Goût.



# REGARDS CROISES

Cultures et Techniques



Champs Culturels

20

EDITION 2006

Alimentation et Culture

# LES PRINCIPALES ÉVOLUTIONS DES PRATIQUES ALIMENTAIRES

L'analyse de la demande en aliments des pays riches et de ses composantes socioculturelles est des plus importantes pour comprendre les pratiques alimentaires d'aujourd'hui. Les réflexions qui suivent sont tirées de travaux divers menés depuis une trentaine d'années, qui ont porté plus particulièrement sur la France et les pays occidentaux. Le souci de synthèse a conduit à des figurations très schématiques.

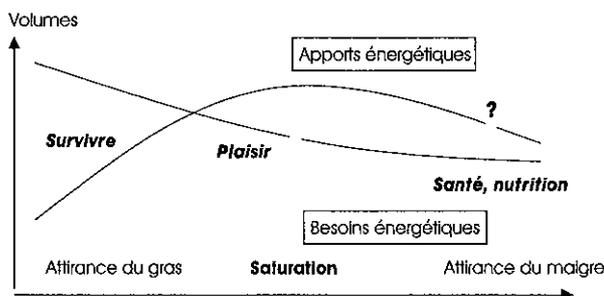
## La demande alimentaire globale est quantitativement saturée.

Le développement économique entraîne une croissance des revenus et un bouleversement quantitatif et qualitatif de l'offre alimentaire (abondance, baisse relative de prix, variété...). Les dépenses alimentaires par tête ne progressent plus beaucoup.

Le développement de l'urbanisation et la réduction induite des espaces de vie, l'organisation de la production, le développement technologique et du tertiaire ainsi que la réduction des activités productives au profit des activités non productives, dites de loisir, entraînent une sédentarisation des populations qui réduit les activités physiques des individus et donc leurs besoins d'apport énergétique. Le poids démographique croissant des populations de 3<sup>ème</sup> âge va renforcer cette réduction quantitative des besoins.

Les populations riches sont alors confrontées à une situation qui n'a jamais été rencontrée dans l'histoire de l'espèce humaine : l'abondance (FISCHLER C., 2003). Les humains ayant presque toujours vécu dans un environnement de pénurie ont la « peur de manquer ». Cette émotion primaire de survie les amène à une affiance pour les aliments et les nutriments très énergétiques et une préférence pour les saveurs sucrées et les lipides (« le gras »). Lorsqu'ils sont confrontés à des disponibilités alimentaires supérieures à leurs besoins, les humains font ainsi des réserves en masse adipeuse qu'ils réutilisent lorsque la pénurie revient. L'environnement nouveau d'abondance croissante les conduit à une attitude paradoxale : « faire maigre » en longue « période de vache grasse » (LAMBERT J.L., 2005).

Figure 1 : Le paradoxe de l'abondance : « faire maigre » en « période de vache grasse »



Les fractions de la population sortant du seuil de pauvreté ( nouveaux riches) deviennent alors obèses. Pour le reste de la population, après une prise de conscience de la saturation, un réajustement semble s'opérer dans les rations. Les plus riches et la science (la nutrition, science de riches) développent le modèle du « moins manger » pour « mieux vivre » et « vivre plus longtemps sans vieillir ». Mais il faudra sans doute plusieurs générations pour la diffusion de ce modèle d'adaptation à ce nouvel environnement.

## La régression des produits d'origine animale au profit de ceux d'origine végétale.

En situation de pénurie, les mangeurs préfèrent les aliments qui procurent plus de sensations de satiété. Dès que le niveau de vie le leur permet, ils substituent les produits d'origine végétale par des produits d'origine animale plus coûteux. Dans les fractions les plus riches de la population, cette tendance commence à s'inverser. On assiste à une sorte de « néo-végétarisme ».

De plus, le développement de l'urbanisation et son univers minéral de béton semblent frustrer les urbains d'un environnement de vivant. Leur éloignement de la nature produit des représentations mythiques de celle-ci. Les animaux n'évoquent plus alors un potentiel de viande comme dans les populations de chasseurs et d'éleveurs appelées zoophages (VIALLES N., 1987). Ils sont plus perçus comme des animaux familiers, amis de l'homme, ayant droit au respect et au bien-être (MERDJI M., LAMBERT J.L., 1999). Cette représentation peut entraîner des comportements végétariens, ou sans aller jusqu'à ce type de régime, les mangeurs ne veulent plus voir l'image de l'animal dans leur assiette (ce que l'on appelle une attitude sarcophagique).

Les préconisations des nutritionnistes poussent également les mangeurs à manger plus de fruits et légumes et moins de viandes (cf. le Programme National Nutrition Santé, PNNS, 2002).

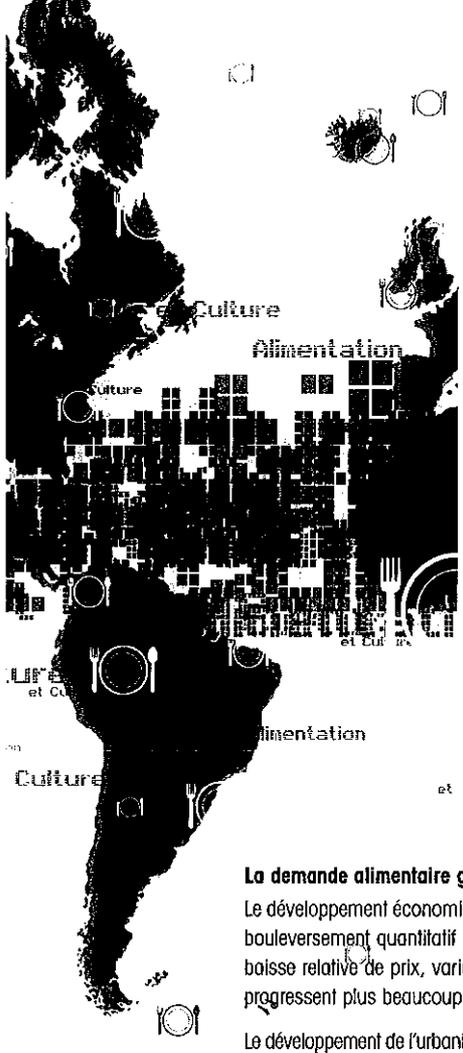
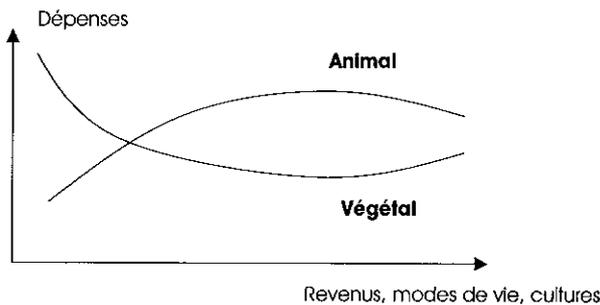


Figure 2 : Les évolutions des compositions des rations selon l'origine végétale ou animale des produits

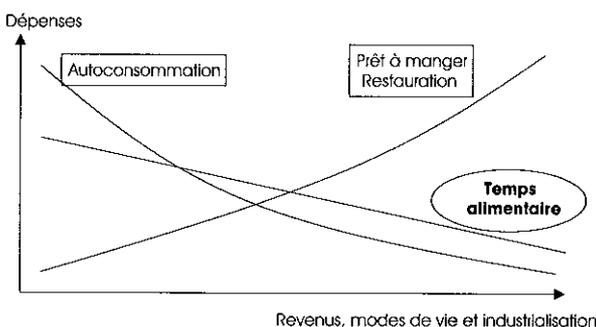


### L'ère du prêt à manger

La réduction de la taille des familles, le développement de l'urbanisation et du salariat féminin concomitants à de nouvelles formes de distribution et de restauration, modifient les contraintes des pratiques alimentaires (approvisionnement, préparations et prises). Ces pratiques s'intègrent dans les modes de vie des sociétés de consommation attirés par les loisirs. La concurrence entre les activités aboutit à une réduction du temps consacré aux activités alimentaires (approvisionnements, cuisines, repas). Les fractions plus riches de la population peuvent alors contourner partiellement la contrainte temporelle en achetant des services associés aux aliments. Ceci se traduit par un transfert de la production domestique vers le système marchand (LAMBERT J.L., 1987) :

- une régression de l'autoconsommation,
- une demande croissante de produits prêts à manger
- et un développement de la fréquentation de diverses formes de restauration.

Figure 3 : Les évolutions des pratiques alimentaires et du temps consacré à l'alimentation.



### Des « repas » aux prises alimentaires individuelles

Dans nos sociétés latines, la norme très dominante qui s'impose aux consommations alimentaires est bien celle de repas (POULAIN J. P., 2001).

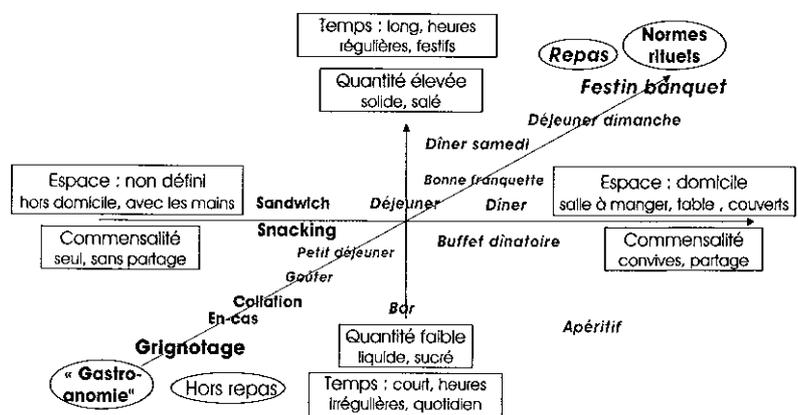
Or les prises alimentaires peuvent s'effectuer selon d'autres caractéristiques qu'il convient d'appréhender. Il faut ainsi considérer :

- leur organisation dans le temps : durée, heures, fréquence, régularité, valeur (degré de festivité),
- l'organisation dans l'espace : lieux (domicile / hors domicile), mobiliers

- (table, nappe), ustensiles (couverts / avec les mains),
- le degré de commensalité : convives (nombre, types : intimes, amis, professionnels...), type de service, partage, ambiance,
- le contenu : répertoires (solides, liquides), quantités, cuisines (« plats »),
- le degré de normalisation : structure (menus), nom (petit déjeuner, déjeuner, dîner), rituels, manières de table.

Les combinaisons de ces différentes caractéristiques aboutissent à une variété importante des types de prises alimentaires selon les contextes (lieux, moments, convives). Les observations menées au cours des dernières années permettent de schématiser l'éventail de ces prises dans la figure 4. L'organisation dans le temps est disposée sur l'axe vertical avec les contenus liquides/solides, sucrés/salés et les quantités des rations ingérées. L'organisation dans l'espace et le degré de commensalité sont représentés sur l'axe horizontal. Le degré de normalisation est représenté sur l'axe allant du quadrant en bas à gauche au quadrant en haut à droite (LAMBERT J.L., 2004).

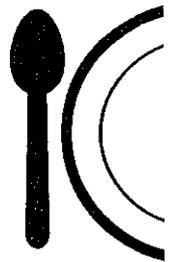
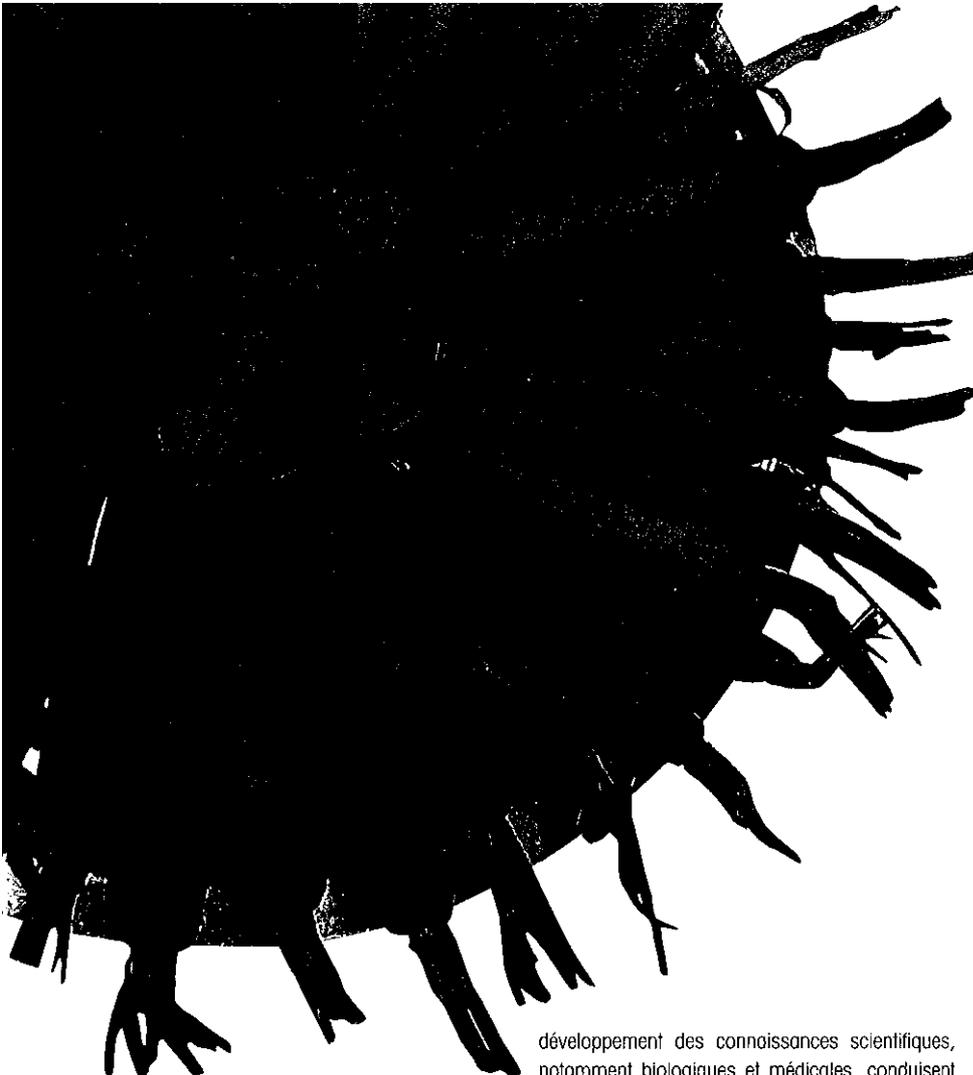
Figure 4 : Les types de prises alimentaires actuelles des français



La majorité des prises (en italiques) est bien appelée « repas ». Mais il existe également d'autres prises moins normalisées, y compris dans leurs dénominations. L'individualisation croissante des modes de vie entraîne en effet une déritualisation des prises alimentaires, renforcée par la baisse des influences religieuses et morales. FISCHLER (1990) a désigné cette réduction des normes alimentaires par la « gastro-anomie ».

De plus, dans le nouveau contexte de surabondance alimentaire, la convivialité associée aux repas (le partage de la même nourriture) perd son importance : les mangeurs partagent un temps de vie dans le même espace mais beaucoup moins le même menu.

Même si le modèle du repas demeure très majoritairement la norme dans les pays de culture latine, de nombreux facteurs convergent pour favoriser une poursuite du développement de ces nouvelles formes de prises alimentaires. Les évolutions démographiques comme le vieillissement de la population (et donc la croissance des personnes vivant seules) et la réduction de la taille des familles entraînent des prises individuelles. Les évolutions des systèmes de valeurs comme la réduction de l'importance de la vie sociale de groupe et la croissance de l'individualisme des modes de vie poussent à l'individualisation des prises. L'irrégularité des prises et leur caractère individuel sont également favorisés par les évolutions des modes de vie : l'organisation du travail avec les horaires variables, de nuit, les déplacements, l'éloignement entre les lieux de travail et l'habitat ainsi que le développement des activités de loisirs. Le développement de l'urbanisation, associé à la rapidité des moyens de transports, favorise également le développement des déplacements. Ces prises individuelles sont aussi favorisées par l'évolution de l'offre alimentaire et notamment par le développement de



produits prêts à manger et les nouvelles formes de distribution : distribution automatique, livraison (travail, domicile), ambulants, stations services...

Lorsque le niveau de vie augmente, les mangeurs réduisent leur part de revenus consacrés à l'alimentation mais également leur part de temps.

#### Plaisir ou santé et sécurité

Les cultures alimentaires se constituent dans les contextes sociologiques de la famille et des différents groupes sociaux d'appartenance des individus. Les systèmes de valeurs, de normes et de représentations évoluent ainsi en fonction des résultats des confrontations culturelles dans des espaces géographiques qui s'élargissent au niveau mondial.

Dans la hiérarchie des valeurs et des attentes des effets de l'alimentation, les latins mettent en priorité le plaisir et les anglo-saxons privilégient la santé. Les confrontations culturelles conduisent à une montée de l'hédonisme chez les anglo-saxons et un développement des préoccupations de santé chez les latins, particulièrement chez les femmes.

Mais les représentations de la santé se modifient également. Sans doute en liaison avec l'allongement de la durée de vie, la notion de santé évolue vers une gestion du corps préventive et de plus en plus sur le long terme. La réduction des influences religieuses (et de la croyance en un prolongement non terrestre de la vie) associée au

développement des connaissances scientifiques, notamment biologiques et médicales, conduisent les populations à une peur croissante de la mort et une demande de société hyper-sécuritaire.

La représentation du caractère sain des aliments ne se réduit alors pas à leur non-toxicité à court terme mais s'élargit aux effets à long terme y compris anti-vieillesse.

Les évolutions des cultures alimentaires sont cependant très lentes et les facteurs anthropologiques, sans doute associés aux émotions liées à la régulation homéostatique et à l'instinct de survie, maintiennent le poids de formes de pensée magique en contradiction avec le développement scientifique. La crainte de la contamination microbiologique et toxicologique continue à être mêlée à celle d'une contagion symbolique de l'impureté associée au système de production.

Lambert@enitioo-nantes.fr

#### Bibliographie

- FISCHLER C., 2003.- Le paradoxe de l'abondance, in *Manger, une pratique culturelle*, Sciences humaines, n° 135, 22-26.
- LAMBERT J.L., 1987.- L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France, Lavoisier Tec&Doc, Paris.
- LAMBERT J.L., 2005.- Quelles informations pour les mangeurs ?, in *Food safety, information and education of consumers*, LAMBERT J.L., GRUJIC, S, GRUJIC R., Faculty of Technology, University of Banja Luka, 7-36.
- LAMBERT J.L., Modes de vie et comportements alimentaires dans notre société actuelle, colloque *Des aliments et des hommes. Entre science et idéologie, définir ses propres repères*, Institut Français de Nutrition, Paris, 8 et 9 décembre 2004.
- LAMBERT J.L., Les comportements des consommatrices à la loupe, in *7<sup>ème</sup> Entretiens de nutrition, Femmes et nutrition*, Institut Pasteur, Lille, 17 juin 2005.
- MERDJI M., LAMBERT J.L., 1999.- Analyse des effets des représentations sociales et des modes alimentaires sur l'évolution des attitudes du consommateur de viande de lapin, Rapport de Recherche Aliment Demain R97/03, Ministère de l'Agriculture et la Pêche DGAL, Ministère de la Recherche, ESCNA-ENITIAA, 69p. + annexes.
- PNNS, Auteurs réunis par l'AFSSA, 2002.- La santé vient en mangeant, Le guide alimentaire pour tous. Le guide alimentaire pour tous, PNNS, INPES, Paris.
- POULAIN J.P., 2001.- *Manger aujourd'hui*, Privat, Toulouse.
- VIALLES N., 1987.- *Le sang et la chair - Les abattoirs des pays de l'Adour*.- Maison des sciences de l'homme, Paris.



////////////////////////////////////  
21 ----- L. Bérard / P. Marchenay  
////////////////////////////////////  
Ressources des terroirs CNRS'  
////////////////////////////////////

# PRODUCTIONS DE TERROIR ET PRATIQUES ALIMENTAIRES LOCALISÉES

La localisation des usages "usages alimentaires" alimentaires persiste. Selon le produit, elle peut varier de quelques communes - l'andouille de Charlieu "andouille de Charlieu" dans la Loire ou le ramequin "ramequin du Bugey" à Saint-Rambert et Ambérieu-en-Bugey dans l'Ain - à une région entière - le fromage blanc ou le saucisson à cuire dans l'Ain et la région lyonnaise. Elle existe de façon tout aussi marquée pour les variantes "variantes" d'un même produit, qui cohabitent rarement en un même lieu.

La préférence gustative peut être associée à une méthode de conservation, comme c'est le cas avec le fumage. Dans les massifs du Chablais, du Faucigny, des Aravis, certains charcutiers fument la totalité des jambons et saucissons qu'ils fabriquent. La poitrine, les saucisses et saucisses aux choux, les saucissons à cuire, les saucissons secs... tout se fume. La durée et le mode d'affinage impriment leur marque eux aussi dans les usages alimentaires. Le saint-marcellin, petit fromage de vache de l'Isère, se consomme coulant dans la région lyonnaise, alors qu'à Grenoble, sa pâte est beaucoup plus ferme.

Certains ingrédients jouent un rôle particulièrement important dans la culture locale, il en va ainsi du beurre et de la crème en Bresse. Le beurre est la matière grasse la plus couramment utilisée dans la cuisine au quotidien. Et les prescriptions nutritionnelles actuelles, encourageant la population à cuisiner à l'huile d'olive, ne sont que peu suivies dans la région. La crème remplace souvent l'huile dans la sauce de salade, elle est ajoutée dans les légumes, souvent servie avec les fromages blancs. Elle est ajoutée aux gratins, jusqu'à en devenir l'un des principaux ingrédients, comme c'est le cas pour les gratins dits dauphinois, dont la recette en Bresse est simple : pommes de terre et crème.

Ainsi, certaines productions engagent tout à la fois consommateurs, artisans, restaurateurs qui les connaissent et en font un usage basé sur des différenciations fines qui échappent à l'utilisateur non averti. Cet attachement à des subtilités gustatives issues d'une pratique confirmée constitue une caractéristique de la consommation locale.

Ces subtilités jouent souvent un rôle dans la construction identitaire. Il en va ainsi du traitement de la couenne utilisée dans la confection des saucisses, qui peut être ébouillantée ou passée à la flamme - « buclée » - pour être débarrassée des soies. Les « grilleurs » (terme utilisé par ceux qui ébouillantent à l'eau) privilégient la saveur particulière que la paille brûlée donne à la viande alors que les partisans de l'échaudage valorisent la texture plus souple de la peau. La consommation, comme le processus de production, est un phénomène localisé qui passe par une grande familiarité entre le consommateur et le produit. La culture gastronomique et les styles alimentaires se différencient d'un pays à l'autre, mais aussi entre régions et zones géographiques d'un même pays. La connaissance des caractéristiques du produit, les compétences dans la préparation et dans l'utilisation, la liaison avec des moments et des valeurs culturelles

partagées en un lieu, sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation locale.

Les consommateurs locaux connaissent et apprécient les productions des endroits dans lesquels ils vivent, elles font partie du paysage et leur sont familières. Il en va autrement des consommateurs des autres régions lorsqu'ils découvrent des saveurs et des usages éloignés de ceux qu'ils ont l'habitude de côtoyer. Par ailleurs, l'évolution générale des systèmes de production alimentaires va vers une normalisation grandissante, tend à gommer la variabilité et à écrêter les spécificités gustatives jugées trop prononcées de l'extérieur, au nom de la consommation de masse. A l'heure actuelle, la surabondance et la diversification des produits, le rapport entre l'offre et la demande modifient radicalement les données du problème. A une époque où les modes de culture, d'élevage et de conservation rendent les produits frais accessibles toute l'année, ceux qui réclament du temps pour atteindre un optimum font l'objet d'une sollicitude particulière. Le temps est porteur d'une plus-value culturelle, associée à des savoir-faire, à une attention portée au produit aux différents stades de son élaboration. Cette durée fait partie intégrante de son identité, en particulier pour tous les procédés de maturation, d'affinage et les techniques d'engraissement des bêtes.

La saisonnalité crée des repères culturels, de même que la répétition à date régulière d'événements festifs, liturgiques ou sociaux au cours desquels sont consommés des produits spécifiques. Cette relation au temps revêt aujourd'hui une valeur particulière ; elle n'est plus subie mais contribue à rythmer la vie sociale, en la situant dans l'enchaînement des saisons et des cycles. La gelée de chevreau, en Ardèche, ne se trouve chez les charcutiers des environs de Lamastre qu'à la fin du printemps. Cette relation au temps est difficile à assumer par les producteurs compte-tenu des dikats contemporains du commerce. Ces spécificités temporelles tendent à être modifiées pour différentes raisons, relatives notamment à l'évolution des conditions de production : passage du saisonnier à l'annuel ou du festif au quotidien et inversement. Cette évolution soulève de nombreuses questions chez les producteurs. La saisonnalité est-elle un point à gommer ou à mettre en avant ? Le consommateur est-il prêt à "jouer le jeu" et à accepter par exemple d'être privé une partie de l'année d'un aliment auquel il est attaché ? Les experts en marketing lèvent les bras au ciel, imprégnés qu'ils sont des dogmes qui prévalent aujourd'hui en matière d'analyse des comportements "du"



L'ingrédient est local

consommateur, sensé vouloir s'affranchir des contingences saisonnières et trouver toute l'année les produits dont il a envie. La chose semble entendue du côté des marchands, elle l'est moins auprès des consommateurs éclairés qui cherchent précisément à retrouver le plaisir de l'attente.

