

1.Histoire et géographie de l'alimentation

inspiré de l'émission « Le dessous des cartes », sur ARTE

2.Histoire (I)

- Commençons par le café.
- Le café est né sur le continent africain, exactement en Ethiopie.
- Le café est un bel exemple de la mondialisation de l'alimentation, comme nous le verrons en fin de diaporama.

3.Les foyers d'origine des principaux aliments végétaux

Plaçons sur une carte les foyers d'origine des principaux aliments végétaux. Le Proche et le Moyen-Orient sont les foyers historiques du blé et de l'orge. La Chine du Nord est le foyer de l'orange. Dans le Sud-est asiatique, on trouve le riz ou la banane. L'Amérique centrale est le foyer historique du maïs, du cacao. Plus au sud, en Amérique Andine, on trouve la pomme de terre ou la tomate. L'Afrique a donné le café, la pastèque. Et puis enfin, on trouve l'olivier sur tout le pourtour Méditerranéen.

4.Les trois civilisations : le blé, le maïs, le riz

Dès l'époque néolithique, vers 9 000 av. JC, le blé et l'orge sont cultivés au Proche-Orient avant d'être progressivement diffusés en Europe, en Asie et en Afrique. Plus tard, la culture du riz apparaît en Asie du Sud-est puis se diffuse dans le reste de l'Asie. Et puis, c'est au tour du maïs d'être cultivé en Amérique centrale, puis en Amérique du Sud.

5.Les routes commerciales à la fin du XVème siècle

Regardons de plus près comment s'est déroulée la première « mondialisation alimentaire ». À la fin du XVe siècle, deux puissances européennes, l'Espagne et le Portugal, cherchent à avoir un accès direct aux épices asiatiques, la muscade ou le poivre. Or, les routes commerciales de l'époque traversent toutes des territoires contrôlés par des dynasties musulmanes, lesquelles prélèvent au passage des taxes sur ces marchandises très prisées des cours européennes.

6.Le commerce des épices par les Portugais

Pour contourner ces taxes et ces territoires, les monarques Chrétiens cherchent donc à atteindre l'Asie par la mer. Christophe Colomb pense y parvenir en faisant route vers l'Ouest. Le portugais Vasco de Gama lui, choisit la route vers l'est. Il s'embarque en 1497 et arrive à Calicut un an plus tard. Il va offrir au Portugal un accès direct à ces fameuses épices, et ce pendant plus d'un siècle. C'est ainsi que l'hégémonie arabe sur le commerce du poivre ou de la muscade s'effondre, et que le Portugal peut contrôler le commerce très lucratif des épices.

7.Le commerce des épices par les Hollandais

Au début du XVIIe siècle, ce sont les Hollandais qui parviennent à supplanter les Portugais dans cette région du monde. Avec la création en 1602 de la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, ils s'imposent comme la première puissance commerciale du monde, et notamment dans le commerce des épices.

8.Les épices dans l'empire colonial français

Au XVIIIe, la suprématie hollandaise est à son tour contrée par l'émergence de la puissance Britannique dans la région. Puis les Français eux aussi viennent rompre le monopole sur le commerce des épices. Par exemple, un botaniste français, Pierre Poivre, parvient à transplanter des poivriers sur l'île de France, qui est aujourd'hui l'île Maurice. Puis le botaniste acclimate plusieurs épices dans différentes parties de l'empire colonial français: comme dans l'île Bourbon, qui est aujourd'hui la Réunion, et même en Amérique du sud, en Guyane Française.

9.Les échanges alimentaires : la tomate

Regardons maintenant le continent américain, parce que là, l'installation des Européens à partir du XVIe siècle va favoriser d'autres types d'échanges alimentaires. Prenons le cas de la tomate. La tomate est originaire des Andes, elle était d'ailleurs déjà connue des

Incas. Elle passe en Amérique centrale où les Aztèques la cultivent. Puis arrivent les conquérants espagnols, qui vont la ramener en Europe au XVI^e siècle. Puis la tomate devient au XVIII^e siècle une culture de la Méditerranée au point d'en devenir un symbole. Puis elle retourne sur le continent Américain, au nord cette fois, avec les migrations européennes vers le nouveau monde.

10. Le cas de la pomme de terre

Autre exemple, la pomme de terre. Originaires aussi des Andes, elle arrive vers 1550 en Europe rapportée comme la tomate par les Espagnols. Elle s'impose assez vite en Europe du nord, mais elle va mettre deux siècles pour être acceptée sur les tables françaises, car elle est alors considérée comme malsaine et impropre à la consommation.