Le goût s'est constitué dans un contexte de subordination étroite aux contraintes techniques. Les procédés de conservation se sont longtemps inscrits dans une logique de consommation différée, destinée à gérer le plus efficacement possible les ressources disponibles. Ces modes de conservation ne s'imposent plus aujourd'hui avec la même rigueur et l'attachement aux qualités organoleptiques conférées par des méthodes telles que le séchage, le fumage ou le salage relève aujourd'hui essentiellement du registre culturel. Dans un contexte technique qui le permet, beaucoup de produits locaux ont été en partie modifiés. Ils sont souvent moins salés, moins gras, moins fumés et cela à l'initiative des fabricants eux-mêmes qui les adaptent de façon

nuancée à la lumière de l'observation du comportement de leur clientèle.

Les produits locaux qui trouvent leur place dans les systèmes alimentaires contemporains ont plus de chance d'être adoptés, c'est le cas du rabequin du Bugey ou du fromage fort, tous deux consommés sous des formes qui s'inscrivent dans les pratiques conviviales actuelles. Si certains goûts sont d'emblée adoptés, d'autres sont plus difficiles d'accès. Cela pose le problème de l'apprentissage. L'éloignement est parfois tel que ces saveurs peuvent être perçues comme des défauts par les non initiés. Disposer d'informations permettant de comprendre ce qui fait l'identité organoleptique d'un produit constitue également un moyen efficace pour amener l'amateur curieux mais ignorant à le découvrir puis à se familiariser avec lui. Plus largement, il est utile de sensibiliser les consommateurs curieux aux spécificités de ces produits, de leur faire prendre conscience du fait qu'ils sont vivants, saisonniers et variables, autant de "traits de caractère" qui les définissent, les

distinguent et les identifient. Dans ce cas, la variabilité, à l'instar de la saisonnalité et la typicité "typicité", deviennent des critères de valorisation et non de dépréciation.

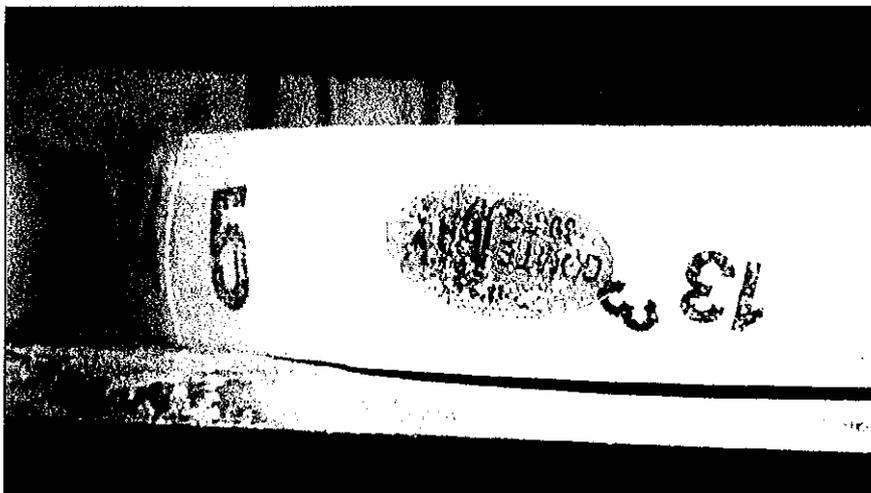
Toutes ces remarques, parfois contradictoires et paradoxales, renvoient à une question de fond : doit-on adapter les produits au consommateur ou conduire le consommateur vers ceux-ci les produits ? Arrivera-t-on à les valoriser pour ce qu'ils sont ou fera-t-on en sorte de les rendre acceptables au plus grand nombre en les vidant de leur substance pour ne gérer que leur image ? Initier le consommateur au produit, à ce qui en fait l'originalité, à la façon dont il faut le préparer, c'est lui apprendre à le connaître tel qu'il est. La plupart des produits locaux ont déjà été modifiés en fonction d'une évolution générale des habitudes alimentaires "usages alimentaires". Ce qui est bien différent d'une adaptation liée à la volonté de séduire « le » consommateur anonyme, souvent déconcerté par des saveurs trop prononcées ou des textures trop particulières. Les connaisseurs attachés à la spécificité organoleptique des produits sont les plus sûrs garants de leur maintien, comme on le vérifie si souvent sur le terrain. Enfin, on observe que certains consommateurs deviennent des amateurs éprouvant un plaisir grandissant à explorer le champ organoleptique ouvert par ce type d'aliment. Encore faut-il qu'ils en aient encore la possibilité.



Les productions font partie du paysage

<sup>1</sup> Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés. Antenne de l'Unité mixte de recherche 5145, CNRS. Alimentec, rue Henri de Boissieu, F 01060 - Bourg-en-Bresse cedex 09. <laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr>, <philippe.marchenay@ethno-terroirs.cnrs.fr>. <<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr>>





"L'aspect est déterminé par le jeu social"

nature ou le degré de complexité des procédés (Froc, 1991) ; dans un second temps, cela ouvre sur une classification, tout en observant une éventuelle dérive par rapport aux pratiques originelles (Froc et al., 1998).

La très grande variété des produits cachée derrière les dénominations, correspond à une richesse étendue de techniques, alors que la variété des types est beaucoup plus réduite, au sens de classe. Toutes ces techniques répondent à la nécessité de recueillir les matières solides du lait à partir de l'obtention d'un caillé. Pour cela, on a recours à quelques moyens que nous résumons ainsi :

- Le moulage direct, en couches ou non ; le pré-égouttage avant le moulage ; le travail du caillé et son découpage avant moulage ; le chauffage ou la cuisson du caillé, avant moulage. Ajoutons que dans certains cas, l'élimination du sérum est forcée par pressage du caillé dans le moule. Ce qui donne :
- pour le camembert : +O, soit un sabrage du caillé (découpage) suivi du moulage
- pour le livarot : --O, soit un pré-égouttage du caillé avant le moulage
- pour le roquefort : WO, soit le découpage en cubes du caillé avant le moulage
- etc... Il y a douze signes pour tous les types de fromage

La typologie obtenue illustre :

- que la complexité des systèmes d'élimination de l'eau du caillé implique un nombre croissant de séquences, entre le premier (T1) et le dernier type (T5)
- que le moulage débouche sur une "signature" du mode de fabrication liée à la nature du caillé (pH, teneur en eau, matière grasse) Le système proposé rappelle ainsi celui de la mécanographie d'antan qui permettait un repérage rapide sans imposer une connaissance précise de chaque élément mis en jeu. À partir de ce système, il est aisé de reconnaître le pressage du caillé du cantal ou la cuisson du caillé du comté.

Après avoir étudié les techniques et les maillons de la fabrication de chaque produit conduisant à une typologie, examinons l'existence de lien entre le type et le milieu d'élaboration du produit par l'étude des rapports entre la surface et la masse (S/M) du produit et le bassin d'origine qualifié par son altitude (Froc, 1991; Froc et coll., 1998). Les résultats montrent que, non seulement les technologies fromagères se distinguent selon qu'il s'agit d'un produit de montagne ou de plaine, mais qu'elles sont en étroite relation avec la taille de l'objet ( $r=0,91$ ). Autrement dit, plus le produit est de surface élevée et de faible masse, plus il se rapproche des types de "plaine". Au contraire, plus la surface est faible pour une masse élevée et plus il s'agit de typologies de "montagne". Ainsi, l'influence du milieu de production sur les pratiques de transformation, apparaissent déterminantes. **Nous disons que cette pression éco-géographique est un indicateur de cohérence entre les paramètres physiques de l'objet et son bassin d'origine.**

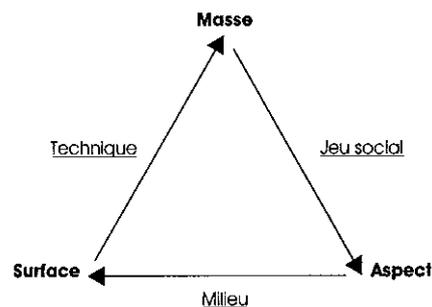
Ainsi, l'étude des effets du milieu montre que la technique employée traditionnellement n'est pas indépendante du contexte, même si les acteurs veulent agir "librement" sur cette matière. Cependant, une troisième source de variation existe autour des types sous l'effet de ce que nous appelons le "jeu social". Ce dernier génère des formes géométriques différentes sur le marché des produits alimentaires, tout en introduisant des innovations d'aspect global indépendantes du milieu et de la technique. C'est ce jeu social qui construit un troisième axe ou champ.

#### **Théorème et objet alimentaire**

Les enseignements que l'on peut tirer de l'étude particulière sur le fromage sont résumés sous la forme d'un théorème qui annonce que : **" Pour un fromage traditionnel, la surface est déterminée par le milieu, la masse est déterminée par la technique et l'aspect est déterminé par le jeu social "**.

Par conséquent, il nous paraît opportun de vérifier sur d'autres secteurs de l'alimentation si les

principes généraux auxquels nous nous sommes référés sont extensibles à l'ensemble des produits transformés. Notre hypothèse et la méthodologie " d'écriture technique " traversent la diversité des produits, de la charcuterie à la boulangerie, en passant par la confiserie, notamment. Cette analyse globale pourrait donc servir à un essai général sur la formation des objets et des contraintes auxquelles ils sont exposés comme le représente la schématisation ci-dessous, particulièrement pour les produits dits " patrimoniaux " dont on sait qu'ils sont issus de la cohérence existant entre les hommes, le territoire et le savoir-faire collectif.



\* Docteur en Sciences Naturelles, Ingénieur au Département SAD/INRA, Technologue, Responsable de l'inventaire des produits alimentaires traditionnels en France et Union Européenne.

#### Bibliographie

- Gould S.-J., 1977. Darwin et les grandes énigmes de la vie. Ed. Seuil
- Ledrut R., 1990. L'homme et l'espace. Encyclopédie de la Pléiade, 1, Histoire des Mœurs, Gallimard
- Froc J., Triff N., Scheffer S., 1998. Une loi, des concepts, des mots et des produits. Séminaire AIP/AOC : qualité des produits liés à leur origine. Paris, 1998.
- Froc J., 1991. Hypothèses sur la diversité des types de fromages et des pratiques fromagères à grande échelle. Bulletin de la Société d'Ethnozootechnie, 47





Les denrées alimentaires économisant du temps de préparation ont pratiquement toutes une vie en collectivité avant de se répandre dans les ménages privés. Publicité sur papier de lettre pour les soupes Knorr, 1914.

Cependant l'usage de la conserve s'avère incontournable pendant la Première guerre mondiale. La mobilité allemande qui a permis d'envahir et de vaincre la Belgique, est mise à l'actif de la boîte de conserve. Les commentaires autorisés affirment que "l'expérience de la guerre actuelle prouve ... que les questions primordiales de la Défense nationale sont liées, dans une large mesure, à celle des conserves alimentaires" (1915). Le passage du pis-aller à peine toléré à l'aliment accepté passe par une amélioration de la qualité organoleptique des conserves. Ainsi, le kilogramme de bœuf assaisonné contient quinze grammes de carottes "destinées à corriger un peu le goût de conserve". Mais forcément les circonstances de la consommation changent et altèrent la signification de l'aliment : ouvrir et manger une boîte de conserve devient l'occasion d'une sociabilité qui donne lieu à l'échange de bons mots, à la relation d'histoires, bref, à une camaraderie rappelant vaguement celle de la paix.

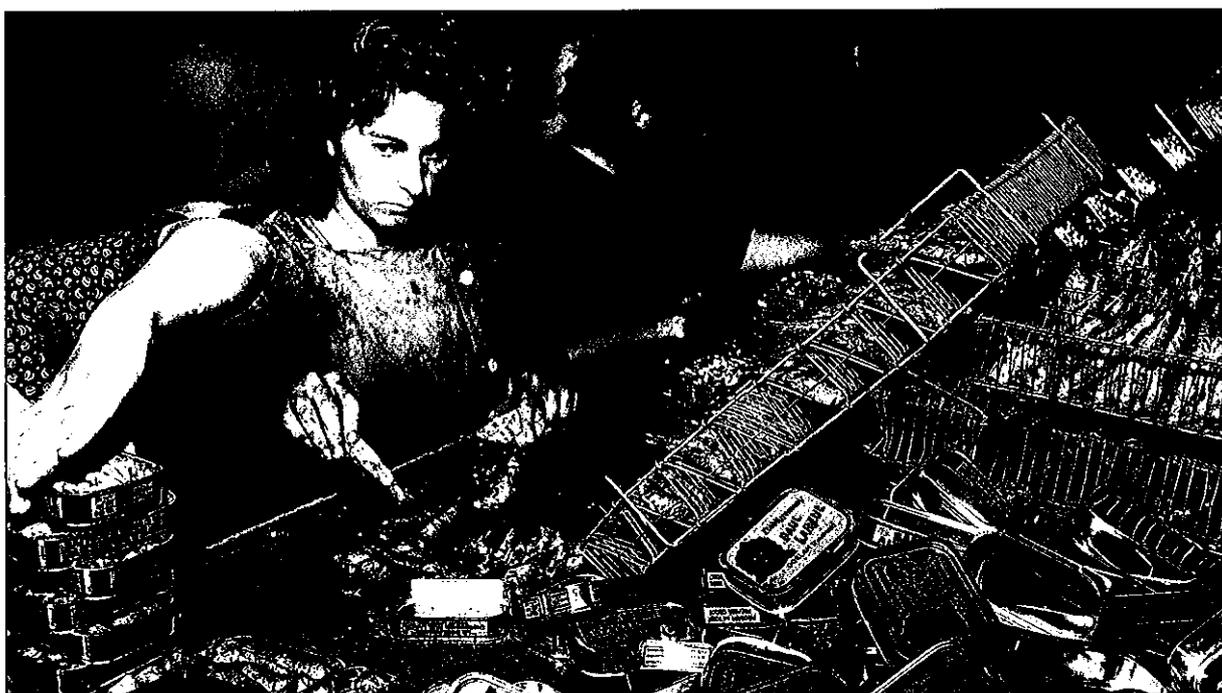
#### Apprendre à produire des conserves :

Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, le second canal de diffusion des conserves ne va pas être constitué par les achats des ménages mais par l'auto-production. Les premiers appareils stérilisateurs n'apparaissent qu'au début du XXe siècle, mais leurs ventes croissent rapidement au point que, vers 1930, un fabricant français (l'enseigne SAVOR) affirme avoir vendu, à lui seul, 200 000 appareils de stérilisation domestique. La propagation de la consommation de conserves appertisées va donc s'opérer via l'économie domestique et ceci dans les deux sens du terme : l'économie qu'on réalise en fabriquant soi-même, hors marché, les conserves obtenues par exemple à partir des fruits et des légumes du jardin, mais aussi les principes que se doit d'appliquer la bonne ménagère économe de son argent mais pas de son temps. Manuels, brochures, textes de vulgarisation de toutes sortes et, ultérieurement, enseignement ménager vont avoir un rôle essentiel : ils vont apprendre aux ménagères comment réaliser techniquement les conserves et, simultanément, ils vont leur faire intérioriser les principes économiques et les préceptes moraux qui vont de pair avec ces fabrications ménagères : esprit d'économie, principes d'épargne, prise en compte du temps, inculcation des dispositifs de prévoyance, etc. Ainsi, les jeunes femmes reçoivent des instructions qui visent à aiguïser leur sens critique dans les marchés avec des leçons telles "Comment tenir un budget ménager" ou "Comment reconnaître des falsifications", mais également "Des conserves ménagères : leur préparation, leurs dangers" ou encore "S'approvisionner en conserves



Ce n'est pas surprenant car ils constituent une cible idéale. Stratèges militaires et responsables de l'intendance rêvent depuis toujours d'aliments qui ne se détériorent pas et qui, sous un faible volume, aient une grande teneur calorique. Ajoutons que la relation entre les conserves et ce marché est à double sens. Les militaires sont demandeurs d'aliments du type conserve, ils financent fréquemment les travaux et les recherches dans ce domaine et les guerres sont presque toujours l'occasion de voir ce que valent les innovations alimentaires. Pour ne donner qu'un exemple, c'est surtout la guerre de Crimée qui va entraîner la croissance de l'industrie des conserves de sardines en Bretagne, au milieu du XIXe siècle, et qui vont faire de la France le premier exportateur mondial de ces conserves.

C'est aussi le choc de la défaite contre les Allemands en 1870/71 qui induit les autorités militaires françaises à réfléchir à l'utilité des conserves dans la logistique. Ce sont les régiments qui vont s'habituer à manger le contenu des boîtes. Il s'agit, comme le stipulent des recommandations émises en 1896, "de faire comprendre à la troupe l'utilité et les avantages des conserves en temps de paix, pour l'habituer à les consommer en campagne". Le service du ravitaillement édite et réédite aussi des livres de cuisines et des recettes à base de conserves. Le succès n'est pas assuré : à raison d'un repas principal sur quatre apprêtés autour de conserves de viande et de légumes, les hommes semblent mécontents.



Sardinières dans une conserverie du Finistère en 1949 : les caractéristiques prêtées aux femmes - dextérité, minutie, méticulosité, attention, vigilance - les prédestinent aussi à des tâches industrielles répétitives (photo du Ministère de la Culture).



Conservation en bouteilles des tomates au naturel. Bouchage.

Stérilisation des boîtes de conserves au bain-marie bouillant.

Conservation domestique, Larousse Agricole, Paris, 1922, t. 1, p. 391

alimentaires domestiques". La guerre va d'ailleurs activer ces connaissances. Mères et femmes envoient des conserves domestiques au front et même dans les camps d'emprisonnement.

#### Un modèle de diffusion ?

La diffusion des conserves alimentaires aura été beaucoup plus incertaine qu'on serait tenté de l'imaginer rétrospectivement. Leur consommation ne s'est généralisée que lentement, à mesure que les prix baissaient, et que les habitudes se constituaient. Raisonner en termes d'apprentissage permet de saisir l'itinéraire de nouveaux produits, de décrire leur introduction dans les paniers ménagers. Ainsi, le fabricant de soupe suisse Henry Knorr lance ses premiers produits - basées sur des légumineuses contenant donc beaucoup de protéines et répondant ainsi à l'injonction de Justus von Liebig que la protéine est absolument nécessaire à la reconstitution des muscles dégradés par l'activité physique - grâce au soutien et aux cours d'enseignement assurés par une société philanthropique dans des coopératives ouvrières et par le biais de l'armée. Même les barres de chocolat passent par la consommation militaire avant de devenir ce qu'elles sont aujourd'hui : une consommation de masse.

Ce qui me permet d'inclure une note sur les discours de justification qui entourent ou sont censés

promouvoir la consommation. La découverte des vitamines avant la Première Guerre mondiale est immédiatement suivie d'une critique de l'appertisation : "l'alimentation avec des produits conservés ou stérilisés amène inévitablement la carence".

Mais quand les méthodes analytiques permettent de mesurer la persistance des vitamines dans les aliments appertisés, la connaissance de leurs apports nutritionnels facilite la médiatisation des résultats de recherche. Rapidement, l'accumulation d'études de provenance internationale permet d'annoncer en 1936 qu'il "serait injuste de prétendre, comme on le fait fréquemment, que la mise en conserve entraîne pratiquement la destruction des vitamines, puisque les plus sensibles à la chaleur (vitamines B et C) résistent en proportion non négligeables".

L'expertise scientifique fournit ainsi une aura de légitimité supplémentaire à des démarches publicitaires.

Après des années d'attitude défensive, les articles des années 40 s'autorisent même une certaine grandiloquence. "La fable des conserves sans vitamines a vécu" ou "et, par un juste retour des choses, les conserves modernes prouvent qu'elles ont plus de vitamines que la cuisine familiale elle-même". En bref, elle procurerait davantage de sécurité nutritionnelle et assurerait mieux l'équilibre alimentaire

que la nourriture traditionnelle longuement mijotée. Peu de temps après, ce discours, qui valorise la conserve, va même basculer vers l'aphorisme que les vitamines peuvent gagner la guerre !

\* Laboratoire de recherche sur la consommation, 65, Bd de Brandebourg - 94205 IVRY SUR SEINE

bruegel@ivry.inra.fr



# CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES ET INITIATIVES COLLECTIVES AUTOUR DE PRODUITS FERMISERS >>>>

Alors que la concentration économique dans le domaine alimentaire a contribué à « dresser un barrage » entre producteurs et consommateurs, des initiatives collectives autour de produits fermiers développent de nouvelles pratiques culturelles. Des Points de vente collectifs, Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, se mettent ainsi au service d'un dialogue entre producteurs et consommateurs

A l'approche du dixième anniversaire de la « crise de la vache folle », la question du lien entre producteurs et consommateurs mérite un soin particulier. Au delà de la nécessaire qualité des produits, la vente directe de produits fermiers contient un aspect symbolique fort. Elle peut être une voie, encore sous-estimée, pour la résolution d'une "mauvaise conscience alimentaire" du consommateur (Fischler, 1994).

Vache folle donc, mais aussi dioxine, eaux polluées par les nitrates, ces dix dernières années ont vu se multiplier les problèmes économiques et environnementaux concernant l'alimentation. Les concentrations dans le secteur coopératif, l'industrie et la grande distribution alimentaire ont contribué à dresser un barrage entre producteurs et consommateurs. Les deux exemples que nous présentons ici donnent des pistes concrètes d'actions pour les acteurs de terrain comme pour les chercheurs. Enfin, nous essaierons d'en souligner quelques unes avec les notions de solidarité entre ville et campagne et d'engagement politique des consommateurs.

## **Du côté des producteurs fermiers : l'union fait-elle la force ... de vente ?**

Transformer et vendre des produits fermiers, c'est mener trois métiers de front : la production, la transformation et la vente. Or, ces trois métiers développent des compétences et des motivations souvent très différentes. La difficulté de vendre en direct a amené certains producteurs déjà engagés dans ce secteur à initier une démarche collective. Pourtant, la paysannerie française n'a jamais eu cette culture collective en rapport avec la valorisation de sa production. L'entraide, la mise en commun des moyens s'est toujours centrée sur la main d'œuvre et les outils de production. On comprend alors que cette démarche collective est innovante aujourd'hui. Dans un dossier destiné aux conseillers agricoles, F. Pervanchon et B. Charpenet du réseau TRAME citent les avantages à vendre en groupe : "la rationalisation des coûts, l'élargissement de la gamme, la crédibilité face aux fournisseurs". Les mots pèsent ici de tout leur poids pour transformer une expérience collective en une entreprise commerciale réussie. Les conseillers devront concrétiser ce discours sur le terrain, en gardant à l'esprit le triangle producteur-aliment-consommateur. En effet, la proximité avec le client doit être au cœur d'un

projet de vente collective. Car le regroupement n'est pas neutre en soi. Il indique au consommateur une volonté de se démarquer des réseaux de distribution classiques. Il fait appel à une sensibilité militante qui prend racine chez de nombreux consommateurs aujourd'hui.

On distingue quatre formes de vente en collectif de produits fermiers :

- Le Point de Vente Collectif (PVC) :

C'est la branche la plus "visible" bien qu'elle reste encore très marginale en nombre de lieu de vente. Le réseau AVEC Rhône-Alpes créé en 1990 dénombre aujourd'hui 18 magasins adhérents à une charte commune.

- Les marchés fermiers :

Se démarquant des marchés réguliers ou estivaux, appuyés ou non par les Chambres d'Agriculture, ces marchés se déclinent actuellement sous deux tendances : des marchés tournants, hébergés lors de journées portes ouvertes d'un réseau local, ou un marché régulier chez un agriculteur possédant un lieu couvert. On remarque que ces marchés communiquent sur un territoire donné (souvent à l'échelle du Pays), utilisé comme référence collective à la marque ("Escapades Gourmandes en Quercy" autour de Figeac (46), "Goûts et couleurs des crêtes Prérardennaises" à Jandun (08)).

- Les structures de vente indirecte :

Elles se développent à travers des réseaux locaux de bouchers et de restaurateurs sur une filière donnée avec un signe de qualité associé. On peut citer l'agneau du Gévaudan porté par l'Association "de Lozère" à Mende (48) : agneau broutard né, élevé, abattu en Lozère et commercialisé localement par quelques bouchers et restaurateurs.

- Les actions de promotion collective :

Grâce à des supports de communication communs, un groupe d'agriculteurs soutenus ou non par des aides (Chambre d'Agriculture, Collectivité Territoriale) présente ses exploitations, les situe sur un parcours touristique en précisant les conditions d'accueil de chaque ferme.

Entre stratégie commerciale et militantisme paysan, les collectifs se constituent avant tout pour sécuriser les revenus, améliorer la proximité avec le client et se donner un éventail plus large de marchés. Le

développement récent des points de vente collectifs montre une volonté de la part des producteurs de toucher des centres urbains tout au long de l'année. Cette nouvelle approche marque la volonté de renouer les liens entre le consommateur en ville et le producteur en zone rurale ou périurbaine.

#### **Du côté des consommateurs : retrouver du sens dans son panier de légumes ou son colis de viande**

Né au Japon il y a 40 ans, le principe des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) a été repris au Canada et aux Etats-Unis. Il rebondit en France dans le Var en 2001 avec le lancement du premier réseau d'AMAP : Alliance Provence. Elles mettent en relation un paysan et un groupe de personnes qui vont faire une avance de trésorerie pour recevoir régulièrement des produits.

Selon la Charte d'Alliance Provence, "une AMAP est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne ayant pour objectif d'accompagner la création ou de préserver l'existence des fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable, c'est-à-dire une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine, de permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité de leur choix, en étant informés de leur origine, et de la façon dont ils ont été produits, et de participer activement à la sauvegarde et au développement de l'activité agricole locale".

Aujourd'hui, les AMAP se multiplient dans plusieurs régions, dont Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées. Les deux produits phare sont le panier de légumes hebdomadaire et le colis de viande mensuel. Par exemple, on peut souscrire pour 6 mois un "abonnement" à un panier de légumes par semaine d'une valeur de 15 euros, soit 360 euros sous des formes diverses (un chèque ou plusieurs chèques émis au début des 6 mois et encaissés à trois reprises). Il existe aussi des AMAP qui distribuent des colis de viande. L'AMAP engage le producteur à fournir régulièrement un panier varié de produits de qualité, en le libérant en partie des contraintes commerciales. L'AMAP engage aussi les consommateurs à devenir acteurs de leur approvisionnement en se rendant chaque semaine au point de distribution, en visitant régulièrement l'exploitation, en partageant avec le producteur les risques de sous-production ou les surplus de production. Enfin, les membres se réunissent régulièrement pour améliorer les conditions de production et de distribution des produits.

Les deux exemples du PVC et de l'AMAP ne touchent en France que quelques dizaines de milliers de consommateurs (12000 personnes prévues fin 2005 pour 80 AMAP en Provence Alpes Côtes d'Azur). Cette approximation permet néanmoins de mesurer le chemin parcouru par les AMAP en seulement quatre ans et demi.

#### **Du côté du politique : une engagement solidaire**

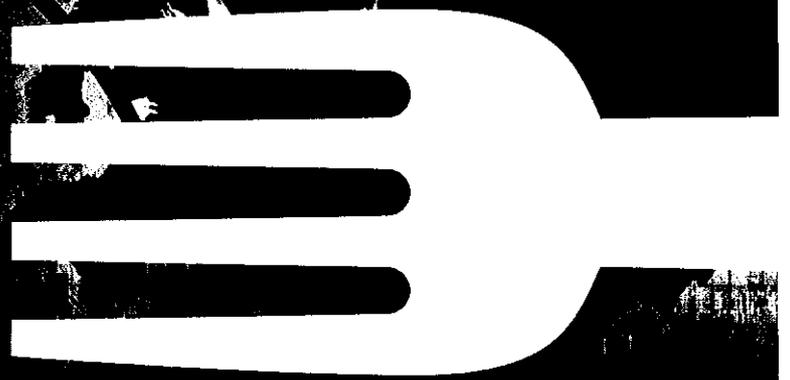
Ces démarches concrètes s'inscrivent dans une réflexion plus large sur deux axes. D'une part, il s'agit avant tout de créer de nouvelles formes d'économie solidaire entre la ville et la campagne. Par exemple, des entretiens sur l'évolution de la ceinture maraîchère de Toulouse au cours du 20<sup>ème</sup> siècle (Macary, 2004) montrent le recul des terres maraîchères au profit de l'urbanisation. On mesure à Toulouse comme dans d'autres grandes agglomérations les difficultés d'aménager une ceinture verte où pourraient cohabiter des lieux paysagers, des exploitations maraîchères ou de polyculture élevage. Le soutien territorial d'une agriculture péri-urbaine pourrait être une étape vers la construction de cette solidarité. Il s'agit de redonner à l'agriculteur la fierté de sa mission et au consommateur urbain la confiance dans les produits. Ainsi, les AMAP et les PVC permettent d'aller au delà des produits pour rencontrer les producteurs et les systèmes de productions associés.

Ces modes de distribution et d'achat interrogent d'autre part la relation particulière entre le consommateur et son panier alimentaire. Sur le plan individuel, les AMAP et les PVC mobilisent l'attention du consommateur vis-à-vis de ce qu'il mange et rend l'aliment d'autant plus appréciable. La nécessité de prendre du temps pour préparer les légumes, le souci de composter les déchets végétaux résout en grande partie la "mauvaise conscience alimentaire" évoquée plus haut. Les aliments sont vécus sur le mode du jeu, de la confiance, de la créativité (Balvet, 2004). Sur le plan collectif, le système des AMAP apporte une possibilité nouvelle d'un engagement politique d'un groupe de consommateurs. Sophie Dubuisson et Claire Lamine montrent que cet engagement s'oppose à une logique de boycott pour donner au groupe constitué, une solidarité de fait autour de la loyauté et de la prise de parole. La relation marchande ne se situe plus dans le cadre d'une vente mais d'une "distribution". Elle s'instaure alors dans la durée et "permet de rompre avec la désolidarisation des actes individuels produits habituellement par le marché" (Dubuisson, 2004). Cette relation individuelle et collective à l'aliment et à son producteur rend essentielle l'approche triangulaire producteur-aliment-consommateur pour comprendre les motivations et les représentations des acteurs de ces démarches innovantes.

#### **\* Ingénieur agroalimentaire en Mastère de recherche ESSOR Toulouse**

#### Références bibliographiques :

- Claude Fischler (dir.), "Le Bon et le Saint", cahiers n°1 de l'OCHA, CIDIL, Paris, 1994
- Bernard Charpenet (dir.), "Actions collectives pour la vente en circuits courts", Travaux et Innovations n° 116 mars 2005, p 18 à 48, TRAME, Paris, 2005
- Delphine Balvet, "la consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : pratiques et représentations alimentaires", Ruralia [en ligne], 2003-12/13 -Varia (ruralia.revue.org)
- Sophie Dubuisson-Quellier, Claire Lamine, "Faire le marché autrement : l'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs", sciences de la société n°62 mai 2004, PUM, Toulouse
- Macary Hélène, "Evolution du maraîchage dans l'aire urbaine toulousaine", mémoire de licence EATS, ENFA, UPS Toulouse 3, 2004



# REGARDS CROISES

Le monde

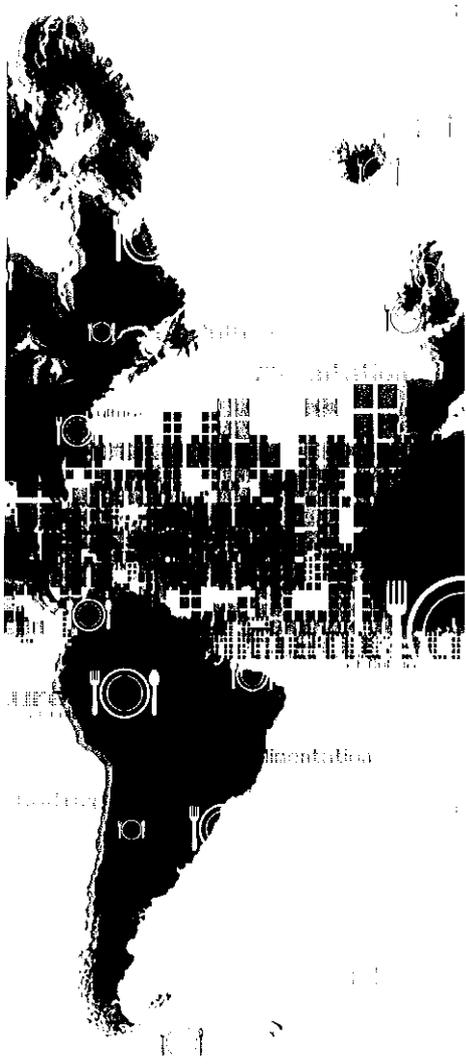


Champs Culturels

20

EDITION 2008

Alimentation et Culture



# JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION / TELEFOOD 2005 AGRICULTURE ET DIALOGUE DES CULTURES

Chaque année, le 16 octobre, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture célèbre la Journée mondiale de l'alimentation, qui commémore la date de sa création, en 1945. Le thème retenu pour la Journée mondiale de l'alimentation et le TeleFood en 2005, « Agriculture et dialogue des cultures », évoque la contribution des différentes cultures à l'agriculture mondiale et plaide en faveur d'un dialogue sincère entre les cultures, condition préalable de tout progrès dans la lutte contre la faim et contre la dégradation de l'environnement.

Bien que le passage de la chasse et de la cueillette à une production alimentaire fondée sur la culture et l'élevage - autrement dit, la naissance de l'agriculture - se soit produit de façon indépendante dans de nombreuses régions du monde voilà environ 10 000 ans, l'histoire de l'agriculture est riche d'exemples d'échanges interculturels aux conséquences majeures. La première trace archéologique d'activité agricole en Europe atteste d'une technologie avancée, en l'absence d'outils plus élémentaires. Selon une théorie en vigueur, les populations du Moyen-Orient auraient apporté en Europe leurs outils et leurs technologies. Il semblerait que de telles migrations de populations agricoles aient eu lieu en Afrique, en Amérique centrale et du Sud, en Chine, en Inde et en Asie du Sud-Est. Pourquoi ces individus se sont-ils déplacés? L'agriculture, en offrant une source de nourriture plus sûre, entraînait un accroissement de la population, dont une partie finissait par migrer vers de nouvelles terres pour éviter la surpopulation.

Tout au long de l'histoire, les échanges de plantes cultivées et d'animaux d'élevage entre différentes civilisations ont contribué à révolutionner les régimes alimentaires et à lutter contre la pauvreté. Ainsi, au seizième siècle, l'adoption en Europe du Nord de la pomme de terre, plante originaire d'Amérique du Sud dont la culture est à la fois rapide et peu onéreuse, a contribué à libérer les masses d'une famine séculaire. Le maïs, né sur le continent américain, nourrit désormais une grande partie de l'Afrique. De leur côté, l'Europe et l'Afrique ont apporté leurs plantes en Amérique, comme le café, la vigne et le blé. L'introduction en Afrique du chameau originaire de l'Arabie a permis aux populations de vivre et de se déplacer dans des environnements hostiles et leur a fourni des protéines, sous forme de viande et de lait.

Néanmoins, le dialogue des cultures ne se limite pas au transfert de

technologies, de semences et de races animales. Nombre de cultures, en particulier celles dont l'agriculture constitue l'activité principale, sont imprégnées de croyances, de valeurs et de rituels religieux se rapportant à l'alimentation et à l'environnement. D'autres cultures, qui aspirent à nourrir des populations de plus en plus importantes tout en préservant les ressources dont dépendront les générations futures, pourraient en tirer des leçons.

Dans son acception la plus large, le dialogue des cultures intervient chaque fois que des personnes de cultures différentes se rencontrent et écoutent le point de vue de l'autre. Dans le cas de l'agriculture, cet échange a lieu à l'occasion de réunions et de négociations commerciales, mais aussi lorsqu'un expert présente une nouvelle technologie à un confrère d'une culture différente dans un laboratoire ou sur le terrain et l'interroge sur ses possibilités d'adaptation aux conditions locales.

Dans le domaine de la recherche agronomique, il convient de citer le Groupe consultatif pour la recherche agricole internationale. Disposant de centres partout dans le monde, dans lesquels travaillent des chercheurs venus d'horizons très divers, le Groupe est parvenu à améliorer des variétés végétales et des méthodes de culture qui ont eu un impact profond sur la lutte contre la faim.

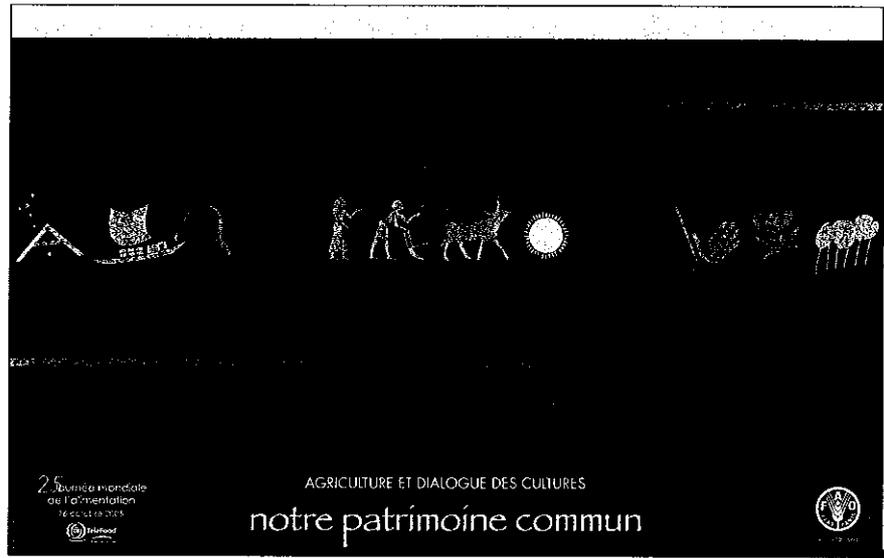
Il est tout à fait logique que des pays en développement confrontés à des problèmes alimentaires et agricoles analogues engagent un dialogue des cultures. La coopération Sud-Sud sous la forme d'une mise en commun de l'expertise et des technologies permet de résoudre bien des problèmes grâce au transfert de solutions adaptées aux situations locales.

Il importe que les différentes cultures réunies dans un même pays aient la possibilité de dialoguer de manière franche et ouverte. Les populations autochtones disposent souvent de systèmes très évolués, fondés parfois

sur les spécificités sexuelles, pour gérer les ressources génétiques agricoles et animales. Les planificateurs et décideurs au niveau national ne tiennent pas suffisamment compte de ces connaissances traditionnelles. Ces deux groupes devraient communiquer pour formuler des politiques et programmes intégrant le meilleur de la tradition avec le meilleur de l'innovation.

Depuis des milliers d'années, les agriculteurs, en particulier dans les pays en développement, façonnent la diversité génétique des plantes et des animaux sur laquelle repose partout la sécurité alimentaire. Le dialogue entre pays pauvres et pays riches dans le cadre des négociations relatives au Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture a consacré la reconnaissance des droits des agriculteurs et la mise en place d'un système multilatéral d'accès et de partage des bénéfices.

À l'échelle internationale, de nombreuses sociétés se sentent menacées par une forme de dialogue des cultures: le commerce mondial. Les agriculteurs démunis ne peuvent être concurrentiels sur le marché international, si les pays riches ferment leurs frontières à leurs marchandises, alors même que leurs produits agricoles subventionnés sont vendus dans les pays pauvres à des prix équivalents, voire inférieurs, aux coûts de production locaux. Beaucoup de pays en développement souhaitent axer leur production sur l'exportation, mais ils ne pourront en tirer profit que si la poursuite du dialogue entre nations aboutissait à l'instauration d'un système commercial plus équitable.



Afiche de la JMA

Plus de 850 millions de personnes dans le monde continuent de souffrir de la faim. Lors du Sommet mondial de l'alimentation qui s'est tenu en 1996 à Rome, puis au Sommet mondial de l'alimentation: cinq ans après, tenu en 2002, les dirigeants se sont engagés à réduire ce nombre de moitié d'ici 2015. Par ailleurs, les Objectifs du Millénaire pour le développement énoncés par les Nations Unies engagent les dirigeants de la planète à réduire de moitié la proportion de la population qui souffre de la faim, tout en garantissant la pérennité de l'environnement.

De nombreuses initiatives internationales, ainsi que des réseaux de la société civile, notamment l'Alliance internationale contre la faim, encouragent le dialogue des cultures pour contribuer à la réalisation de ces objectifs. La Journée mondiale de l'alimentation offre une opportunité à l'échelon local, national et international de renforcer ce dialogue et de développer la solidarité. L'ingéniosité humaine et culturelle, une vision juste de l'avenir, la constitution de partenariats et le soutien de la communauté internationale -- notamment celui de

la FAO, sont autant de facteurs déterminants pour parvenir à la sécurité alimentaire mondiale.

Site Internet : [www.fao.org](http://www.fao.org)

**\* Note d'information publiée avec l'aimable autorisation de G. Hirzel, Chargé d'information Bureau Régional de la FAO pour l'Europe Paris.**



La pomme de terre a été la première plante racine à constituer le fondement d'une civilisation: celle des Incas.



La domestication de la chèvre sauvage, sans doute le premier animal jamais élevé, dans l'Asie du Sud-Ouest préhistorique a eu un impact culturel profond.



(gingembre, sésame, poivre, anis étoilé, vinaigre de riz, produits dérivés de la fermentation du soja). Toutefois, la Chine pense l'alimentation et la santé un peu comme en Occident, du temps de la médecine galénique. La médecine chinoise pense la maladie comme un déséquilibre. D'autres conceptions philosophiques font place à des essences, des énergies qui animent l'être vivant, une sorte de fluide conceptuel qui doit être nourri, car les activités, les sensations et les passions diminuent sa force. La nourriture est ainsi vue comme une source de vie. D'où l'importance de la fraîcheur des aliments : les animaux vivants sont choisis par le client à l'entrée du restaurant ou tués devant l'acheteur sur le marché.

### Des pratiques sociales qui comptent

Lire les pratiques culinaires et alimentaires par la sociologie, nous le faisons tous en sélectionnant le foie gras comme un mets de choix, ou tel grand vin pour les fêtes. Mais d'autres lectures opposent la cuisine (et l'alimentation) bourgeoise à la cuisine paysanne prévalent aussi comme « marqueurs » identitaires vis-à-vis de l'extérieur. Certains as du marketing exploitent cette approche ... jusque dans la grande distribution.

Il est resté des cuisines princières un goût de l'excellence, de la rareté cultivée par la classe aisée, qu'on retrouve dans toutes les sociétés qui ont toléré cette fracture. Ces princes ont, les premiers, fait de la publicité pour le café, le thé, les bières, les vins de qualité, la viande et les fromages d'appellation géographique : Henri IV aimait le vin jaune du Jura, Pierre-le-Grand exigeait du tokay hongrois. Avec les marchands, une autre cuisine naît qui reprend quelques caractéristiques des nourritures nomades de l'Antiquité : gâteaux secs (biscuits) dans les villes portuaires, produits « exotiques » issus des colonies et qui font rêver les bourgeois, fromages et charcuteries de l'Europe latine qui furent dans le giron de villes aux clientèles riches et aisées. Ce sont les bourgeois, en Europe du moins, qui récupéreront l'héritage des grandes cuisines d'Ancien régime grâce aux restaurants qu'ils ont contribué à créer au moment de la Révolution. De leurs salles grand luxe, on comprend mieux la condition paysanne alimentaire, faite de soupes, de ragouts, de plats rustiques dont certains ont leur origine dans l'ancienne Egypte.

### Une alimentation devenue industrielle ?

La tendance est aujourd'hui au découplage entre les producteurs et les mangeurs, du fait de la prise en charge par l'industrie de nos aliments. Le processus a démarré au 18<sup>e</sup> siècle mais s'est emballé au 19<sup>e</sup> siècle. Autour des villes, les ceintures laitières se constituent et, avec elles, leur cortège de fromages. Dans les régions chaudes, les maraîchers cherchent l'optimum de culture tout comme les éleveurs dans leurs remues de la transhumance. Les saisons sont annulées par les ponts aériens entre l'Europe et l'Afrique sub-saharienne pourvoyeuse de légumes toute l'année : une autre géographie fruitière et légumière se met en place à l'échelle mondiale qui supplante celle des périmètres périurbains ou des régions tempérées spécialisées.

Mais c'est surtout le taylorisme qui transforme et conditionne l'alimentation en série. Appert sait déjà stériliser les produits par la chaleur en 1790 et les conserver dans des milieux anaérobies mais c'est l'invention de la boîte en fer-blanc cinquante ans plus tard qui étend le bénéfice de cette technologie à une gamme très vaste de produits. De l'emballage au contenu, l'industrie bâtit une chaîne de fabrication dont les systèmes les plus efficaces vont toucher les poissons et crustacés, les légumes qui supportent une précuisson, les soupes qui sont pasteurisées. L'autre exemple fameux est celui de la charcuterie avec l'embossage standardisé des saucisses à l'origine de l'alimentation rapide comme le snack. A ce stade, l'industrie agroalimentaire récupère les valeurs des pionniers, des marins, des travailleurs à la dure qui cherchent ces produits nomades simples, s'accommodant d'une consommation rustique (pain, boisson alcoolisée) sans assiette, ni couverts. Sur le modèle du corned beef américain, les Néerlandais et Danois conditionnent le hareng en boîte tout comme les Allemands qui affectionnent les épices consomment la roste Würst en toute circonstance. D'un autre point de vue, les sardines, foies de morue,

calamars, moules, thons (en miette), mais aussi les tomates (en purée ou en concentré), poivrons, aubergines, oignons crus ou cuits en boîte accroissent le potentiel de travail du cuisinier de restaurant ou de l'industrie.

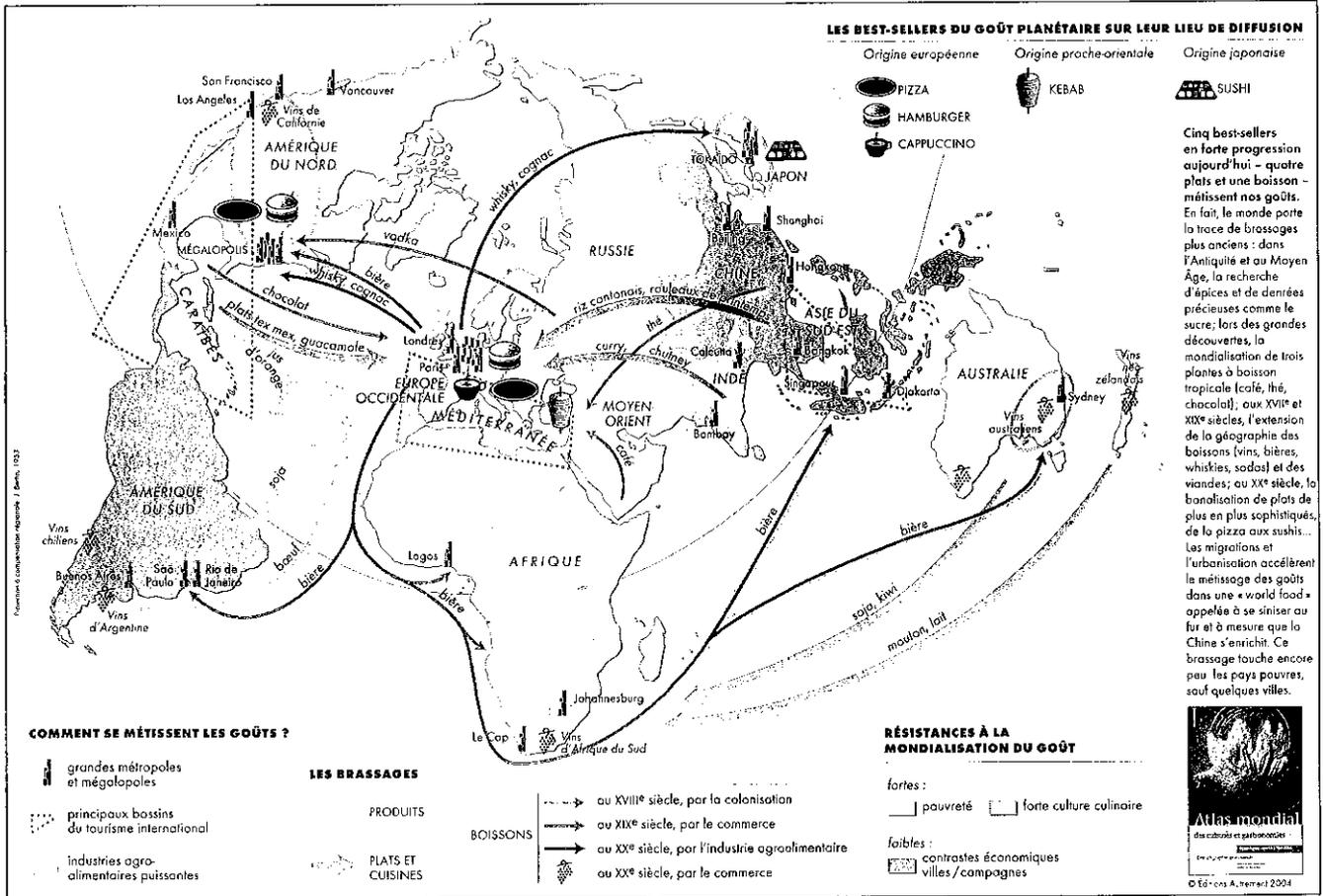
La deuxième invention du froid qu'est le surgelé offre un coup de fouet à l'industrie d'autant que la diffusion du four à micro-ondes dans les dernières décennies du 20<sup>e</sup> siècle en atténue les contraintes de l'usage. Avec le surgelé domestique et de restauration collective dans les années soixante-dix, ce sont les plats exotiques qui vont se banaliser. Les plats « cuisinés » saisis à -18°C vont ainsi garder la plupart de leurs propriétés et de leurs qualités à une échelle de temps qui recule encore. Tout comme la dessiccation extrême de certains produits tel le café lyophilisé ou les céréales avaient déjà offert, dans les années 1950, des opportunités de consommation déconnectées de la cuisine. L'industrie du froid extrême, s'approchant au plus près des consommateurs, fabrique le « prêt-à-consommer » dont les restaurateurs et les grands cuisiniers ont compris tout le parti qu'ils pouvaient tirer pour enrichir leur carte. Les plats d'une « haute couture » gastronomique passés, au 19<sup>e</sup> siècle, de l'aristocratie à la bourgeoisie, via le restaurant, sont en passe de gagner la plus modeste des tables grâce à la surgélation. L'industrie se réapproprie les valeurs élitistes de la gastronomie du Grand Siècle par un marketing astucieux mêlant les valeurs de la distinction (logos et photos appropriés sur les emballages) et celles de la diététique.