11. La mondialisation alimentaire sur le continent américain

En sens inverse, ce sont les Européens qui vont apporter sur le continent américain le blé, le bœuf ou le mouton, les prairies du nouveau monde offrant des espaces immenses et adaptés. Les Européens vont aussi y acclimater des cultures provenant d'Afrique ou d'Asie, comme le café ou la canne à sucre. On le voit bien, on assiste là à un premier brassage, comme un début de mondialisation agro-alimentaire qui va être évidemment renforcée par la révolution industrielle.

12. Les « Belts » aux États-Unis

Au XX^e siècle, des moyens de transport et notamment le fret aérien vont accélérer la mondialisation alimentaire. De grands pôles de productions se mettent alors en place. Prenons le cas des États-Unis où là, le modèle a façonné le territoire, avec la mise en place de zones de production agro-alimentaires intensives spécialisées, ce que l'on appelle les « Belts », c'est-à-dire des ceintures agricoles.

13. Les trois modèles alimentaires dominants

Aujourd'hui trois modèles alimentaires dominent :

- le modèle méditerranéen, de plus en plus valorisé pour sa richesse en fruits, en légumes, en huile d'olive, mais aussi pour son mode de production.
- Le modèle chinois qui est diffusé depuis longtemps grâce à une diaspora très importante.
- Et enfin, le modèle nord-américain qui s'est imposé dans les pays industrialisés, puis dans les grandes villes des pays émergents, et maintenant il s'installe dans les villes des pays en développement.

14. Conclusion (I)

- Pourquoi ces inquiétudes ?
- Il faut bien voir qu'on a :
 - d'un côté, la mondialisation de l'alimentation
 - de l'autre, des frontières considérables entre les insuffisances et les excès.
 - 1 milliard de personnes chaque jour n'ont pas assez à manger;
 - 500 millions de personnes qui sont touchées par l'obésité, cette nouvelle épidémie du XXI^e siècle et qui gagne maintenant les pays émergents.
 - alors, dans un cas comme dans l'autre, merci le modèle agro-alimentaire industrialisé.

15. La Mondialisation (II)

- Aujourd'hui, dans un monde de plus en plus urbain, les frontières alimentaires tendent à se brouiller par le modèle agroalimentaire industriel et la libéralisation des échanges.
- Voici une analyse de la mise en place de notre modèle agroalimentaire actuel, basé sur l'industrie.
- Comment en est-on arrivé à cette mondialisation de l'alimentation et quelles en sont les conséquences ?

16. Les trois civilisations agricoles

Prenons un planisphère montrant les foyers d'origine des grandes civilisations agricoles :

- civilisation du riz,
- du blé,

- du maïs.

17. Les greniers mondiaux au XIX^{ème} siècle

Au milieu du XIX^e siècle, ces cultures sont toutes largement répandues à travers le monde. En Amérique du Nord, les États-Unis deviennent le premier grenier à blé mondial avec l'arrivée des machines agricoles, et la création, en 1848, à Chicago, de la première bourse destinée à réguler le commerce des céréales. D'autres «greniers» apparaissent ensuite dans les pays dits « neufs », comme l'Argentine ou l'Australie, qui offrent eux aussi de vastes étendues disponibles pour l'agriculture.

18. Des espaces agricoles colonisés

En revanche, en Asie, sur le continent africain ou dans les Caraïbes, la situation est différente. Dans les régions colonisées par les Européens, de vastes espaces agricoles sont au service des cultures destinées à l'exportation comme le cacao, le café, la canne à sucre. Les cultures vivrières sont délaissées, et les besoins des métropoles coloniales passent avant.

19. Le monde urbain en 1950

En 1950, 750 millions de personnes à travers le monde vivent en ville. Les habitants de ces grandes agglomérations délaissent les productions venant des campagnes environnantes, et se tournent vers des produits alimentaires standardisés, achetés sur le marché mondial.

20. Les grandes métropoles en 2010

Si on regarde la localisation des grandes métropoles de plus de 1 million et demi d'habitants 60 ans plus tard, c'est-à-dire en 2010, on constate que leur nombre a considérablement augmenté. Et désormais plus de 80% des aliments consommés dans ces villes mondialisées proviennent de produits transformés par l'industrie agroalimentaire. Et dans les mégalo-poles des pays émergents, qui sont maintenant très nombreuses, les populations se voient proposer de plus en plus de produits d'importation.