Car aucune innovation culinaire en Europe ne passe sans l'aval du corps médical. Si l'on veut pister les valeurs des modes alimentaires européennes, il faut exploiter deux registres qui se rejoignent dans l'idéal d'un plaisir gratuit et absolu :

- la recherche d'une bonne santé qui est le corollaire d'une crainte archaïque permanente que les anthropologues (Fischler, 1990) ont nommé « néophobie ». La valeur de la santé s'accroît au fur et à mesure que les crises sanitaires comme celle de l'ESB détériorent l'idée de sécurité alimentaire à laquelle tout consommateur de pays riche souscrit. Ce nouvel hygiénisme fabrique des mythes comme celui du french paradox qui soutient fortement la vogue actuelle de la cuisine méditerranéenne.
- l'exotisme qui se nourrit d'une recherche de la nouveauté (« néophilie » chez Fischler), d'un goût pour la différence à condition que le consommateur identifie, sur le menu ou dans l'assiette, les qualités de ce qu'il mange. La vogue de viandes « exotiques » comme le bison ou l'autruche en Europe, la mise en mots de nouveaux plats comme les « soupes de fraises au persil » et autres « crumbles d'agneau » ne disent pas autre chose.

Présente sur le marché de la cuisine aussi bien domestique qu'hors domicile, l'industrie agroalimentaire accroit depuis deux siècles, innovation après innovation, le brassage du fond européen : par la mise à disposition à tout moment de l'année de plats saisonniers (la choucroute d'hiver qui devient une choucroute de poissons dans une station balnéaire au mois d'août), mais aussi par la marchandisation des valeurs des cuisines princières, bourgeoises ou paysannes. Les grandes signatures gastronomiques tout comme les grandes valeurs sûres d'un produit bourgeois labellisé par le temps (le thé Mariage, le café Maxim's, le biscuit nantais) sont diffusées avec autant d'efficacité que les valeurs du terroir, incorporées progressivement par le biais des boissons ou des marques fleurant bon l'appellation d'origine. C'est ainsi que la pizza est devenue le plat le plus consommé en Europe et en France (L'Expansion, juillet-août 2002) où l'on en fabrique, depuis l'an 2000, trois milliards par an : car la pizza porte, sur son frêle support, toutes les vertus de la Méditerranée, la fraîcheur et le goût, assortis de fantaisies individuelles qu'y ajoute chaque consommateur.

Ainsi, la révolution de palais européenne est-elle moins profonde qu'on ne l'imagine, l'industrie capitalisant les saveurs et les plats, les noms de la gastronomie et les qualités des terroirs par les labels, appellations d'origine et garanties de qualité. Mais avec l'industrie agroalimentaire, les Européens



deviennent ethnivores et cherchent l'exotisme autant dans l'origine régionale des plats, estampillés « anglais », « suédois » ou « grec » que dans des goûts plus complexes qui mêlent plus de saveurs. Les forces de brassage ont accru leur rayon d'action à l'échelle mondiale et offrent, pour le quotidien des villes, aussi bien des sushis japonais que des tortillas mexicaines.

### Conclusion

Le système alimentaire mondial est une construction sociogéographique qui brasse une quantité considérable de produits et de cuisines, de manières de tables fixées par des cultures largement ouvertes. Sa géographie montre le rôle déterminant joué par des acteurs aux ressources culturelles hétérogènes qui se transmettent de manière continue des façons de boire et de manger, des produits et des plats, des goûts et des saveurs, le capital de saveurs étant réinvesti par une industrie agroalimentaire en quête de nouveaux marchés. Le succès de l'acteur industriel tient sans doute au fait qu'il pratique des formes d'homogénéisation qui sont dans sa nature mais en consentant à exploiter aussi des symboles identitaires puisés dans les saveurs et les terroirs. Une forme d'alliance subtile entre forces de brassage verticales et horizontales. Aujourd'hui, on peut dire que l'expansion des cultures culinaires est dans une phase active :

- en Amérique du Nord, en Europe (pour une grande part), mais aussi en Asie enrichie et dans le

Pacifique : les savoir-faire culinaires locaux régressent devant l'industrialisation de la production. La France a abandonné sans regret les vieux gestes techniques de sa cuisine des sauces devenue invendable.

- l'Amérique du Sud sort affaiblie du métissage espagnol, s'est faite envahir par des habitudes de consommation venues du Nord.
- l'Afrique noire qui s'est urbanisée arrange maintenant à la mode locale les surplus alimentaires mondiaux dont elle est dépendante.
- La Chine retrouve son rayonnement après s'être débarrassée de ses réfectoires populaires mais elle se voit attaquer par la restauration industrielle américaine.

On peut s'en tenir à un jeu à trois :

- un centre asiatique, rayonnant autour de la Chine, de plus en plus présente, aussi bien dans la restauration populaire, rapide que dans la gastronomie. C'est une alternative à la cuisine industrielle car, précisément, elle ne s'industrialise que très peu
- un centre en Europe du Sud qui offre une résistance par le modèle français et ses épigones, même si les cuisines décoratives du XVIII<sup>e</sup> siècle sont pratiquement abandonnées (sauces onctueuses, cuissons raccourcies, service à l'assiette, passage d'une architecture de maçonnerie à de la sculpture ostialisée - Calder !)
- un centre américain, industrialisé et organisé en

filières avec plusieurs obstacles à franchir : énorme monde rural en Asie, forteresse domestique dans l'Islam, obligations religieuses dans le monde indien. La nutrition scientifique remplace des pratiques collectives par des recommandations souvent inapplicables (légumes à consommer, produits frais chers, etc.), largement médiatisées (régimes qui ont montré leurs limites).

\* Université Paris-IV Sorbonne. A publié en 2004 un Atlas mondial des cuisines et gastronomies, Autrement, 2004. Il est aussi l'animateur des Cafés géographiques (ses articles sont publiés sur [www.café-geo.net](http://www.café-geo.net))

### A LIRE :

- Christian Boudan, Géopolitique du goût, PUF, 2004
- Claude Fischler, L'omnivore, O. Jacob, 1990
- Jean-Pierre Poulain, Sociologies de l'alimentation, PUF, 2004
- Gilles Fumey, Peter Manzel, « Le tour du monde de l'alimentation humaine », GéoMagazine, n° 321, novembre 2005
- Gilles Fumey, « Le monde à table », Sciences humaines, septembre-octobre 2004.

<sup>1</sup> Voir la carte dans l'Atlas mondial des cuisines et gastronomies

## L'ALIMENTATION RECOUVRE DE MULTIPLES DIMENSIONS

En premier lieu, elle vise à nourrir la population avec des aliments sains et de qualité nutritionnelle. Elle doit également répondre aux attentes des consommateurs qui sont fortement attachés à la qualité organoleptique, aux produits du terroir et à la gastronomie, ainsi qu'à leur demande récurrente de transparence et d'information et de souhait croissant de disposer d'aliments ayant un contenu social ou éthique.

L'alimentation est aussi le fruit de la chaîne alimentaire, générant différentes activités économiques, qui, par le maillage des exploitations agricoles et des entreprises agroalimentaires, jouent un rôle dans l'aménagement du territoire, le façonnement des paysages, la dynamique économique des zones rurales. En outre, nos choix alimentaires ne sont pas sans conséquences sur notre environnement, car d'eux dépendent nos modes de production et de consommation. Notre alimentation repose sur un véritable patrimoine culturel, qui associe une culture gastronomique, des traditions, des paysages emblématiques, autant d'éléments que valorisent le tourisme rural et l'agritourisme. Enfin, l'alimentation requiert une recherche et un enseignement dédiés et adaptés aux spécificités et aux besoins de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Aliments passion.

En effet, cette vision globale de l'alimentation doit s'appuyer sur une pédagogie de l'alimentation, valorisant notre culture alimentaire basée sur la diversité, le goût, l'équilibre alimentaire, le plaisir, l'identité... qui sont autant d'éléments permettant de redonner des repères alimentaires : repères en matière de sécurité sanitaire, repères nutritionnels, mais aussi éducation au goût, bonne connaissance des aliments, de leurs modes de production, de notre culture culinaire, ... tout ce qui contribue à une alimentation variée et équilibrée. Cette approche, c'est à la fois l'éducation alimentaire des jeunes et l'information des adultes afin qu'ils deviennent des consommateurs éclairés, pouvant exercer librement des choix responsables.

La politique de l'alimentation doit donc prendre en compte l'ensemble de ces dimensions pour répondre aux enjeux actuels de la société. Des enjeux qui sont notamment marqués par l'évolution de nos modes de vie, plus citadins, générant une connaissance de plus en plus approximative des modes de production et des caractéristiques intrinsèques des aliments, une perte du lien identitaire et un manque de repères nutritionnels, associés à une sédentarité plus importante et une déstructuration des repas.

Dans ce cadre, l'enseignement agricole joue un double rôle : d'abord dans la formation des futurs professionnels de la chaîne alimentaire. Le cours supérieur sur l'alimentation et la nutrition, mis en place par la direction générale de l'Enseignement et de la Recherche va dans ce sens. Ensuite, les établissements d'enseignement agricole, au travers de leur mission d'animation rurale, peuvent faire découvrir le monde agricole et agroalimentaire aux différents publics et notamment aux élèves de l'Éducation Nationale. De nombreuses et riches initiatives sont ainsi portées par les équipes enseignantes et au sein des exploitations agricoles, notamment au travers du réseau Graines de Savoirs, outil important d'échanges au sein des établissements réalisant l'accueil éducatif sur les exploitations agricoles ou les ateliers technologiques.

La politique de l'alimentation doit donc être une approche globale. Elle doit répondre aux enjeux économiques et de santé publique relatifs à la dimension nutritionnelle et à la qualité sanitaire des aliments. Elle doit également assurer la protection de l'environnement pour les générations futures et contribuer à l'équilibre en termes d'aménagement du territoire, en préservant le dynamisme économique, sociologique et culturel de ces espaces de vie.

\* **Chargée d'études nutrition, Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture, Alimentation, Pêche et Affaires Rurales.**

Cette vision globale passe par une coordination des politiques publiques (politique agricole, politique de l'alimentation, politique de santé publique, politique de l'éducation...) et par des liens resserrés entre tous les maillons de la chaîne alimentaire.

Dans le domaine nutritionnel par exemple, les ministères en charge de la santé et de l'agriculture travaillent de concert dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS), notamment en ce qui concerne l'offre alimentaire, pour favoriser l'accès à une alimentation variée et équilibrée. Des actions ont ainsi été initiées avec la filière fruits et légumes et avec les industries agroalimentaires. Le ministère de l'agriculture contribue par ailleurs à diffuser les recommandations nutritionnelles du PNNS, notamment au sein de l'enseignement agricole au travers du programme « Faisons campagne à la campagne » :

## LES POTAGERS D'ÉCOLES bilan à mi-parcours >>>>>

Le Ministère de l'agriculture et de la pêche et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (OAA-FAO) ont signé, en 2003, un accord-cadre de collaboration, dont la mise en œuvre de potagers d'écoles était le point d'orgue.

La DGER, et plus particulièrement le BCI (actuel BECI), a coordonné cette opération, menée conjointement avec la Direction des Politiques Economique et Internationale (DPEI) du Ministère de l'agriculture et de la pêche, la OAA-FAO et la Direction Générale de la Coopération Internationale et du Développement (DGCID) du Ministère des affaires étrangères.

Le projet a été lancé officiellement en décembre 2003 et en avril 2004, après un succès notable, 34 projets ont été déposés. 17 projets, localisés sur le Bénin, le Sénégal, le Burkina Faso, Madagascar et le Togo, ont finalement été retenus et ont bénéficié d'une subvention moyenne de 4000 €.

Non seulement, les projets répondaient aux trois objectifs généraux définis dans l'accord-cadre mais, qui plus est, ils justifiaient quasiment tous d'un **partenariat antérieur** à l'appel à projet de potager d'école, condition quasi sine qua non de leur succès et de leur pérennité.

Un peu plus d'un an après la mise en route effective des potagers chez nos partenaires bénéficiaires, le bilan est plutôt positif : au sud, des campagnes de récoltes ont été réalisées, des groupements de proximité sont associés aux travaux; au nord, les projets ont suscité non pas des vocations ex-nihilo mais au moins des questionnements et des débats accompagnés de films, expositions...

Evidemment, la difficulté de ces projets, comme tout projet de coopération internationale, réside dans l'accès à l'autonomie des populations et la pérennisation des potagers.

Toutefois, l'effet positif du travail en partenariat devrait contribuer à relever ces défis.

\* **Chargé de Mission Afrique Sub-Saharienne et Océanique et Education au Développement, DGER, Bureau des Relations Européennes et de la Coopération Internationale.**



Photo Laurence Dautraix



# REGARDS CROISES

Expressions artistiques



Champs Culturels

20 EDITION 2008

Alimentation et Culture



Pour le centre d'art de Brétigny-sur-Orge, il s'impose avec un double projet (...), pour l'occasion une partie du projet The Technocrat est la modélisation d'une société dont les ensembles et sous ensembles sont autant de zones de production. Ici l'atelier présente **The automatic food processor. Le collectif rejoue les mécaniques de la production de nourriture en les mettant en scène dans l'espace d'exposition...** »

Mais la quête commence à être fructueuse... au Canada : une enseignante propose une démarche en enseignement artistique, appelé « Un bon et beau repas ». L'idée est de composer par collage, assemblage, dessin, une invitation à déjeuner, ... l'ensemble est évalué... pour en savoir plus : [http://station05.qc.ca/css/AiguilleArt/projets/banque/gc\\_a1/gc\\_act.html](http://station05.qc.ca/css/AiguilleArt/projets/banque/gc_a1/gc_act.html)

Le lien suivant, sur le site [www.fraichattitude.com/artdesmets.htm](http://www.fraichattitude.com/artdesmets.htm) de la galerie parisienne **Fraich'attitude**, une magnifique ballade entre les étals d'un marché faisant référence au **Eat Art**.

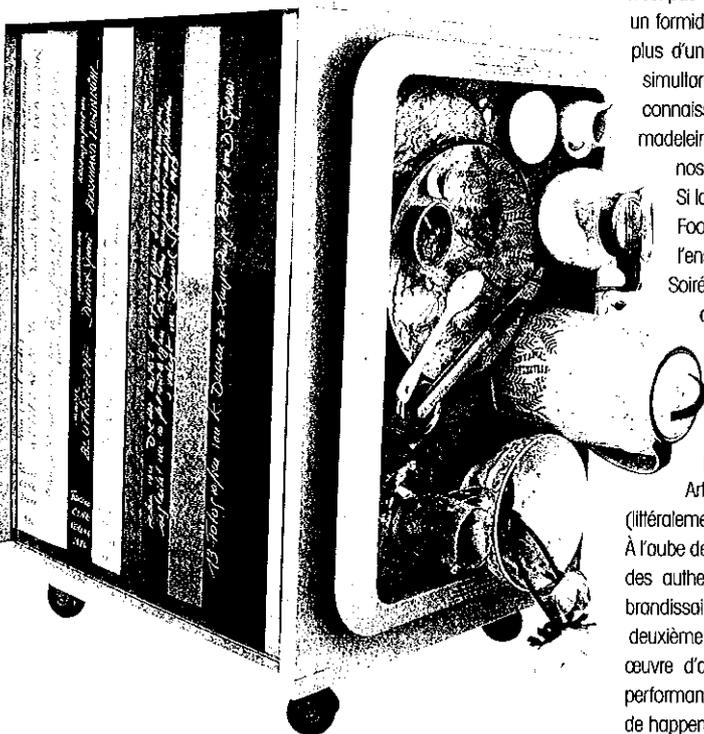
Naturellement il nous mène à **Daniel Spoerri** qui le 18 juin 1968 ouvre le «Restaurant Spoerri » à Düsseldorf, puis en 1970 la **Eat Art Galerie** au-dessus du Restaurant.

### Eat Art et création culinaire

Le magazine **"exporevue <www.exporevue.com>"**, présente la démarche dans un article de Martina RUSSO. Avec leur aimable autorisation, en voici la teneur :

### Des Méditations de gastronomie transcendante au Eat Art jusqu'au design culinaire : voyage gastronomique dans les différentes déclinaisons de la création culinaire.

"Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es" écrit, en 1825 à Paris,



Daniel Spoerri, bibliothèque de recettes de cuisine, courtesy galerie Fraich'attitude

tous les temps, de tous les âges, de toutes les conditions ; il revient au moins une fois par jour ; il peut se mêler à tous les autres plaisirs et même nous consoler de leur absence..."

Aliment indispensable pour le corps et plaisir voluptueux pour l'âme, la nourriture est, depuis toujours, source inépuisable d'inspiration pour les esprits créatifs de tous les temps : des ingénieux portraits d'Arcimboldo aux natures mortes flamandes, Vanitas ou Vanités, jusqu'aux reprises contemporaines de Joel-Peter Witkin qui mutent celles-ci en macabres festins cannibales...

Mais encore les soupes Campbell d'Andy Warhol, les repas "en couleurs" de Sophie Calle, les portraits "végétariens" de Natacha Lesueur ou les remakes "biodégradables" de Vik Muniz, ne sont que quelques exemples parmi de nombreuses fantaisies ou perversions sous l'égide du métissage art-nourriture. Héritière d'Antonin Carême (qui hybride, pour les palais royaux du XVIIIe et XIXe siècles, pâtisserie et architecture), Peter Kubelka (cinéaste qui organise, dans les années 60, des cours de cuisine aux Beaux Arts de Francfort) et naturellement Spoerri (avec ses happenings et performances à l'Académie de Cologne...), la création culinaire passe aussi par l'école : l'ESAD (École Supérieure d'Art et de Design) de Reims inaugurerait, il y a déjà quatre ans, le premier cours européen de design culinaire.

Cet enseignement n'a pas pour ambition de faire du designer un chef cuisinier ou l'inverse, mais de stimuler, par la réflexion et l'expérimentation plastique, des "pistes" possibles d'innovation culinaire.

"Une discipline en plein devenir", affirme celui qui l'a lancée, le designer Marc Bretillot, profondément convaincu que tout ce qui est comestible se prête à la création artistique comme (voir mieux) d'autres matériaux habituellement considérés plus conformes : "Quand je suis arrivé à Reims en 95, j'avais en charge l'enseignement des matériaux, mais ma passion première n'en demeurait pas moins les choses de la bouche, j'entends par là tout ce qui mitonne, se braise, se rôtit, se déguste, s'ingurgite..." et il continue "La cuisine n'est pas une image pour papier glacé, elle fait partie de la vie, elle est à ce titre un formidable espace de création (...). L'acte de manger est très particulier à plus d'un titre ; c'est, peut être, la seule activité humaine qui met en éveil simultanément la totalité de nos sens. Il y a l'aspect vital, celui de la connaissance et par là celui de la mémoire (comment ne pas penser à la madeleine de Proust...), toutes ces données et bien d'autres mettent en jeu nos affects et nos cultures"...

Si la Fondation Cartier consacrait le food art en 1999-2000 avec le cycle Food Lab conçu par Laurence Dreyfus comme une série de rencontres à l'enseigne d'hybridation entre l'art et la gastronomie dans le cadre des Soirées Nomades (parmi les œuvres plus surprenantes on se souviendra de l'installation de Marc BRETILLOT : une broche surmontée d'énormes ailes mécaniques qui permettait de rôti 24 poulets en une fois !), la galerie Fraich'attitude, qui ouvre ses portes à Paris en 2001, fait de la création liée aux produits alimentaires son drapeau. Espace dédié à l'expérimentation, cette galerie est la première en Europe à pouvoir vanter une filiation directe avec la Eat Art Galerie ouverte en 1970 à Düsseldorf par le créateur de la Eat Art (littéralement "manger de l'art"), Daniel Spoerri.

À l'aube des années 60, SPOERRI concevait déjà ses premiers "Tableau-piège", des authentiques tables apprêtées, accrochées au mur à la verticale, qui brandissaient, sorte de trophées, les restes d'un repas. C'est seulement dans un deuxième temps que le repas, en tant que tel, sera conçu et perçu comme œuvre d'art à part entière donnant suite à toute une série de véritables performances culinaires (en 1968 l'artiste inaugure le "Restaurant Spoerri", lieu de happening permanent !)

Il s'agit d'un art digestible, une création qui sous entend un acte, qu'on pourrait nommer de cannibale, qui permet de s'approprier de « l'aura mystique » propre à l'œuvre d'art tout en dévorant cette dernière!

Une quarantaine d'années plus tard, Fraich'attitude nous propose un Eat Art "nouvelle formule" : "peintres, plasticiens, photographes, designers, scénographes, installateurs, vidéastes travaillent à partir d'une thématique liée aux fruits et légumes, qu'elle soit illustrative ou métaphorique (...). L'art contemporain est, définitivement ici, le fil d'Ariane dans un parcours des sens". Des minuscules sculptures éphémères orientales de l'exposition "Jeux de fruits"

Monsieur Brillat-Savarin (homme politique affirmé, connu surtout pour ses talents innés de gourmet) dans l'ouvrage, extrêmement brillant et sagace, Physiologie du Goût ou Méditations de gastronomie transcendante. Et il continue "Le goût tel que la nature nous l'a accordé est encore celui de nos sens qui, tout bien considéré, nous procure le plus de jouissance : parce qu'il est de

aux transparences de "Spoon cook book" de Thomas DUVAL, aux "frigos des merveilles" de "Fridge" et les créations surprenantes des GOMA (sésame en japonais), mais encore les installations ensoleillées conçues à partir de papier d'emballage pour agrumes de Stéphane MARCAULT (A(r)grumes), la galerie offre à chaque exposition un "menu" très varié qui, franchement, met en appétit...

Pour Ceci est un buffet, Flânerie et digression du design, les espaces de Fraich'Attitude se transforment, sous la touche féerique d'Emmanuelle BECQUEMIN et Stéphanie SAGOT, en un véritable "Pays des Merveilles" : un parcours multi-sensoriel dans lequel le visiteur est invité non seulement à regarder mais à toucher, flairer, écouter et, surtout... goûter ! Nous sommes tentés de nous exclamer, avec Brillat-Savarin "Que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but" !

Martina RUSSO, Paris novembre 2004, [www.exporevue.com/magazine/fr/eat\\_art.html](http://www.exporevue.com/magazine/fr/eat_art.html)

Emmanuelle Becquemin et Stéphanie Sagot, « Ceci est un buffet, Flânerie et digression du design » Galerie Fraich'Attitude, 60, rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris

du 2 décembre au 29 janvier 2005,

tél : 01 49 49 15 15,

[www.fraichattitude.com](http://www.fraichattitude.com)

Les folies culinaires de Marc Bretillo, y compris les performances rock-gastronomiques du groupe dont il fait partie, Les Equarrisseurs, sont accessibles sur [www.marcbretillo.com](http://www.marcbretillo.com)

La version originale de l'ouvrage Physiologie du Goût ou Méditations de gastronomie transcendante de Brillat-Savarin est consultable sur [www.agora.qc.ca/encyclopedie.nsf](http://www.agora.qc.ca/encyclopedie.nsf)

#### La Galerie Fraich'attitude

Indispensable, une présentation de la Galerie Fraich'Attitude, extraite de [www.fraichattitude.com](http://www.fraichattitude.com) :

« Quel artiste contemporain n'a pas, à un moment ou l'autre de son évolution, travaillé à partir d'une représentation de fruits ou de légumes ? La gamme est large : l'artichaut d'Eduardo Ruiz, la coupe de fruits de Roy Lichtenstein, les salades de Christian Ségaud, les raisins de Robert Mapplethorpe...

Afin de préserver cet équilibre dans le rapport entre la création artistique et l'expression du monde végétal, APRIFEL inaugure en avril 2001 la galerie Fraich'Attitude. Destinée à la promotion de l'art contemporain, aux échanges, à l'expérimentation la galerie développe différentes actions régulières pour encourager la création et sa diffusion.

Elle compte aujourd'hui parmi les lieux de référence de l'art contemporain et produit annuellement trois à quatre expositions originales, monographiques ou collectives articulées autour de thèmes ou de rencontres ; des manifestations expérimentales éphémères et spontanées (défilés de mode, soirées événements, performances...) ponctuent cette programmation.

#### De la nourriture du corps à celle de l'esprit.....

La galerie Fraich'Attitude, résolument tournée vers la jeune création, est animée d'un double objectif : promouvoir l'expression artistique sous toutes ses formes et créer un lieu d'échanges autour du thème des

fruits et légumes. L'art contemporain est, définitivement ici, le fil d'Ariane dans ce parcours des sens.

D'abord nourriture du corps, le fruit est aussi la nourriture de l'imaginaire, des symboles, des rêves... Il a nourri notre inconscient collectif, notre patrimoine et participe largement à la création. Dans cet espace d'exposition, les fruits et les légumes ne sont plus abordés dans leur matérialité immédiate mais selon leurs puissances d'évocation et dans leurs rapports à un contexte plus large que celui de la simple consommation.

L'ambition de la galerie est d'élargir aux yeux du public leur image traditionnelle en montrant qu'au-delà de la dégustation "physique" des produits - le besoin, le plaisir - peut exister une dégustation "culturelle" qui l'affine et la complète.

#### Un lieu d'expérimentation

La galerie Fraich'Attitude est avant tout un lieu de monstration, d'expérimentation ouvert à toute forme d'expression plastique contemporaine et offre aux visiteurs un aperçu original de la création. Peintres, plasticiens, photographes, designers, scénographes, installateurs, vidéastes travaillent à partir d'une thématique liée aux fruits et légumes, qu'elle soit illustrative ou métaphorique.

Sans oublier les virtuoses de la gastronomie qui contribuent à enrichir à leur manière la très large palette de la création car cet espace est aussi le terrain d'expression de l'art culinaire contemporain. Plus qu'une tendance particulière de l'art contemporain, la galerie s'attache à défendre des artistes dont le travail s'ancre dans des pratiques ou des procédés qui ouvrent des problématiques nouvelles.

#### La diversité des supports

Initier un échange avec les artistes, dresser des passerelles entre deux mondes qui ne sont pas fréquemment associés, telle est la raison d'être de la galerie : Elle est un lieu vivant, alternant accrochages artistiques, soirées thématiques et installations scénographiques. Cette diversité dans les supports et les registres permet de multiplier les territoires d'activités abordés ; outre les secteurs naturellement associés sont explorés des univers de : mode, sport et santé, dans lesquels les fruits et les légumes ne sont que des composantes parmi d'autres.

Avec la volonté de prolonger l'action menée auprès des artistes, la galerie Fraich'Attitude organise régulièrement des expositions hors les murs et participe à des projets artistiques qui sont autant d'occasions d'aller à la rencontre de nouveaux lieux, de publics différents. Elle développe cette présence à l'extérieur selon plusieurs principes : présentation d'œuvres choisies, itinérance d'expositions présentées d'abord in situ, participation à des projets spécifiques et originaux...

Afin de sensibiliser un large public à ses démarches, la galerie met en place des animations pédagogiques, des ateliers de découverte et de création... C'est un lieu où le public peut prendre le temps : le temps de déambuler, le temps de découvrir, le temps de se perdre... »

#### Démarche artistique et fait alimentaire

Au fil de cette recherche sur le web, le site de la galerie



Goma, gâteaux jardins, 2003, courtesy galerie Fraich'attitude

**Fraich'attitude** a permis d'établir un contact avec Lucile MORIN, qui nous a fait parvenir deux catalogues. Voyage iconographiques et textuel dans un univers rafraichissant, mais aussi deux très jolis objets au contenu incontournable pour celui qui s'ouvre au Eat Art.

Le premier catalogue paru en février 2004 « fraich'attitude 1 » (ISBN 2-9521492-0-8) présente les expositions de 2001/2004, rassemble les écrits d'auteurs et d'artistes d'horizons différents. Historiens, journalistes spécialisés, directeurs artistiques, écrivain-cuisinière, nutritionniste, artistes, chercheurs-designers, producteur de fruits ou personnels de la galerie, chacun aborde la question et l'enrichit de son angle d'approche. Les illustrations, reflets alléchants des expositions portées par la galerie, sont d'excellente qualité. Ce catalogue, comme le suivant « picnic utopic », est un régal.

Le second catalogue paru en juin 2005 « **picnic utopic** » (ISBN 2-9521492-3-2) oscille entre ce fait de culture et de nature que sont les piques niques, revistés, explorés, transcendés sous la main de 26 artistes. Comme le précédent, son contenu texte-photo est remarquable. Entre la démarche des artistes et les illustrations de leur travail, la créativité bouscule en couleur et matière l'approche alimentaire autant que l'approche artistique. (<http://www.fraichattitude.com/picnic.htm#>)

Une démarche de galeriste à suivre avec attention, une approche artistique, un univers à inviter dans nos établissements scolaires où de la production aux services, les élèves ont si souvent à voir avec le fait alimentaire. L'éducation socioculturelle saura comment accommoder l'Eat Art, pour peu que nos fabuleuses conventions culture-agriculture puissent encore porter des projets aussi riches que ceux que 40 années de pratique ont portées !





////////////////////////////////////

////////////////////////////////////

Déclinaison communication

////////////////////////////////////

**L'eau à la bouche** >>>>>>>>>>

Au sein d'une littérature qui ne bénéficie d'aucune catégorie, ni d'aucun classement mais dans laquelle nous baignons depuis notre plus tendre enfance, du grand méchant loup qui nous a avalé tout entier aux livres que nous avons dévorés de la première à la dernière page, nos souvenirs de lecteurs sont là, bien vivants avec des auteurs qui jouent avec les mots pour mieux magnifier la gourmandise.

Des premiers albums pour la jeunesse aux romans, sans oublier les essais et la poésie, tous ces genres dévoilent une multitude de textes riches d'odeurs et de saveurs et cela de la tradition orale aux premiers écrits, jusqu'aux auteurs contemporains tels Irène Frain, Marie Rouanet ou Philippe Delerm...

Cette littérature gourmande s'empare de notre imaginaire et nous transporte au bout du monde, elle invite au voyage et à l'usage du monde avec Nicolas Bouvier ... « Peluche, piano noir, un portrait de Pouchkine, une table formidablement servie et, installée dans un rayon de soleil, une grand-mère cassée par l'âge qui nous broya la main dans une poigne de fer. L'instant d'après le docteur arrivait au pas de course : un chaleureux ce docteur, un lyrique, l'œil myosotis et la moustache candide. Il connaissait Genève, parlait français avec une voix de stentor et nous remerciait de Jean-Jacques Rousseau comme si nous l'avions fait nous-même.

Bière pour ouvrir l'appétit, salami, gâteau au fromage couvert de crème aigre. »

**AUX METS LES PLUS PROCHES**

Elle magnifie notre quotidien, et s'enrichit de couleurs quand elle est révélée par Emile Zola dans *Le Ventre de Paris*. « Les salades, les laitues, les scaroles, les chicorées, ouvertes et grasses encore de terreau, montraient leurs cœurs éclatants ; les paquets d'épinards, les paquets d'oseille, les bouquets d'artichauts, les entassements de haricots et de pois, les empilements de romaines, liées d'un brin de paille chantaient toute la gamme du vert, de la laque verte des cosses au gros vert des feuilles ; gamme soutenue qui allait en se mourant, jusqu'aux panachures des pieds de céleris et des bottes de poireaux. Mais les notes aiguës, ce qui chantait plus haut, c'étaient toujours les taches vives des carottes, les taches pures des navets, semées en quantité prodigieuse le long du marché, l'éclairant du bariolage de leurs deux couleurs. »

Elle aiguise notre perception et se joue avec un plaisir évident des mots pour s'en délecter au propre comme au figuré. Michel Leiris nous livre dans *Biffures* une cuisine très intime et inattendue. « Si du point de vue de la seule logique, l'alphabet relève du domaine de la vue, voyelles et consonnes, qui sont des bruits parvenant à l'oreille après être sortis de la bouche, relèvent, à coup sûr, du domaine de l'ouïe mais participent aussi, dans une certaine mesure, des organes du goût puisque c'est dans l'ontre de la gorge et sous la voûte du palais, où monte et s'abaisse alternativement la stolagnite de la langue, que prennent naissance les mouvements aériens dont est faite la chair des voyelles et consonnes, divinités fomentées dans cette grotte et y cuisant à feu doux comme entre les parois d'un althantor olchimique. »

Bref, rien n'arrête ce genre qui sait interpeller ses lecteurs ; « Comment voulez-vous gouverner un pays qui produit plus de 350 variétés de fromages ? » aurait dit le général de Gaulle. Il ne pouvait prévoir qu'un jour ce pays ne mangerait que du yaourt, parfait symbole du consensus mou, et que tout le monde se leverait pour Danette. Au reste, de Gaulle se trompait. Un beau plateau de fromages est assez représentatif des tribus gauloises, mais non de la dispute et du chaos. Vous avez là une hiérarchie précise de textures et de saveurs, tout un système qui réclame de la part du mangeur la finesse d'un stratège - allant par degrés des pâtes les plus

**DES PLATS D'ORIENT ...**

Les *Pairies d'or*, conte transcrit au X<sup>e</sup> siècle par Abu al-hassan al-Mas'udi propose de nous délecter avec les plats de l'Orient ;

« Profite de ce plateau d'osier qu'on te présente tout chargé de vases symétriquement rangés.

Dans toutes ces écuelles rouges et jaunes placées avec ordre, rien n'est à dédaigner.

Voici le hors-d'œuvre d'estragon en fleur ; un autre hors-d'œuvre rouge relevé de câpres

Dont le parfum réjouit l'odorat, comme si le droguiste l'avait saupoudré de musc.

Un autre à la marjolaine, dont le goût est rehaussé par la meilleure espèce de girofle.

Voici le hors-d'œuvre à la cannelle, dont la saveur est sans rivale et la couleur irréprochable. Il répand une odeur de musc ; son goût est piquant et son arôme parfumé.

Voici le hors-d'œuvre à la sarriette des jardins, dont la couleur nous rappelle celle du musc et de la poix ;

Le hors-d'œuvre à l'ail : tu trouveras là un arôme qui flatte l'appétit.

L'olive est noire comme la nuit ; de minces tranches de poisson mariné en garnissent les bords.

En y faisant attention, tu verras que les oignons y ressemblent à de l'argent dans lequel brille du feu.

Le raifort arrondi, relevé par un filet d'acide, y mêle son goût à celui du vinaigre ;

Ses tranches blanches et rouges ressemblent à des piles d'écus d'argent entremêlés de pièces d'or.

De tous côtés scintille comme une étoile qui brille sur nous aux premières lueurs de l'aurore.

On dirait un jardin fleuri auquel la lune, le soleil, les ténèbres et la lumière ont tour à tour prodigué leurs soins. »

Bien plus tard, avec la vogue de l'orientalisme, Gustave Flaubert dans *Salammbô* convie ses lecteurs à un festin qui reste pour toujours inscrit dans nos mémoires. « C'était à Mégara, faubourg de Carthage, dans les jardins d'Hamilcar. Les soldats qu'il avait commandés en Sicile se donnaient un grand festin pour célébrer le jour anniversaire de la bataille d'Eryx, et comme le maître était absent et qu'ils se trouvaient nombreux, ils mangeaient et ils buvaient en pleine liberté... »



Débat lors du Festin du Livre

douces, tendres et lactées à ce monument d'odeurs, le puant de Lille. (Et un petit gorgeon à chaque étape, pour éviter que la langue ne se colle au palais.)

Les gosses les plus grossiers sortent civilisés de la dégustation raisonnée d'un plateau. » Nous dit Alain Chiffres dans son Dictionnaire amoureux des menus plaisirs.

### LE FESTIN DU LIVRE

Voilà, avec quelques exemples comment nous avons succombé, une fois de plus, aux plaisirs de la lecture, découvert des dizaines de textes que nous avons transmis afin qu'ils soient lus par des comédiens dans les marchés des capitales régionales. C'est également la découverte de ce fonds d'une richesse insoupçonnée qui nous a

décidé à installer dans la Rotonde de la Bourse du commerce située sur les halles si chères à Zola, le « Festin du livre ». Un festin où se sont côtoyés la littérature, le livre de gastronomie et des douceurs à déguster, les 15 et 16 octobre derniers, juste le temps de Lire en Fête et de la Semaine du goût. Alors avant de vous dire à l'année prochaine laissons à Colette le mot de la fin ; « Le champagne passa à son tour, murmure d'écume, perles d'air bondissantes ; à travers des banquets d'anniversaire et de première communion, il arrosa les truffes grises de la Puisaye... Bonnes études, d'où je me haussais à l'usage familier et discret du vin, non point avalé goulûment, mais mesuré dans des verres étroits, absorbé à gorgées espacées, réfléchies. »

Et penchons-nous sans retenue sur ces textes gourmands et les richesses insoupçonnées de la littérature et de l'alimentation...régalons-nous !

Pour en savoir plus :

5, Rue Rousselet - 75007 PARIS

[www.declinaison.com](http://www.declinaison.com)



Apprentissage de gourmandise de lecture

### Bibliographie :

- Les Prairies d'or, Abu al-Hasan al-Mas'udi, X<sup>e</sup> siècle, Ed. P. Geuthner
- Salammbô, extrait de « Le Festin », Gustave Flaubert, 1862, Ed. Gallimard, Ed. Flammarion et Ed. Albin Michel
- Le ventre de Paris, Emile Zola, 1873, Ed. Autrement, Ed. Pocket et Ed. LGF
- L'Usage du monde, Nicolas Bouvier, 1963, Ed. Payot Rivages
- Biffures, extrait de « L'alphabet », Michel Leiris, 1948, Ed. Gallimard
- Dictionnaire amoureux des menus plaisirs, Alain Chiffres, 2004, Ed. Plon
- Prisons et Paradis, Colette, 1932, Ed. LGF



////////////////////////////////////

////////////////////////////////////

Conteur

////////////////////////////////////

## SCÈNE ET CUISINE >>>>>>>>>>>>>>>>

Certains ont fait remarquer (cf notamment les travaux du sociologue Antoine Hennion) que la culture classique se dégustait dans une austérité qui n'est paradoxale que si l'on oublie l'influence des religions chrétiennes. C'est particulièrement vrai de la musique classique, que l'on se contraint à écouter sur de mauvais sièges et pour laquelle on se doit de réprimer, souvent à son corps défendant, toussotement et bâillements trop bruyants...

Cela paraît avoir aussi été vrai du théâtre dit classique jusqu'à ce que la vogue de la convivialité rajoute au temps de scène proprement dit un temps de partage combibendal, parfois commensal, mais où le liquide, s'il n'a l'épaisseur de la soupe, ce qui peut arriver, s'éponge à renfort de mets à grignoter, voire à mastiquer...

On a même vu des tentatives où le culinaire montait sur scène, stimulé peut-être par les textes de théâtre qui l'évoquent côté saveur (la rôtisserie de Ragueneau) ou côté violence (La cuisine d'Arnold Wesker).

Pour ce qui est du conte, le manque de canons esthétiques codifiés, en même temps que le manque de besoin corrélatif de rompre avec eux, a finalement permis certaines libertés mais aussi limité certaines audaces...

### CONTER SANS SOUPER

Si l'on prend le conte dans sa dimension ethnologique, associé qu'il est à la veillée en occident, un imaginaire - peut-être bien d'aujourd'hui - l'associe volontiers avec le partage de cette soupe paysanne qui fait encore appeler souper ce repas que d'autres - plus haut - disent dîner, ou encore avec les châtaignes, le vin nouveau... Il faut qu'un ethnologue comme Louis Marin, ayant travaillé sur la Lorraine, vienne nous rappeler qu'aux grandes veillées de conte, toute nourriture et, plus encore, toute prise d'alcool, étaient prosrites. Peut-être bien que le temps du conte était alors régi par des interdits d'ordre religieux. Après tout, ne peut-on voir parfois en lui trace des cosmologies pré-chrétiennes, alors qu'il se charge aussi de montrer la christianisation du monde (voir les innombrables tournées de St-Pierre et de « Notre Seigneur » conlées en Pyrénées centrales).

Il n'en demeure pas moins que dans le cadre de la veillée, le conte se transmettait dans un univers domestique et la pièce centrale d'alors étant à la fois le lieu de séjour, de rencontre, de préparation et de consommation culinaire, nul doute que cette transmission entrain en résonance avec des échos olfactifs, des reliefs de repas, des outils ayant œuvré dans le chaudron et appelés encore à le faire le lendemain. De plus, la veillée était lieu de travail. Conter et entendre conter pendant qu'on « dépanouille » le mais, qu'on tresse l'ail ou même qu'on taille le manche de la future bêche a toute chance de mettre en partie l'imaginaire dans le sens du gosier. Mais à travers des gestes aussi...

### LE CONTE-MILHAS

C'est en tous cas ce que je me suis dit en tenant une formule de conte-milhas. Le principe en est simple : le milhas, ce flan qui résulte de la patiente cuisson de farine de maïs dans du lait, prend une bonne heure de temps de préparation, durée moyenne d'un temps de conte scénique dans l'esthétique implicite d'aujourd'hui. Il conduit l'officiant à des gestes amples,

bien visibles d'un public même éloigné et, en même temps, n'exige pas une attention totale, laisse donc disponible à la conduite d'un récit.

Les matières elles-mêmes se versent d'abord longuement et créent une sorte de décor préalable : longue gouttière de lait blanc, pluie jaune du maïs en poudre, larges feuilles de laurier vert sombre qu'on laisse tomber enfin.

A mesure que la cuisson avance, un parfum se dégage qui donne une présence qui s'installe, peut-être comme l'atmosphère du conte.

Ces évocations, indirectement gastronomiques mais appelant directement aux sens associés (vue et odorat, voire ouïe) ont vraiment été à l'origine de l'idée du conte-milhas, qui s'est déroulé pour le moment à quatre ou cinq reprises. L'expérience scénique a fait découvrir une autre dimension du culinaire, celle des manifestations physiques du travail qui s'accomplit. Le conteur rougit, s'essouffle... Le personnage du conte va alors devoir se lancer dans une poursuite... Il se met à suer à grosses gouttes... occasion de faire un passage par l'Afrique où les gens manquant de sel se mirent un jour à utiliser leur sueur dans le chaudron...

Autant dire qu'on est dans une forme scénique où le point de départ n'est plus un canevas préalablement établi mais la réponse à des sollicitations qui ne viennent pas du public comme cela arrive parfois ou d'un jeu convoquant le hasard (tirage de cartes, lancer de dés...) mais bel et bien des manifestations de l'objet vivant culinaire qui sera à la fin ingéré par l'ensemble des gens présents (quoique personne ne soit forcé), de la même façon que les contes auront été ingérés par les oreilles...

Et les gestes de travail pendant qu'on écoute me direz-vous ? Le conteur doit trouver le moyen de passer le relais à des « gafets » venus de la salle. Peut-être au risque de prendre la posture d'animateur, ce que n'aiment pas tous les artistes ? Attendre le prochain épisode d'une aventure en cours...



années. De cette rencontre hors du commun naîtra un livre de 380 pages, *La Conversation*, imprimé par l'artiste lui-même. Hans Gissingner a exprimé le souhait de voir les pages de ce livre directement collées aux murs des Abattoirs d'Avallon, une première en France. Lors de sa visite aux Abattoirs, Marc Meneau chef étoilé de l'Espérance à Saint-Père-sous-Vézelay a reconnu avoir été bouleversé par cette recherche du sens profond de son travail et que son rapport à la nourriture et à sa cuisine en a été changé.

#### Lien au territoire

« Outre le travail qu'Hans Gissingner a réalisé avec Marc Meneau dont le restaurant est situé à quelques kilomètres d'Avallon, j'ai voulu trouver un moyen de créer encore plus de lien entre le festival et les habitants du territoire bourguignon. » Claudie Héline s'est ainsi adressée au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour réaliser une série de prises de vue sur les producteurs du Parc Naturel Régional du Morvan. « Nous avons voulu nous associer à ce festival en présentant un projet original qui nous permettait de travailler à une série de portraits, explique Xavier Remongin, responsable de la photothèque du ministère. Nous sommes donc, le photographe Pascal Xicluna et moi-même, allés à la rencontre de producteurs du secteur de l'agroalimentaire pendant deux semaines. Nous avons découvert à cette occasion des gens authentiques avec des parcours étonnants et surtout une passion pour leur métier. Nous avons donc décidé de leur rendre hommage en réalisant leur portrait et des images de leurs activités. » Exploitant au mieux les possibilités d'accrochage dans ce grand bâtiment en pierres et briques de la fin XIXe siècle, cette série de 32 portraits était suspendue aux rails et crochets des Abattoirs.

#### Parcours interactif de formation



© Régina Virserius, *Le lait*, 2000-2004

La volonté d'ancrer son festival dans son territoire bourguignon et avallonnais a motivé Claudie Héline à rentrer en contact avec les enseignants de la région. En relation avec les enseignants et les animateurs, les enfants des écoles élémentaires et du centre de loisirs d'Avallon sont venus parcourir le festival et travailler sur la représentation de l'aliment. Un support de visite élaboré par l'enseignant, la médiatrice et la créatrice du festival a permis aux enfants de suivre un parcours interactif de découvertes de l'art contemporain. Les enfants ont travaillé sur la recherche d'objets, l'observation de formes et leur retranscription par l'écriture, l'écoute attentive des sons, ce qui a donné lieu à de nombreuses questions et explications sur les images étudiées. « Notre objectif était clair, inciter ludiquement les enfants à découvrir les expositions, la photographie et ce qui se cache derrière », explique Pascal Massé, instituteur et directeur de l'école des Chaumes. Certains élèves sont même revenus le week-end avec leurs parents. Le festival Fringales a également reçu la visite d'une enseignante en arts plastiques d'Auxerre et de ses élèves afin d'étudier les œuvres et la démarche du festival. Plusieurs rencontres avec les professeurs des deux lycées agricoles de l'Yonne pourraient à l'avenir déboucher vers une collaboration durable sur plusieurs axes. La photographie tout d'abord

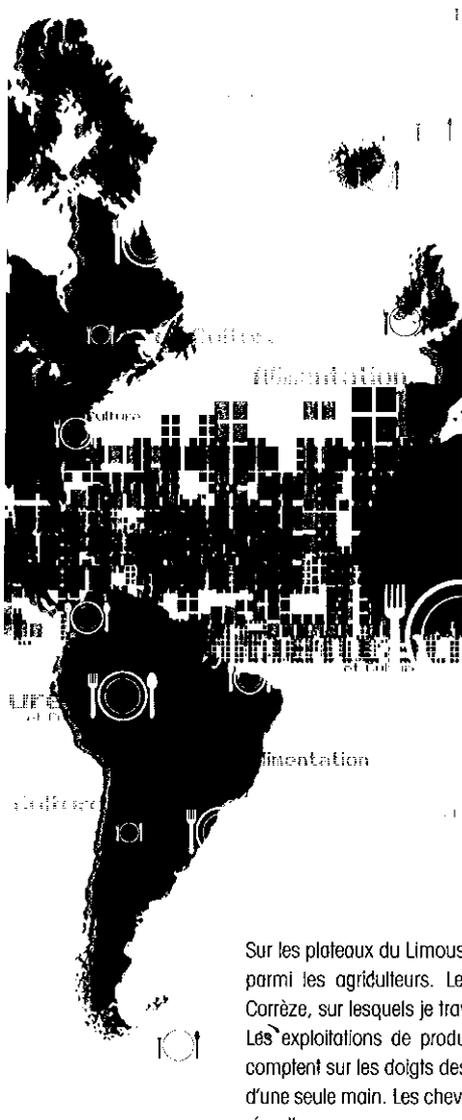


Cuisinier et poule © Hans Gissingner, *la conversation*, 1998-2000

avec les prises de vue, le laboratoire avec une prédilection pour le travail avec des matériaux organiques comme l'amidon, les féculés ou l'albumines, l'encadrement ou les projections. Puis, le jardinage tout au long de l'année afin de fournir aux cuisiniers, les herbes aromatiques, les fruits et légumes. La cuisine enfin, avec l'élaboration de plats et des dégustations.

Fringales a pour objectif de développer à chaque édition une partie de ces travaux suivant un axe déterminé et de pouvoir à loisir montrer de la photographie et des images fortes sur le thème universel de l'aliment.

[www.fringales.org](http://www.fringales.org)  
 Claudie Héline - [claudieheline@yahoo.fr](mailto:claudieheline@yahoo.fr)  
 Eric Lelebyre, journaliste



////////////////////////////////////

47 ----- Didier Christophe

////////////////////////////////////

professeur d'éducation socioculturelle \*

////////////////////////////////////

# TECHNIMAGES ET ÉCRITURE CHEZ LES FROMAGERS, UNE RECHERCHE-ACTION EN ARTS PLASTIQUES >>>>>>>

L'alimentation, chacun le sait, est liée aux conditions de production des denrées agricoles. À ce titre, un plasticien s'intéresse aux éleveurs producteurs fromagers. Un parcours riche d'interrogations et de propositions pour investir le lieu, le lien...et l'art !

Sur les plateaux du Limousin, les fromagers ne sont qu'une petite minorité parmi les agriculteurs. Les départements de la Haute-Vienne et de la Corrèze, sur lesquels je travaille, ne sont pas des pays de tradition laitière. Les exploitations de production fromagère fermière en lait de vache se comptent sur les doigts des deux mains et celles en lait de brebis sur ceux d'une seule main. Les chevières sont sensiblement plus nombreux et mieux répartis.

C'est par l'approche des spécificités sociologiques et technico-économiques de cette petite agriculture fromagère que j'ai débuté une nouvelle phase de mon travail plastique que j'ai modifié le schéma régissant ma pratique picturale. On était en décembre 2004. Je débutais une résidence d'artiste avec Appelboom / La Pommerie, lieu d'art en Haute-Corrèze, allant de ferme en ferme, interrogeant les exploitants, photographiant leur milieu de vie et de travail, dessinant cheptels, matériels et bâtiments. Cette recherche-action recoupait logiquement la problématique de ma thèse en arts plastiques (« L'agriculture d'un territoire à l'expérience de l'art »).

## Ces rencontres qui nous font avancer.

Dans la diversité des rencontres de terrain, je découvre l'agriculture et l'élevage du Limousin en léger décalage par rapport à l'image que je m'en étais faite à travers mes diverses activités en lycée agricole. La multiplicité des parcours individuels et la richesse des questionnements portés par les éleveurs reflètent les diverses idéologies de l'agronomie.

Certes, je savais déjà que seule m'intéressait vraiment la prise en compte des évolutions de notre société dans mon discours artistique et que ma pratique depuis quinze ans avait ramené la technique du dessin et des couleurs à un médium au service d'un propos tour à tour agricole, scientifique, écologique et sociétal.

Au fil des semaines, c'est une perspective élargie qu'il m'a semblé nécessaire d'ériger pour rendre compte de la part d'humanité marquant les choix des agriculteurs. Il ne s'agit pas - et il ne peut pas s'agir - d'un travail de " portraitiste ".

Les propos des acteurs de l'agriculture en évolution sont très personnels et sinueux. Il est évident que la démarche adoptée induit son propre objectif plastique opérationnel : une approche en dialogue avec le documentaire s'impose, démarche qui conduit à un projet d'édition synthétisant

plastiquement un processus d'enquêtes, de rencontres et de collecte d'entretiens, en même temps qu'un travail de création d'images. Sur le conseil de Brian Holmes<sup>1</sup>, ce projet éditorial s'est mué en une série : deux portfolios publiés à ce jour, deux autres en préparation, chacun traitant des caractères de l'agriculture dans une micro-région, synthétisée en une dizaine de planches comportant un texte au verso de l'image.

Chaque portfolio se présentant sous les auspices d'un auteur différent, c'est Gérard Laplace<sup>2</sup> qui insista pour que nous débutions la série par un travail que je projetais sur les fromagers du Haut-Limousin.

Les fromages des plateaux, dans le Haut-Limousin fromager, fut donc le premier publié sur ce mode de représentation du monde agricole<sup>3</sup>.

## De l'approche créatrice globale à la réception.

Autant je conçois depuis des années des technimages (le mot est d'Anne Cauquelin<sup>4</sup> : fusion par ordinateur de parties peintes, photos retouchées et éléments textuels), autant le travail d'interview et de réécriture est nouveau pour moi. Cela suppose visites, échanges d'information et repérages, temps nécessaires à la connaissance et la compréhension mutuelles. Par là s'incarnent les rencontres avec des femmes et des hommes qui m'ont ouvert les portes de leurs fromageries et de leurs étables.

Loin d'une approche livresque de l'agriculture, l'interview de professionnels est, au même titre que le croquis ou la photographie, un mode opératoire de mon travail, indispensable à la création et essentiel à la juste perception du sujet abordé. S'il est utile de croiser les informations glanées dans ces échanges avec les données du Recensement général agricole, de la sociologie rurale et des spécialistes des territoires abordés, c'est sur la parole des agriculteurs que s'appuient prioritairement mes choix de plasticien.

Ce projet est reçu comme « espéré », en tant que production à s'approprier à la libre initiative de chacun, les planches nouvellement publiées pouvant être mixées aux anciennes. J'en ai vu qui ont été encadrées, et je sais que d'autres sont devenues support de cours d'anglais pour l'acquisition du vocabulaire agricole.

## Recherche-action et société.

Il est utile de préciser ici comment on en vient à choisir l'agriculture, ses

pratiques et ses évolutions comme sujet unique d'un travail suivi de création plastique. Mes premiers croquis de vaches limousines, à l'automne 1992, suivis de premières peintures à motifs bovins dans les semaines qui suivirent, sont contemporains du début de mon activité d'enseignant en lycée agricole, alors que je cherchais à adapter ma thématique picturale, pour qu'elle soit en phase avec le Limousin où j'étais revenu m'installer. J'intégrais la dynamique forte de l'agriculture. En 1995, je m'engageais dans le suivi d'une action-démonstration autour de l'agri-environnement, aube de l'agriculture durable.

Et c'est en 1998 que j'ai passé un cap décisif avec la prise en compte de données agronomiques, biologiques ou génétiques dans mon travail de composition des peintures, de collages et d'images assistées par ordinateur.

De cette période, date notamment un ensemble de vingt panneaux peints intégrant divers types de remarques, textes ou schémas ; cette série, résultat d'un travail collectif expérimental, a été exposée aussi bien dans des comices cantonaux qu'au Salon de l'Agriculture et elle est toujours disponible<sup>5</sup>. Elle constitue pour moi une tentative de travail plastique alliant préoccupations sociétales et communication. Rappelons que de nombreux théoriciens de l'art accompagnent des actions artistiques socialisées, voire documentaires<sup>6</sup>.

Permettre de saisir la diversité des réalités et des états d'esprit des producteurs de fromages fermiers est un enjeu qu'on peut cultiver en symbiose avec les objectifs particuliers de l'art. Si l'on articule une activité humaine comme l'agriculture, territoire éminemment politique, et une pratique artistique, la valeur d'usage du fait artistique se trouve diversifiée,

voire renforcée.

La part artistique la plus certaine de ce projet réside dans le basculement de la pensée du regardeur-lecteur, par les propositions des images, entre le sujet qui est abordé et les interstices picturaux. Dépasser la saisie et s'évader par le regard.

**\* Professeur ESC, LEGTA de Tulle-Naves, Plasticien, Doctorant en arts.**

<sup>1</sup> Critique et théoricien des rapports de l'art au mouvement social. On peut consulter de nombreux articles de Brian Holmes sur les pages Internet de [multitudes.somizdat.net](http://multitudes.somizdat.net).

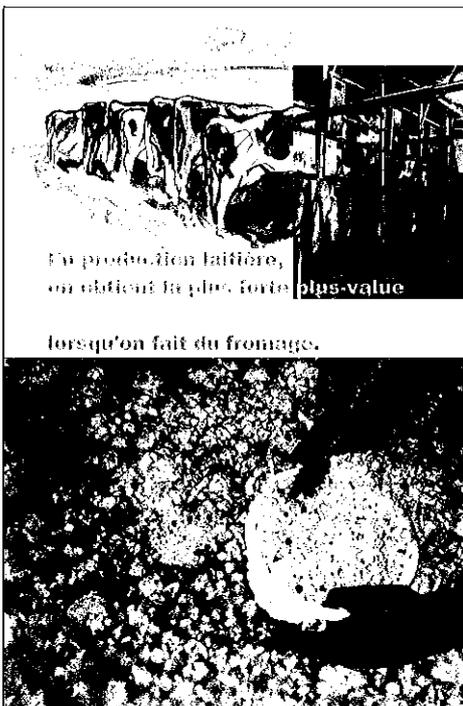
<sup>2</sup> Auteur, éditeur et professeur aux Beaux-Arts de Châteauroux.

<sup>3</sup> Les fromages des plateaux, dans le Haut-Limousin fromager, avec un texte de Gérard Loplacé, et élevages et Millevaches prennent un s, avec un texte de Georges Châtain, sont parus aux éditions " Quel art est-il ? 25 rue Jean Jaurès 19000 Tulle

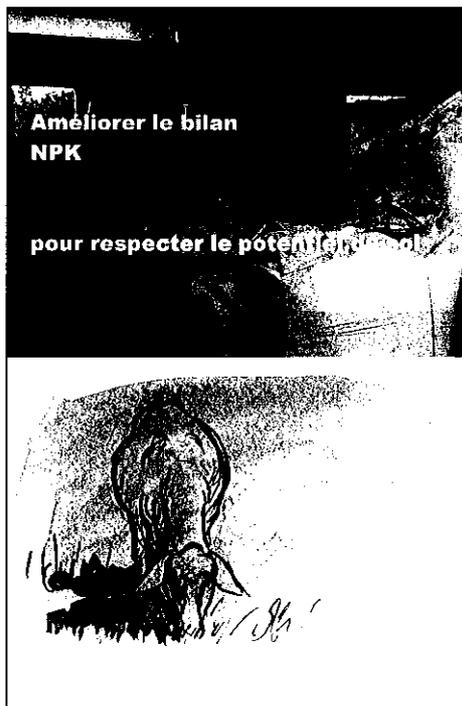
<sup>4</sup> Anne Cauquelin, Petit traité de l'art contemporain, Paris, Seuil, 1996.

<sup>5</sup> Contacter Christophe POUGET, LEGTA de T u l l e - N a v e s , [christophe.pouget@educagri.fr](mailto:christophe.pouget@educagri.fr). Démarche et réalisation plastique sont présentées dans La formation en marche vers l'agriculture durable (ouvrage collectif), Dijon, Educagri Editions, 2003.

<sup>6</sup> Surtout depuis la Documenta X de Kassel en 1997. Cf. Paul Ardenne, Un art contextuel, Paris, Flammarion, 2002. Dominique Baqué, Pour un nouvel art politique, de l'art contemporain au documentaire, Paris, Flammarion, 2004. Voir aussi l'article de Norbert Hillaire, "l'art aux frontières : art, communication et médiation culturelle", in Solaris, numéro 7, décembre 2000.



Plus value 2 © Didier Christophe



Bilan NPK 2 © Didier Christophe



Animal du pauvre © Didier Christophe



de normes précises d'alimentation des animaux et de protection de l'environnement, contrôlées régulièrement par des organismes agréés se différencient d'élevages biologiques industriels. C'est d'abord un choix de vie qui maîtrise toute la chaîne de production jusqu'à la vente directe, où d'autres projets naissent, comme la production biologique de légumes sous serre, dans un échange de savoirs constants avec d'autres pratiques agricoles alternatives et d'autres agriculteurs engagés dans cette voie.

**« De la peur de la faim...vers la fin de la peur » 1998 - 21mn de Bernard Dartigues**

Depuis la première moitié de ce siècle, les progrès de l'ensemble de la filière alimentaire ont été considérables. La demande de sécurité sanitaire et d'informations est toujours plus exigeante de la part du consommateur. Vache folle, organismes génétiquement modifiés... derrière la question du risque se profile celle des conditions de la maîtrise du progrès. Ce film introduit le débat grâce aux propos croisés du chercheur (Marc Chambolle, INRA nutrition humaine), du sociologue (Claude Fischer, CNRS), des pouvoirs publics (Marion Guillou, ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Emma Bonino, Union européenne), des organisations de consommateurs (Marie-José Nicoli, UFC), ... et des questions d'un panel de consommateurs (première conférence des citoyens), dans le cadre de l'Office parlementaire des choix scientifiques et technologiques de juin 1998.

**« Les services de la protection des végétaux au cœur de votre alimentation et de votre environnement » 2001 - 10mn de Gérard Delahaye**

Les 26 services régionaux de la protection des végétaux (SRPV), placés sous l'autorité des Directions régionales de l'Agriculture et de la Forêt, constituent le réseau de services de contrôle sur lequel s'appuie le ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour mener à bien sa politique de défense sanitaire et de protection des végétaux. Plus de 300 agents veillent à la qualité sanitaire des végétaux et produits végétaux pour protéger les consommateurs et le milieu naturel. Ils assurent le contrôle des essais "recherche et développement" des végétaux génétiquement modifiés et de la bio-vigilance sur les variétés de maïs génétiquement modifiées.

**« Les services vétérinaires au cœur de votre alimentation » 2001 - 11mn de Gérard Delahaye**

Les services vétérinaires départementaux, placés sous l'autorité des préfets, constituent un réseau de services de contrôle sur lequel s'appuie le ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Présents sur tout le territoire, 4000 agents techniques et 8600 vétérinaires praticiens titulaires du "mandat sanitaire" ont pour mission d'assurer la protection de la santé publique. Accompagnement des professionnels, surveillance, inspections, contrôles, sanctions... chaque jour, des hommes et des femmes aux compétences multiples, sont formés au service de leurs concitoyens par les établissements d'enseignement du ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

**« Que voulons-nous manger ? » 2001 - 13mn de Michel Lavolx**

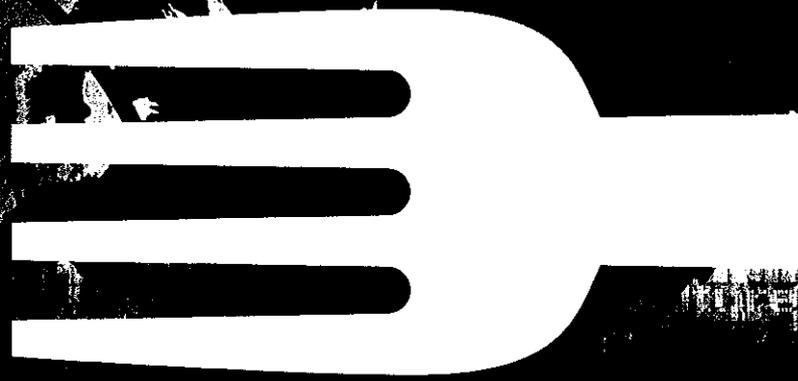
Comment assurer la sécurité alimentaire aujourd'hui ? L'information du consommateur est-elle suffisante ? Va-t-on vers une alimentation à plusieurs vitesses ? Comment éduquer au goût, éviter les allergies alimentaires ?...Les Etats

généraux de l'alimentation organisés en France à la fin de l'année 2000 ont été l'occasion d'une large confrontation entre les consommateurs et l'ensemble des professionnels de la filière alimentaire : industriels, scientifiques, producteurs agricoles, pouvoirs publics. Cette vidéo est la synthèse des forums. Il existe aussi une version courte pouvant servir à introduire un débat "citoyen" sur le sujet (6 mn).

\* Cinémathèque, DICOM, MAAPAR  
 josiane.lecullier@agriculture.gouv.fr  
 www.cinema.theque.agriculture.gouv.fr



image extraite du film • La truffe du lot • de la série • parfums de terroirs •



# ACTIONS PASSIONS

National



Champs Culturels

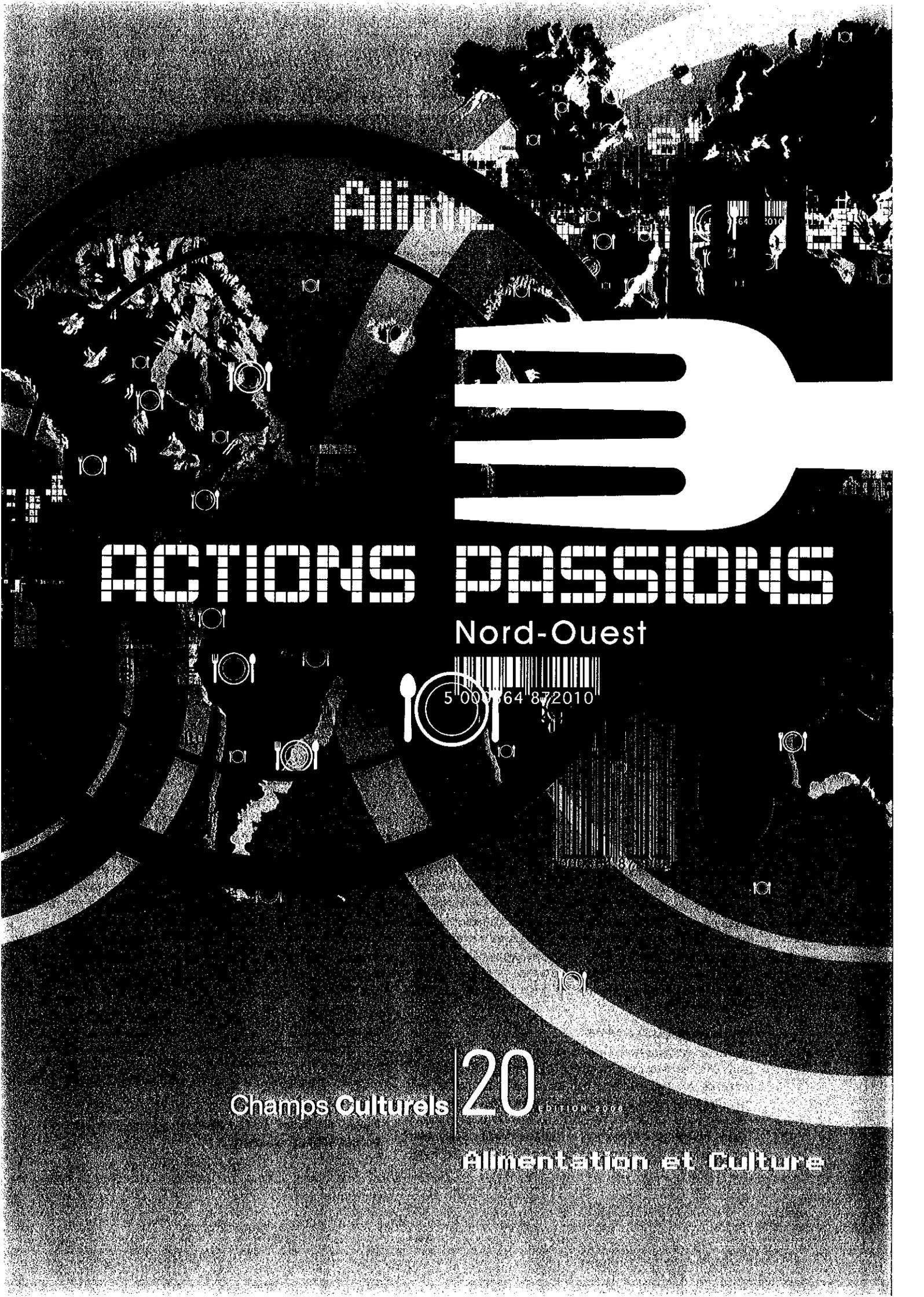
20

EDITION 2006

Alimentation et Culture







**ACTIONS**

**PASSIONS**

Nord-Ouest



5 000 764 872010



Champs Culturels

**20**

EDITION 2008

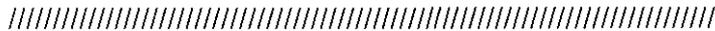
Alimentation et Culture



55----- Carinne Masson



LPH Dunkerque\*



# LE GOÛT DES METS ET DES MOTS... AU LYCÉE HORTICOLE DE DUNKERQUE

Traditionnellement, les mois d'octobre et novembre sont marqués par des actions ciblées sur l'alimentation et la lecture. En effet, deux manifestations nationales retiennent l'attention de l'équipe pédagogique : La Semaine du Goût et Lire en Fête. Certaines années, comme en 2004, les deux événements coïncident au niveau des dates (en 2005 elles se suivent). Il nous est donc venu l'idée de les "célébrer" en même temps.

## Champs culturels comme outils de médiatisation

Associer la culture et l'information et la sensibilisation présente plusieurs intérêts :

d'abord :

- élargir les possibilités d'animations, d'expositions d'outre part,
- obtenir une plus grande mobilisation des élèves en les incitant à s'exprimer à l'oral et à l'écrit sur des supports qu'ils aiment (bandes dessinées, poèmes, dessins ...) et enfin
- faciliter le travail pluridisciplinaire.

Cette démarche est mise au service d'un véritable programme de sensibilisation à la notion d'équilibre alimentaire entrepris par la Conseillère Principale d'Education et les deux manifestations servent alors de point de départ ( et d'appui ) du programme comme on le verra par la suite.

Voici donc quelle fut notre action en 2004 alors que le thème de Lire en Fête portait sur les « sept péchés capitaux » et que la Semaine du Goût proposait de « se laisser surprendre ».

## Une approche pluridisciplinaire ...

Après avoir décliné toutes les thématiques possibles : la gourmandise (l'un des sept péchés capitaux), les saveurs nouvelles ( la surprise gustative ) , l'équilibre alimentaire, la nutrition, les mots du goût ...

...l'on recherche des partenaires pour nous permettre de mettre en œuvre des activités .

Ont répondu présents : le Service Restauration du Lycée, La Maison de Prévention et de Promotion pour la Santé de Dunkerque, le réseau des bibliothèques de Dunkerque, le Cerin (Centre de Recherche et d'Informations Nutritionnelles), le CFES (Comité Français d' Education pour la Santé), l'INPES : Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé et Kellogs pour l'apport de brochures et d'échantillons de céréales.

Une fois cette recherche terminée, le travail pluridisciplinaire réunissant les enseignants d' EPS, de Biologie humaine, de français et de techniques documentaires, démarre, en amont de la manifestation (environ 3 semaines avant).

Une classe pilote est choisie : les BEPA 2<sup>ème</sup> année productions horticoles .

Les élèves reçoivent les informations utiles et conçoivent un outil de communication pour animer des ateliers et transmettre ces connaissances auprès des autres élèves.

Le fait est que ce type d'information passe mieux quand des jeunes la reçoivent de la part d'autres jeunes. C'est une constatation que nous avons faite depuis plusieurs années.

Ils choisiront un outil à caractère ludique qui se présente sous la forme d'un jeu des sept familles d'aliments « les sept de table » qu'ils créent alors de toutes pièces aidés par le professeur d'éducation socio-culturelle. Réfléchir, créer, imaginer, tenir compte de l'aspect esthétique et attractif du jeu sans en perdre de vue l'efficacité permet aux jeunes de travailler sur plusieurs champs.

Le professeur de français, de son côté recherche des textes et plus particulièrement des contes sur le thème de la gourmandise. Des élèves se proposent d'en lire quelques uns .

Parallèlement , la documentaliste conçoit avec un petit groupe une exposition sur les « mots du goût » qu'ils soient littéraires ou pratiques. On trouvera par exemple toute une série d'expressions françaises utilisant cette thématique .

Le professeur d'aménagement réfléchit avec des bac professionnel aménagement sur les éléments de décoration possibles à créer autour de l'exposition qui se trouvera dans le hall du Lycée. Les esprits se mettent en ébullition , les idées se bousculent et les plans voient le jour. Bref, la créativité est à l'honneur.

On voit ici que l'important est de mobiliser le plus grand nombre et de faire le lien entre les différentes disciplines. La valorisation des créations est un moyen utile pour recueillir ensuite l'attention d'un jeune public quand il s'agit de le sensibiliser sur des problèmes tels que l'obésité ou les déséquilibres alimentaires.

Un dernier détail mais qui a son importance : il reste à établir le menu de la semaine ou restaurant scolaire. L'équipe de cuisiniers est mobilisée, les critères nutritionnels et gustatifs sont à prendre en compte pour allier gourmandise, découverte et équilibre alimentaire.



Jeu des 7 familles

#### Du goût... pour le beau .

Tout est prêt. Le 11 octobre 2004 peut démarrer la Semaine du **goût** avec pour titre : **le goût de mets et des mots**.

Les ateliers se succèdent et concernent l'ensemble du public y compris les apprentis en formation sur le site, les repas le midi sont servis sur des plateaux agrémentés de sets imaginés avec goût par les élèves, des informations nutritionnelles y sont insérées. Après le repas l'on écoute des contes et l'on ouvre un grand livre réalisé à cet effet où il est question de gourmandises et certains s'initient à la rédaction de poèmes lors d'un **atelier**

**d'écriture**, d'autres encore préfèrent s'essayer à la réalisation de Bandes dessinées. Par groupes, ils élaborent un scénario, le mettent en images et l'ensemble des travaux donne lieu à un recueil que l'on diffuse dans l'Etablissement.

Le succès est réel . La semaine prend fin mais l'on sait ici que l'on reparlera de nutrition , de santé et du goût :

Les mois de Mars et d'Avril seront ainsi marqués par l'opération : « **Invitez les saveurs du Nord Pas-de-Calais** » organisée par le Comité de promotion Nord Pas-de-Calais et le Conseil Régional.

Et au mois de **Mai 2005** un **projet santé** intitulé « **Croque la Vie** » réactive toutes ces notions.

Temps fort dans la vie de l'Etablissement mené sur deux jours, ce projet sensibilise les usagers aux questions d'équilibres et déséquilibres.

**Une diététicienne** travaille avec la classe pilote de Bepa 2 Production qui, une nouvelle fois est chargée d'animer un atelier avec les autres classes pour prévenir les risques de déséquilibre alimentaire.

L'année scolaire 2005-2006 sera marquée par la diffusion de l'outil pédagogique créé par les élèves en direction des maternelles et des écoles primaires avec lesquelles le l'Etablissement a l'habitude de travailler.

Ce qu'il faut retenir d'une telle action c'est que le culturel (rédactions de textes, création de BD, création d'un jeu , lecture et travaux sur les mots, dessins) a permis de médiatiser des informations pratiques d'une manière ludique et surtout esthétique . la créativité au service de l'efficacité informationnelle telle est la démarche retenue . Nous n'avons rien inventé , la publicité recourt de plus en plus et nous nous en réjouissons à l'originalité.

**\*Documentaliste LPH de Dunkerque Nord.**



Echanger pour mieux manger



# Nature et alimentation

Depuis deux ans maintenant, le CFPPA, le lycée et l'exploitation du lycée NATURE de La Roche sur Yon (85) se sont engagés dans un partenariat conventionné avec une école primaire du centre ville, l'école Jean Roy, dont le projet d'école s'est construit autour du thème « alimentation - environnement - écocitoyenneté ».

L'année scolaire dernière, une première phase a eu lieu, autour d'un projet « Art'nature » et d'ateliers de découverte de la haie. La deuxième phase démarrée en septembre 2005 a permis de poursuivre sur les axes artistique et alimentaire : Art'nature à nouveau, visites de l'exploitation du lycée en septembre 2005 et mai 2006 et animation d'ateliers autour de « goûter nature » en octobre 2005. L'objectif final pour les classes d'enfants sera de bâtir en juin 2006 un herbier un peu particulier, sous forme de « carnet de route », alimenté par les visites et expériences successives.

explicitement au programme, le sujet de l'évaluation sensorielle. Aussi, l'accueil de classe a été un prétexte pour qu'ils se mettent en situation réelle d'animation sur les sens. Et ils s'en sont très bien sortis, avec une planification optimale en deux temps - découverte des sens et cuisine- et des idées originales et adaptées.

Les premières années de BTS se sont chargées d'une classe de 23 enfants de CP-CE1. Ils ont proposé un circuit d'observation et de récolte en premier lieu, conduisant ensuite à des ateliers de toucher/vue/odorat, sur les essences ramassées. Après une petite pause, les enfants ont enfilé leurs tabliers, se sont soigneusement lavés les mains, pour passer aux activités pratiques : la cuisine. Au menu, confection d'un crumble aux poires, de fromages de chèvre en boulettes aux miettes de biscottes, d'un pur jus de pommes pétillant, et de belles tartines beurre/chocolat râpé et noisettes/miel (3).

Les deuxièmes années se sont adressées à une classe de CM de 29 enfants. Ils ont procédé autrement pour des raisons pratiques, liées à la cuisson. Ils ont démarré par l'atelier cuisine : tartes aux tomates et aux herbes aromatiques du lycée Nature, tarte aux coings, caviar d'aubergines et soupe de fruits frais (3). Ensuite, une expérience d'extraction à l'eau d'essence de menthe a été proposée au laboratoire par Arnaud Beaucomp, notre préparateur-chimiste, pour marquer une pause « active ». Ceci a ébahi les enfants. Leur analyse du protocole a été tout à fait pertinente ! Ensuite, les ateliers du goût ont pu commencer, avec, comme en première année, des propositions autour de l'utilisation de la vue, du toucher et de l'odorat. La dégustation des mets dans les deux cas s'est faite à l'issue de la séance, avec des bambins, des étudiants et des accompagnateurs ravis ... Et ce qui est remarquable, c'est que tout a été dégusté sans hésitation, voire consommé en totalité, alors que les enfants sont plutôt naturellement réservés vis à vis des nouveautés. Le fait de faire les plats et de comprendre d'où venaient certains produits utilisés a été déterminant pour lever l'aversion initiale, notamment pour des nouveautés comme le « caviar d'aubergines » (même si la plupart n'a pas trop aimé le coté « gluant », la dégustation a été faite par tous) ou la tarte aux tomates ... Un diplôme de goûteur a été remis à chaque enfant ainsi que les recettes et une toque de marmite. De leur côté, le professeur des écoles des CM a fait retranscrire aux enfants sous forme de panneaux, les expériences conduites et les découvertes. Ces réalisations ont été remises au lycée Nature début novembre pour une exposition dans le hall et le seront aux portes ouvertes de mars 2006. Une façon bien sympathique de remercier les étudiants de leurs propositions !

### Goûtons la haie

A l'initiative d'étudiants en TS+ du CFPPA (1), une animation de printemps a été proposée à différentes classes autour de la haie. L'idée, toute simple, a été de montrer aux enfants que la haie n'est pas qu'un formidable outil ou service de l'écosystème, mais qu'elle peut être aussi un lieu de « picorage » alimentaire sympathique. Deux groupes d'étudiant(e)s se sont chargés de planifier des activités en une après midi sur ce sujet : un groupe pour la présentation de la haie au plan des essences et de la reconnaissance de plantes, l'autre groupe sur le goût et la cuisine des baies. Un parcours tout à fait original et très cohérent a été proposé : observation, cueillette, reconnaissance, dessins, activation des sens, dégustation. Les deux groupes ont géré de façon professionnelle les enfants. Autour de la haie, les étudiants ont su intéresser les enfants, les mobiliser en transmettant leur passion des végétaux. Les ateliers sur les sens se sont révélés très complémentaires de la première phase de découverte et tout à fait adaptés : des panneaux d'appariement odeur/plante, des exercices de toucher, de dégustation de produits atypiques comme la confiture de sureau ou d'orties, de châtaigne, le sirop de menthe naturelle, etc. Et enfin, un goûter au pain de campagne bio, avec de belles tartines beurre-confiture, dégustées avec des sirops de tout type, a finalisé l'après midi. Cette activité a mis en évidence qu'il n'est pas nécessaire d'aller bien loin, pour trouver des aliments à sa portée.

Un livret guide a même été réalisé pour l'occasion, utile et utilisable à tout moment (2).

### Goûtons nature

Pour poursuivre, et en changeant de saison, c'est en automne 2005 que les classes sont revenues. Les animations inscrites alors dans le cadre de « la semaine du goût », ont été cette fois pilotées par les étudiants du lycée en formation BTS technico-commercial. En effet, ces étudiants ont

### Conclusion

Le goût est dans la nature, la nature est génératrice d'étonnement : profitons-en, montrons le et invitons aux partages. Ces différentes animations prouvent que les lycées agricoles, avec leur exploitation, avec



Le plaisir des tartes aux baies

leurs différentes options, et spécialités, ont des ressources facilement exploitables comme support pédagogique en interne, mais aussi, en externe. L'alimentation est un thème aujourd'hui majeur dans les écoles, en lien avec les directives du programme Nutrition-santé. Les enfants, les adultes, ont besoin de reprendre conscience de l'origine de ce qu'ils consomment, de réapprendre à cuisiner. De telles séances sont là pour redonner ce sens, un peu perdu, mais tellement fondamental !

\* Lycée Nature - La Roche sur Yon  
christine.raiffaud@educagri.fr

#### Les saveurs sur le bout de la langue ?

Démenti formel, au risque de choquer : non, le sucré n'est pas forcément sur le bout de la langue, le salé n'est pas forcément sur les côtés ! Faites l'expérience de la « carte » de votre langue, et vous verrez ! Je la pratique depuis 4 ans avec mes étudiants et tous les ans, il est clair, seulement 50 à 60 % perçoivent les saveurs là où la théorie veut bien les placer. Qu'on se le dise !

Expérience faite, suite aux remarques de l'Institut du Goût qui démontre également la même chose.

(1) Les TS+ sont des formations en un an. Il y en a 3 au CFPPA du lycée Nature, dont « Valorisation écotouristique des patrimoines », (d'où étaient issus les 6 étudiants qui ont animé), « Animation nature et éducation à l'environnement », et « agro-environnement et protection de la nature »

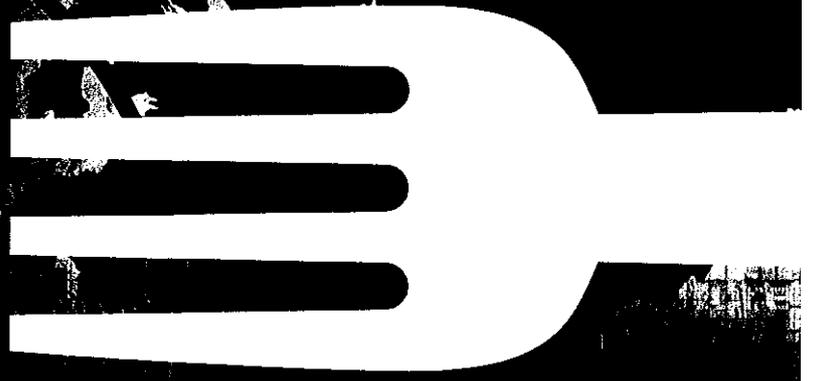
(2) Livret de 22 pages « goûtons la haie » disponible sur simple demande au lycée Nature  
(3) Recettes disponibles sur simple demande par mail

#### Livre utile :

- « les grands classiques de la cuisine sauvage - au jardin » - Annie- Jeanne et Bernard Bertrand - auteurs autoédités



les enfants armés de blocs à dessins ont reproduit ce qu'ils ont vu...avec beaucoup d'attention



# ACTIONS PASSIONS

Nord-Est



5 009 64 872010

Champs Culturels

20

ÉDITION 2008

Alimentation et Culture



# "A toutes saveurs : d'ailleurs et d'autrefois"



Lundi 10 octobre	Mardi 11 Octobre	Mercredi 12 Octobre	Jeudi 13 Octobre
A découvrir notamment cette semaine au SCR Le Hoummos La Glace à la tomate La Gelée de sorbier Le Jésus à la pistache Le Yassa de poisson les Doigts de Fatima Le Dhindo du népal et...la boisson mystère !!!	QUIABI 1 A1 BTA1 8h projection 1 9h projection 2	QUIABI 1 A1 BTA1 8h projection 3 9h projection 4	/ /
	IPA1 BEPA 2 F2 CAPA 10h projection 1 11h projection 2	IPA1 BEPA 2 F2 CAPA 10h projection 3 11h projection 4	IPA1 BEPA 2 F2 CAPA 10h projection 3 11h projection 4
Lundi / Mardi / Jeudi à 13h : DIAPORAMA de Paysages de Franche Comté en salle A (ouvert à tous)			
L1 BEPA 1 L2a	13h30 projection 1 14h30 projection 2	L1 BEPA 1 L2	13h30 projection 3 14h30 projection 4 (fin à 15h30)
IPA2 F1	15h30 projection 1 16h30 projection 2	IPA2 F1	15h30 projection 3 16h30 projection 4 (fin à 17h30)

Projection 1 : 55 mn : Fabrication traditionnelle de la cancoillotte (10') + " La vie des Hauts " (45')

Projection 2 : 53 mn : Production de fruits séchés en commerce équitable en Afrique

Projection 3 : 50 mn : Terre du Jura (40') + La percée du vin jaune (10')

Projection 4 : 45 mn : Goûters à la ferme (Haute Saône)

"A toutes saveurs" en collaboration avec le Génie Alimentaire (Marc Faiveley, Richard Revy, Anne Guillemant, la Classe IPA 1), Bruno Fas et toute l'équipe du SCR.

Marie Jo Collard, Marie-Cécile Degryse et Michèle Lisson.

L'ENILBIO vous invite à participer à la semaine du goût à travers divers moments goûteux :

- Des saveurs d'ailleurs et d'autrefois par l'équipe du SCR et le Génie Alimentaire
- 1 exposition au SCR avec les cucurbitacées de Monsieur Murfin et le "Potager d'une curieuse"

Participer au concours et découvrez la "boisson mystère"

- Découvrez le 21 octobre "Un peu de Sud dans votre assiette"

Nos remerciements à Christine Raiffaud du Lycée Nature de la Roche sur Yon, Monsieur et Madame Murfin, Madame Goeptfert, Georges Prieur Devron, Anne Richard et Monsieur Humblot.





////////////////////////////////////  
**63----- Sébastien Roustel**  
////////////////////////////////////  
ENILBIO de Poligny \*  
////////////////////////////////////

# LE PROJET "LOUIS PASTEUR" en Franche-Comté : Innovation, Alimentation, Santé" >>>>>>

Ce projet est né de la rencontre de personnes sensibilisées aux travaux de Louis Pasteur, de personnes de l'INRA, de la Maison Louis Pasteur située à Arbois placée sous l'égide de l'Académie des sciences, et de l'ISBA (Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'agroalimentaire, qui fédère les 2 Ecoles Nationales d'Industrie du Lait de Franche-Comté). Il a été imaginé et présenté courant 2005 pour arriver à maturité fin 2006. Il fédère des acteurs différents issus du monde de la recherche, des sciences et cultures, de la formation...

Un siècle et demi après le début des travaux de Louis Pasteur sur les fermentations, un siècle après sa mort, l'Académie des sciences, en partenariat avec l'ISBA et l'INRA, veut honorer sa mémoire en créant un réseau de compétences scientifiques et techniques agroalimentaire, maillé avec le tissu industriel et le tissu éducatif de la Franche-Comté, ceci par le biais de la création d'un projet intitulé « Louis Pasteur en Franche-Comté : innovation alimentation-santé ». Ce projet est soutenu par le Conseil Régional, en partenariat avec d'autres collectivités (pays du Revermont : programme Leader+, Ville d'Arbois...), et avec l'appui de la DRAF.

- Sébastien Roustel (Chef de projet R&D et partenariat à l'ISBA de Franche-Comté).
- Hervé This (Chimiste INRA au Laboratoire de chimie des interactions moléculaires (prof. Jean-Marie Lehn du Collège de France)

### Les objectifs

- créer des synergies entre le monde éducatif, le monde de la recherche et de l'innovation et le monde industriel, autour des travaux de Louis Pasteur,
- renforcer l'activité Innovation Alimentation-Santé en Franche-Comté,
- renforcer l'image « Procédés alimentaires » et l'image « Goût » des Centres INRA du Grand Est,
- créer une dynamique autour de la Maison de Louis Pasteur à Arbois (réseau scientifique et technique, rayonnement international de l'Académie des sciences).

Cette opération est lancée en janvier 2006 sous le parrainage de personnalités du monde scientifique et d'un des secrétaires perpétuels de l'Académie des Sciences.

### Mise en œuvre

- Un comité exécutif a été créé (en plus du comité de pilotage). Il est composé de 5 membres :
- Alain Branger (Inspecteur principal de biochimie, microbiologie et génie biologique au Ministère de l'agriculture)
- Jean-Luc Le Quéré (Directeur de l'Unité INRA de Poligny et Délégué régional de l'INRA pour la Région Franche-Comté)
- Sylvie Morel (Chargée de mission à l'Académie des sciences)



Remise de prix

## Actions envisagées

Date	Action	Objectifs
Janvier 2006	Lancement du projet : 1er cycle de conférences	Démarrer le projet, réaliser une première conférence de niveau national
Février-Mars 2006	Conférence Alimentation-Santé	Cycle de conférences trimestrielles sur un thème commun : l'alimentation - santé
Mars 2006	Les trophées Louis Pasteur de l'innovation alimentation-santé	Renforcer les liens entre le monde de l'enseignement scientifique et technique, le monde de la recherche et le monde industriel
Mai 2006	Organisation des visites de la Maison Louis Pasteur pour les élèves et étudiants de Franche-Comté	Faire connaître les travaux de Pasteur et le lien que Pasteur entretenait avec la Franche-Comté.
Juin 2006	Ouverture des ateliers expérimentaux du goût	Créer une approche ludique de la science et enrichir la visite de la Maison de Louis Pasteur.
Juillet 2006	Mise en place des visites couplées Maison Louis Pasteur, ISBA, INRA	Offrir aux visiteurs une perspective moderne du monde de l'alimentation, tout en valorisant l'histoire des travaux de Louis Pasteur en relation avec l'alimentation
Octobre 2006	Lancement des animations gastronomiques au Château de Germigney	Faire déguster des plats cherchant à allier art, science et nutrition.
Décembre 2006	Les grandes conférences Louis Pasteur (annuelles)	Réaliser des conférences animées par des membres de l'Académie des sciences

Parmi toutes ces actions, « les trophées Louis Pasteur de l'innovation alimentation-santé ». L'idée de ces trophées part du fait que l'innovation est une composante aujourd'hui indispensable des métiers de l'alimentation. Ainsi pour promouvoir cette démarche auprès des étudiants, l'ISBA organise en partenariat avec l'Académie des Sciences et l'INRA (dans le cadre du projet Louis Pasteur), les trophées de l'innovation Louis Pasteur. Ils ont pour objectif de renforcer les liens entre le monde de l'enseignement scientifique et technique, le monde de la recherche et le monde industriel.

### Contenu du concours

Ce concours consiste, pour chaque équipe d'étudiants (2 à 6 étudiants), à présenter un produit alimentaire répondant à quelques spécificités :

- être pour la consommation humaine à destination du grand public ;
- pouvoir être mis sur le marché au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile ;
- être innovant dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Cette innovation peut résulter en particulier du concept (marketing), et/ou de la technologie, et/ou de la formulation. Les innovations liées à l'emballage, et/ou packaging ne seront pas retenues ;
- se caractériser par ses qualités organoleptiques, nutritionnelles ou fonctionnelles... ;
- pouvoir être reproduit industriellement dans une unité de production sur la base d'un dossier technique (ingrédients, procédé de fabrication, prix de revient...) ;
- être conforme aux réglementations en vigueur (procédé, additifs et ingrédients, étiquetage...) ;
- faire preuve d'une cohérence globale dans tous les critères énoncés ci-dessus et dans le travail d'équipe ;

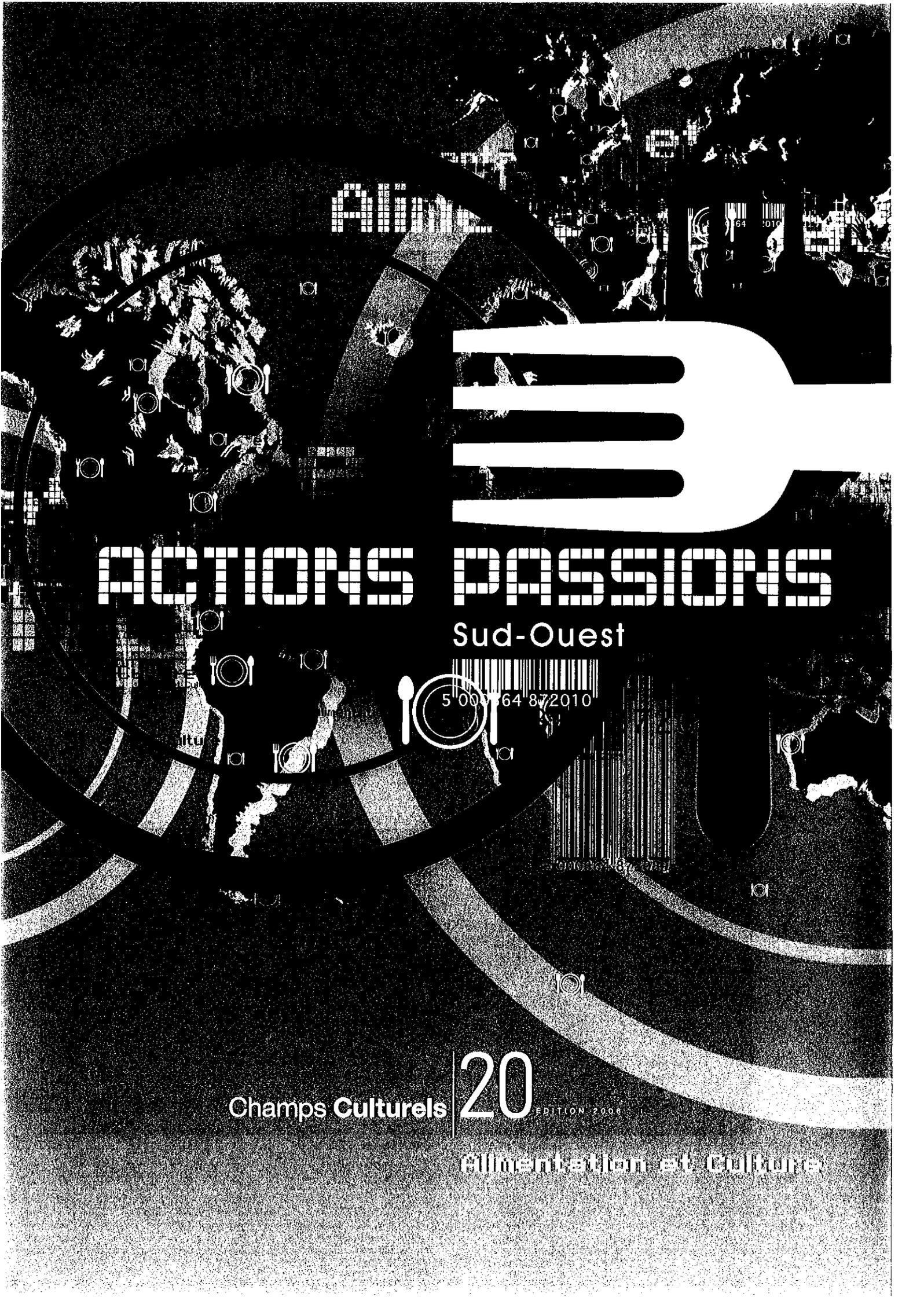
Les trophées Louis Pasteur sont assortis d'un Forum étudiants / entreprises, qui permet aux entreprises de se présenter aux jeunes et les étudiants peuvent présenter leurs projets d'études. Un prix de 1 500 euros est attribué par un jury composé de scientifiques et d'industriels au meilleur projet d'étudiants.

\* **Sébastien Roustel, Ingénieur de Génie Rural des Eaux et des Forêts, R&D de l'ENILBIO Polligny.**



Hervé This au fourneau





# ACTIONS PASSIONS

Sud-Ouest

5 000 64 872010

Champs Culturels

20

EDITION 2006

Alimentation et Culture

**REPAS de FLEURS** >>>>>>>>>>>>>>

Sur l'exploitation du lycée horticole Chadignac de Saintes (17), nous produisons une large gamme de plantes fleuries et autres végétaux. A cela, rien de très original si ce n'est le petit plus : nous les mangeons aussi ! Un prétexte était nécessaire au franchissement de ce cap gastronomique : ce fut la semaine du goût édition 2005, du 10 au 16 octobre.

Les élèves, apprentis, stagiaires adultes de notre établissement scolaire et l'ensemble des acteurs de la communauté éducative ont découvert chaque jour de la semaine à l'occasion de leur déjeuner, un plat à base de fleurs.

De même, des représentants du Conseil Régional Poitou-Charentes mais aussi les Provisaires des Lycées Agricoles Publics de la Région et leurs chefs de services ( DRAF/ SFRD) ont dégusté le menu complet lors d'un déjeuner prévu dans le cadre d'une réunion de travail. Jus d'agrumes au jasmin, terrine de poisson au bégonia, sauce bégonia, canard au patula (œillets d'Indes), salade de fleurs (pensées, chrysanthèmes ...) et île flottante à la rose : une véritable explosion de saveurs inconnues dans les palais.

Au préalable, il a fallu toute la mobilisation de l'équipe de restauration, des personnels d'exploitation, des enseignants techniques mais aussi de groupes d'élèves pour réaliser le bouquet gustatif. Des mois auparavant les cultures ont été mises en place afin de recueillir minutieusement les pétales et les travailler en cuisine. Hormis l'exploration de nouvelles sensations culinaires, citons le petit goût de réglisse de la Reine des prés. Nous avons fait découvrir aux élèves qu'il était possible de valoriser la filière production horticole par d'autres voies que la simple vente directe pour l'ornement.

Nous nous étions appuyés sur l'expérience de l'experte française en gastronomie florale : Alice Caron-Lambert. Passionnée de botanique, celle-ci a répertorié plus de 250 fleurs comestibles et publié 1000 recettes inédites. Sa rencontre et nos multiples échanges ont permis de sensibiliser les techniciens de l'horticulture et les personnels de restauration à cette nouvelle utilisation de la fleur de contenter et développer des compétences.

**DES FLEURS SAINES**

Mais « les fleurs consommées sont bien différentes de celles que l'on offre, elles sont sans pesticide, ni agent conservateur ». Or, notre exploitation horticole mène depuis de nombreuses années une politique active afin de maîtriser et d'améliorer les différents secteurs de production ayant des incidences sur l'environnement. Ainsi, elle utilise les techniques de la Protection Biologique Intégrée pour lutter contre les ravageurs

de productions florales sous serres. Latout est de taille pour continuer à travailler sur la valorisation de l'emploi de la fleur dans l'alimentation.

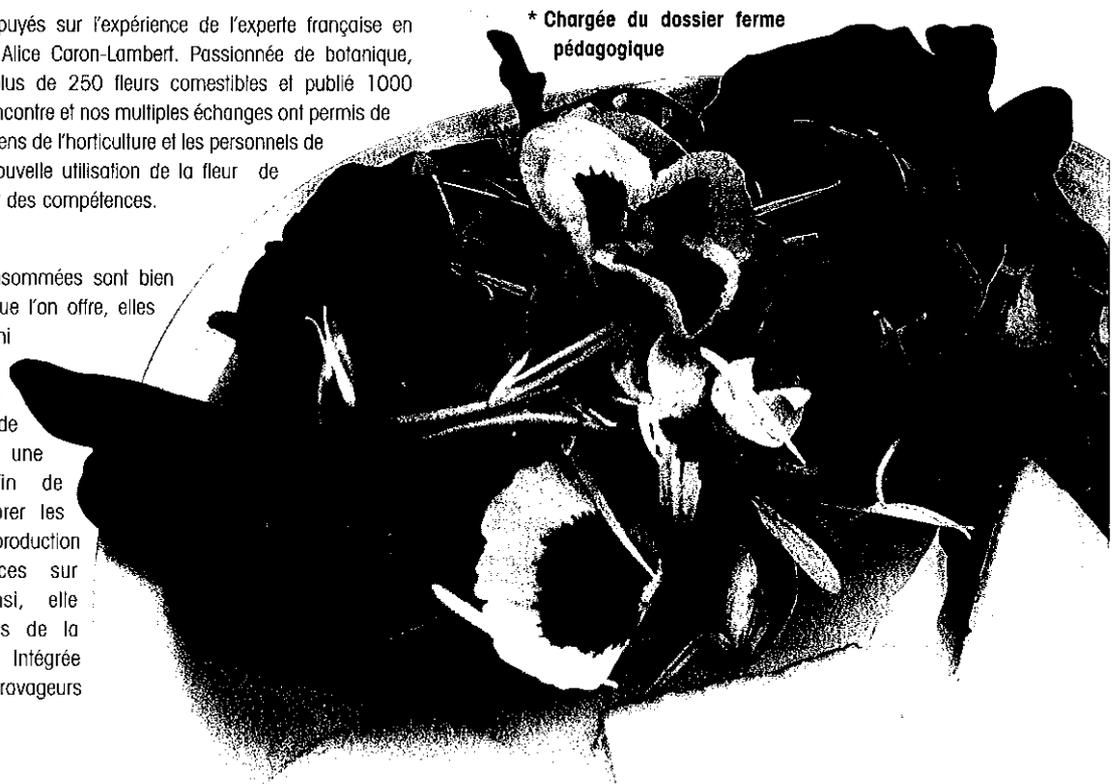
Même si cette utilisation reste encore peu conventionnelle, elle chemine auprès du grand public. Preuve en est la fréquentation des animations mises en place durant cette semaine par la toute nouvelle ferme pédagogique créée sur notre exploitation. Nous avons enchanté 110 petites bouches d'enfants grâce à un goûter fleuri accompagné d'un jeu de reconnaissances sensorielles des saveurs dégustées. Le succès fut total et nous poursuivons des travaux sur l'alimentation avec une des écoles primaires participantes, en faisant le lien avec l'apprentissage de techniques de productions respectueuses de l'environnement ainsi que celui de connaissances du végétal.

Notre ferme pédagogique a également organisé un atelier de pratique culinaire et une conférence, Des traditions culinaires à l'innovation gastronomique, animés par Alice Caron-Lambert.

Cette opération sur la gastronomie florale a permis à notre lycée, via notamment son exploitation et sa ferme pédagogique, de répondre à sa mission de développement et d'animation du territoire et par là même d'y renforcer son ancrage en tant que pôle horticole fort.

Après y avoir goûté, vous n'offrirez peut-être plus des fleurs de la même manière...

\* Chargée du dossier ferme pédagogique

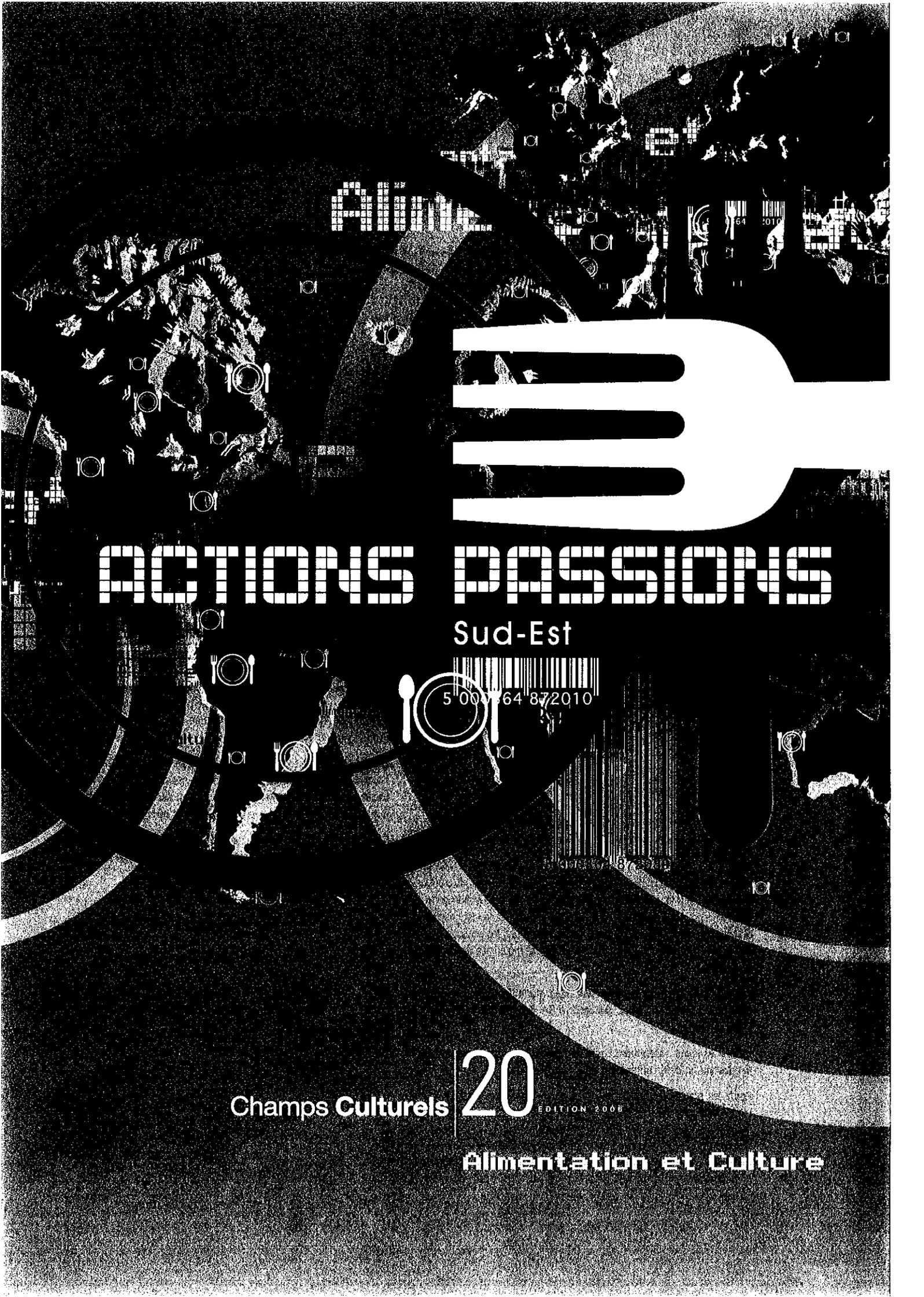












Alimentation



# ACTIONS PASSIONS

Sud-Est



5 000 764 872 010

Champs Culturels

20

EDITION 2008

Alimentation et Culture





Dégustation et plaisir du beau

culture (cf expérience du Lycée agricole de la Molte Servolex

- ou encore, l'atelier d'écriture autour de l'élevage caprin et le film d'animation réalisé sur le Picodon par le Lycée agricole du Valentin et Follimage...

Pour ce faire les lycées agricoles ont établi des liens sur le territoire avec les parcs naturels, les collectivités et associations, les réseaux de producteurs et les artistes en charges d'aider à l'interprétation de ces biens.

De nombreux établissements agricoles de la région inscrivent déjà dans **leurs projets d'établissement**, la valorisation de produits de terroir, en partenariat avec des acteurs ruraux.

Le Cripra a donc fédéré plus de quinze d'établissements autour de l'opération « Mémoire, saveurs et création ».

Cette initiative s'inscrit aussi dans un enjeu de société : la recherche par les consommateurs d'un certain « bien être alimentaire » et du côté des producteurs sans doute la recherche d'une éthique du « mieux produire ».

Les uns comme les autres s'accorderaient sans doute autour de « bonnes pratiques » qui valoriseraient d'une part la variété des espèces cultivées et d'autre part la notion de terroir.

Plusieurs raisons militent en ce sens:

**les chargés de développement** peuvent s'appuyer sur ce patrimoine pour valoriser d'un point de vue touristique leur territoire ;

les ethnobotanistes insistent beaucoup sur la conservation de la variété des espèces et des cultivars qui ont été obtenus par l'homme. A cette conservation de la diversité culturelle s'ajoute le maintien des cultures sur des terroirs pour lesquels

elles ont été adaptées par un lent travail de sélection, au fil du temps.

C'est en partie ce couple variété - terroir qui a été retenu dans le cadre des produits protégés par les appellations d'origine contrôlée qui prescrivent aussi le maintien de modes de cultures appropriés à travers la notion "d'usages locaux, loyaux et constants". La norme, la réglementation, si elle permet de protéger certaines fabrications ne couvre cependant pas l'ensemble de ces biens-produits que l'on souhaiterait ainsi voir transmettre. La réglementation ne s'applique pas à tous les produits concernés et la définition réglementaire peut quelquefois appauvrir des ressources locales.

A côté des produits qui peuvent trouver un marché à travers une reconnaissance de type AOC, il existe aussi des productions locales liées à des paysages, à des modes de culture et peut être aussi à des savoir-vivre

**Quelques exemples de produits AOC :** le reblochon, la tomme des Bauges admis au rang des AOC, la rigoite de Condrieu dont la reconnaissance est à l'étude, ou la noix de Grenoble admise également dans cette catégorie. Derrière ces AOC on trouve également des productions locales : comme la truffe « sauvage » ou de culture, dont le maintien hormis le plaisir gastronomique, entraîne aussi l'entretien de paysages de chênes truffiers ; ou encore la culture des variétés de pommes locales dans la tarentaise dans le système des prés vergers, ou les variétés de pommes utilisées dans les Bauges pour la confection des cidres.

Un certain nombre de ces produits, et surtout leur élaboration a fait l'objet d'un ensemble d'enquêtes

ethnographiques portant notamment sur leur élaboration.

Les pommes ou les truffes sont bien associées à des paysages : prés vergers, ou bois de chênes qui exigent des aménagements paysagers spécifiques et, sans que ce soit l'objectif principal du travail en cours, on n'insistera jamais assez sur les effets structurants de ces produits sur les paysages. Le maintien d'une arboriculture diversifiée avec des variétés locales, la réimplantation de chênes truffiers, ou dans un autre domaine, la réintroduction d'animaux sur des terrains menacés par la friche, toutes ces initiatives participent aussi d'une perspective globale de conservation de la diversité.

Ces paysages séculaires construits par l'homme, sont associés à leur tour à des modes de transformation. Cet ensemble, qui constitue un indéniable patrimoine, ne peut sans doute être transmis que dans la perspective d'une exploitation et d'une transformation des produits (dans une logique de commercialisation qui respecte les qualités de celui-ci).



Pour ce qui est des liens de la mémoire et des saveurs, les produits de terroir, nous font sortir de l'univers des images visuelles, encore que chacun peut avoir présent à l'esprit les représentations des fruits dans la peinture de la renaissance. Toutefois l'olfaction, les saveurs jouent un rôle prégnant dans le rappel du passé. A bien des égards, la gastronomie pourrait ainsi être considérée comme un art de la réminiscence, qui viserait à faire reconnaître à travers les mets et leur disposition, des assemblages de saveurs que le connaisseur aura plaisir à retrouver.

Dans un petit ouvrage consacré au goût, l'écrivain Gong Gang nous rappelle que « contrairement à l'esthétique occidentale qui privilégie l'ouïe et la vue, l'approche du beau est, pour le Chinois intimement lié à leur sens gustatif. Les anciens chinois avaient l'habitude de se réténer au plaisir de la dégustation lorsqu'ils abordaient le beau. ».

En matière d'évolution des produits et de choix gastronomiques, la création d'aujourd'hui constitue le patrimoine de demain. Il en est ainsi dans toutes les perspectives d'innovations qui génèrent de nouveaux produits, de nouveaux biens de consommation qui pourraient être autant les futurs AOC que les nouvelles recettes. C'est pourquoi, convoquer des artistes dans ces actions patrimoniales est un enjeu important pour les générations à venir.

**\* Denise Menu, Déléguée Régionale à l'Ingénierie Culturelle, DRAF Rhône-Alpes François Portet, Conseiller à l'Ethnologie, DRAC Rhône-Alpes.**



# ECRIURE d'UN ROMAN FANTASTIQUE "CHEMIN DE LIGNE CHEMIN DU LIVRE"

Au lycée de Belleville Bel Air les professeurs Geneviève Lacaule et Dominique Maître avec une classe de BAC PROFESSIONNEL viticulture œnologie ont valorisé le miel, l'huile et le vin

Intervenant : Jean-Yves Loude, écrivain adultes et jeunesse chez Magnard Edition, docteur en ethnologie

- Echanges des élèves avec l'auteur : partage d'expériences, début du tissage du scénario.

35 livres publiés : ouvrages d'ethnologie, récits de voyages (Actes Sud) essais, romans pour la jeunesse (Gallimard, Magnard etc.)

Des échanges épistolaires, via internet, ont lieu entre la classe et l'écrivain pour ajuster au mieux le scénario, pour produire des textes sur les techniques de la taille, la dégustation, les plantes aromatiques, les salles du château...

### Démarche :

Les objectifs étaient de donner à un groupe d'élèves l'occasion en portant de l'univers des hommes du vin, des senteurs et des saveurs, de rejoindre celui de l'écriture et du livre, de participer à la conception et à la réalisation d'un roman et de comprendre les enjeux de la dimension culturelle dans leur formation et dans l'exercice de leur futur métier de viticulteur.

Pendant l'été 2003 : Jean-Yves Loude écrit le roman

Au cours de l'année scolaire 2003-2004, le manuscrit est en marche, il circule entre le lycée et la maison de l'écrivain pour des lectures, critiques, corrections, relectures puis relectures.....

Jean-Yves Loude dépose enfin le manuscrit chez Magnard fin octobre Le roman s'appelle « Le vol du nez ».

### Etapas :

- Rencontrer des professionnels apiculteurs, botanistes, huilier-moulinier, œnologue, historien local...pour mieux comprendre le territoire de l'intrigue.
- Découvrir le monde du livre
- Rencontre de l'écrivain qui fut suivie d'une semaine culturelle et de travail d'écriture avec Jean-Yves Loude en résidence au lycée viticole de Bel Air. Elle fut consacrée à une initiation croisée et à des recherches sur la culture du Beaujolais

### Réalisation :

Réalisation en une semaine du scénario d'un roman qui permette à un public adolescent d'approcher la culture du vin et les métiers de la vigne par les cinq sens et l'idée des saveurs.

En juillet 2004 : Sortie du livre, les élèves ont quitté l'établissement en juin après avoir passé les épreuves du Bac Professionnel mais ont eu la satisfaction de présenter leur travail aux rencontres régionales de Maclas.

### Territoire

Du nord au sud et d'est en ouest, le pays Beaujolais offre à voir et à goûter des délices gourmands, des vins légers et des vins de garde en de fraîches caves et de beaux domaines, à savourer de vertes forêts et de sinueux sentiers. Ses habitants et ses villages, comme ses paysages, sont authentiques et accueillants.



Séance de dégustation

# ALIMENTATION Et CULTURE

## Contacts

### Coordination

Corinne ABDELJALIL  
EPLEFPA de Lomme  
Rue de la Mitterrie - BP 329  
59463 LOMME CEDEX  
Tél : 03 20 17 03 90  
Fax : 03 20 09 27 99  
Corinne.abdeljalil@educagri.fr

### Contact DGER

Pascal FAUCOMPRES  
S/D RIC  
Bureau des missions de l'enseignement  
agricole pour l'animation et de  
développement des territoires  
1 ter Avenue de Lowendal  
75700 PARIS 07 SP  
Tél : 01 49 55 52 82  
Fax : 01 49 55 50 68  
Pascal.faucompres@educagri.fr

### Contact ENFA

Joël N. TOREAU  
ENFA - BP 87  
31326 CASTANET CEDEX  
Tél : 05 61 75 32 75  
Fax : 05 61 75 03 08  
Joel.toreau@educagri.fr

## Correspondants Régionaux

### Aquitaine

Martine HAUTHIER  
CRARC - DRAF / SRFD  
51 rue Kiéser  
33077 BORDEAUX CEDEX  
Tél : 05 56 00 42 25  
Martine.hauthier@educagri.fr

### Auvergne

Nelly GUYONNET  
Lycée Louis Pasteur - Marmillat  
BP 116  
63370 LEMPDES  
Tél : 04 73 83 72 50  
Fax : 04 73 91 15 97  
Nelly.guyonnet@educagri.fr

### Bourgogne

Bernard JACQUEMIN  
DRAF / SRFD Bourgogne  
22 D Bd Winston Churchill  
21078 DIJON CEDEX  
Tél : 03 80 39 30 64  
Fax : 03 80 78 76 30  
Bernard.jacquemin@educagri.fr

### Bretagne

Clarisse DENOUE  
LEGTA Bréhoulou  
29120 FOUENANT  
Tél : 02 98 56 00 04  
Fax : 02 98 56 62 61  
Clarisse.denuue@educagri.fr

### Champagne-Ardennes

Eladio CERRAJO  
LEGTA Rethel - CHAMPART  
08300 RETHEL  
Tél : 03 24 39 60 00  
Fax : 03 24 39 60 30  
Eladio.cerrajo@educagri.fr

### Franche-Comté

Marcel FERREAL  
LEGTA Granvelle de Besançon  
25410 DANNEMARIE SUR CRETE  
Tél : 03 81 58 61 41  
Fax : 03 81 58 61 83  
Marcel.ferreal@educagri.fr

### Ile de France

Christian CHANAU  
LEGTA Brie Comte Robert  
77257 BRIE COMTE ROBERT CEDEX  
Tél : 01 60 62 33 00  
Fax : 01 64 05 75 39  
Christian.chanau@educagri.fr

### Languedoc-Roussillon

Pierre-Loïc AUBERT  
LPA Castelnaud le Lez  
Avenue de la Galine - BP 47  
34172 CASTELNAU LE LEZ CEDEX  
Tél : 04 99 58 36 58  
Pierre-loic.aubert@educagri.fr

### Limousin

Maud PANCRACIO  
LEGTA Ahun  
Le Chaussadis  
23150 AHUN  
maud.pancracio@educagri.fr

### Lorraine

Jean-Luc BOYER  
LEGTA des Vosges  
Avenue de Lattre de Tassigny  
88500 MIRECOURT  
Tél : 03 29 37 80 31  
Fax : 03 29 37 80 31  
Jean-luc.boyer@educagri.fr

### Midi-Pyrénées

Eric BULTEL  
SRFD cité administrative - bâtiment E  
Boulevard Armand Duportal  
31074 TOULOUSE CEDEX  
Tél : 05 61 10 62 96  
Fax : 05 61 10 62 43  
Eric.bultel@educagri.fr

### Nord Pas de Calais

Peggy VANBREUGEL  
LEP Dunkerque Rosendaele  
1972 Rue Leffrinckoucke  
59240 DUNKERQUE  
Tél : 03 28 58 80 30  
Fax : 03 28 58 80 32  
Peggy.vanbreugel@educagri.fr

### Basse-Normandie

Xavier GUERIN  
LEGTA Le Robillard  
14170 LIEURY  
Tél : 02 31 42 61 10  
Xavier.guerin@educagri.fr

### Haute-Normandie

Dominique HURIER  
LPA Le Neubourg  
Rue Pierre Corneille - BP 116  
27110 LE NEUBOURG  
Tél : 02 32 35 15 80  
Fax : 02 32 35 89 49  
Dominique.hurier@educagri.fr

### PACA

Agnès DECHY  
LPA Aménagement paysager  
89 traverse Parangon  
13008 MARSEILLE  
Tél : 04 91 72 70 70  
Fax : 04 91 72 70 79  
Agnes.dechy@educagri.fr

### Pays de Loire

Vincent LEPLEY  
LEGTA La Roche sur Yon  
85035 LA ROCHE SUR YON CEDEX  
Tél : 02 51 09 82 82  
Fax : 02 51 09 82 80  
Vincent.lepley@educagri.fr

### Picardie

Sylvain GUENARD  
LEGTA Le Paraclet  
80440 COTTENCHY  
Tél : 03 22 35 30 00  
Fax : 03 22 35 30 10  
Sylvain.guenard@educagri.fr

### Poitou-Charentes

Arnaud STINES  
LEGTA Venours - RURART  
86480 ROUILLE  
Tél : 05 49 43 62 59  
Fax : 05 49 43 62 59  
Arnaud.stines@educagri.fr

### Rhône-Alpes

Denise MENU  
DRAF cité administrative de La Part-  
Dieu  
165 rue Garibaldi - BP 3202  
69401 LYON CEDEX 03  
Tél : 04 74 08 88 22  
Fax : 04 74 08 88 34  
Denise.menu@educagri.fr

## Ministère de la Culture et de la Communication

Marie-Paule SANS-CHAGRIN  
Chargée de mission monde rural  
DEFEM / DDAI  
182 rue Saint Honoré  
75001 PARIS  
Tél : 01 40 15 78 58  
Fax : 01 40 15 78 18  
marie-paule.sans-chagrin@culture.gouv.fr

Les correspondants de Champs Culturels participent au comité de rédaction et sont dépositaires des numéros parus de la revue : c'est donc à eux, qu'il faut s'adresser pour :

- envoyer un article
- publication
- recevoir des exemplaires

La revue Champs Culturels est distribuée tous les établissements. Elle est donc consultable dans les CDI des établissements agricoles publics. Elle est, par ailleurs, diffusée, dans les DRAC, les DRAF, les DRIJS, les missions culturelles des rectorats, les associations conventionnées par le Ministère de l'Agriculture. Elle n'est ni vendue, ni diffusée par abonnement. Le prochain numéro de Champs Culturels prendra appui sur le colloque "Développement culturel, enjeu artistique et projet de territoire". Pour plus d'infos : [www.cat.educagri.fr](http://www.cat.educagri.fr)

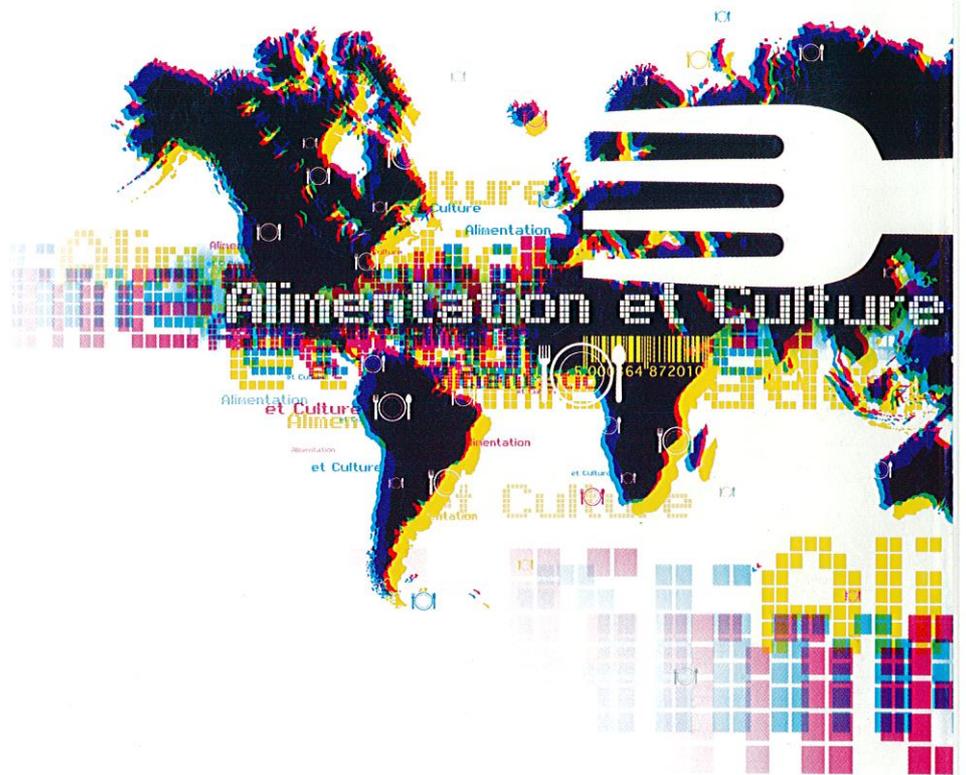
[www.enfa.fr/agri-culture/](http://www.enfa.fr/agri-culture/)

Le web consacré à l'éducation artistique et culturelle, où Champs Culturels est aussi disponible en ligne.



# Champs Culturels 20

EDITION 2006



Directeur de la publication : Michel THIBIER  
Direction Générale de L'enseignement et de la Recherche

S/D de la Recherche, de l'Innovation,  
du Développement  
et de la Coopération Internationale (RIC)

Bureau des missions de l'Enseignement Agricole  
pour l'Animation  
et le Développement des Territoires (BADT)

Réseau "Action Culturelle en milieu rural"  
1 ter, Avenue de Lowendal - 75249 PARIS 075P

Responsable de la rédaction : Corinne Abdeljalil



MCC/DDAI/DEFEM

Délégation au développement et aux affaires internationales (DDAI) - Département de l'éducation, des formations, des enseignements et des métiers (DEFEM)