21. Les agriculteurs dans le monde

Et ce modèle agroalimentaire qui s'est généralisé, entraîne deux conséquences à l'échelle mondiale: la première conséquence est d'ordre social et commercial. Il y a 1 milliard 350 millions d'agriculteurs dans le monde, 4% d'entre eux ont accès à la mécanisation, aux engrais, aux pesticides, ce qui leur permet d'accroître les rendements agricoles. 22% pratiquent une agriculture attelée, avec un buffle ou un cheval et 74%, soient un milliard d'agriculteurs, pratiquent une agriculture manuelle, sur de petites exploitations.

22. La filière avicole

On a d'ailleurs le même déséquilibre pour l'élevage, la filière avicole illustre bien les dysfonctionnements du marché. La production de poulet - dont on voit sur la carte les principaux pays producteurs en 2009 - s'est beaucoup développée depuis 50 ans. D'abord, c'est un produit carné sans interdit religieux, contrairement au porc ou au bœuf. Ensuite, son élevage est peu coûteux : la taille réduite des animaux, la rapidité de leur croissance garantissent des rendements élevés. Il faut 40 jours pour produire un poulet, contre 3 ans pour produire un bœuf.

23. La fluctuation des prix du café entre 1980 et 2010

On le comprend, on est passé d'un marché local ou régional, à un marché mondial, concurrentiel et fluctuant. Et ce qui est vrai pour la production aviaire se vérifie aussi pour des productions comme par exemple le café, dont on voit sur ce graphique la fluctuation des prix entre 1980 et 2010. Et ces dernières années, ce contexte, accompagné de fortes variations des prix, a renforcé les situations de sous-alimentation dans plusieurs pays.

24. La malnutrition dans le monde

Vous voyez apparaître sur la carte la part en % de population souffrant de malnutrition dans le monde : au total, on estime qu'en moyenne entre 800 millions et 1 milliard de personnes ne mangent pas à

leur faim chaque jour. Or, il faut se souvenir que justement, les OMD – les Objectifs du Millénaire pour le Développement des Nations Unies – ont pour ambition d'ici 2015 de combler ce déficit inadmissible.

25. L'obésité dans le monde

Il existe maintenant une deuxième conséquence de l'alimentation industrielle et urbaine, c'est l'obésité. Reprenons la carte, qui nous montre la part de la population dans le monde en état de très forte surcharge pondérale. Selon l'OMS, l'Organisation Mondiale de la Santé, 1,5 milliard de personnes sont en surpoids dans le monde aujourd'hui, et plus de 500 millions sont obèses. Pour l'OMS, c'est la nouvelle épidémie du XXI^e siècle, une maladie non transmissible mais qui touche tout de même 8 % de la population mondiale, et qui est responsable de 2 millions et demi de décès par an.

26. La transition alimentaire de la Chine

Pour mesurer les conséquences de ce nouveau modèle agro-alimentaire, prenons le cas de la Chine. Depuis un demi-siècle, la consommation de légumineuses se réduit dans ce pays tandis qu'augmentent la consommation de légumes et de fruits, et surtout la consommation de viande, comme on le voit ici. Ce régime est plus riche sur le plan des protéines, mais plus pauvre sur le plan nutritif.

27. Conclusion (II)

- Mieux vaut sourire, car de tels retournements sont ridicules.
- Les deux chiffres de la précédente conclusion ne le sont pas :
 - 1 milliard de personnes qui ne mangent pas à leur faim chaque jour et elles sont dans les pays en développement
 - 500 millions de personnes qui sont touchées par la maladie de l'obésité et ce nombre a tendance à augmenter.
- En fait, ce modèle agro-alimentaire industriel ⇔ au modèle économique qui le porte, à la fois producteur et destructeur.
- Nous allons repérer les contre-feux, les alternatives qui se mettent en place pour un retour à des pratiques alimentaires de bon sens.

28. Les alternatives (III)

- Hamburger, pizza, sushi, tous ces produits attestent de la mondialisation de notre alimentation.
- Cependant, des formes de résistance s'organisent pour contrer ce nouveau modèle agro-alimentaire industriel.
- Nous présentons un aperçu de ces différentes pratiques, entre commerce équitable et labels de protection.

29. Le système traditionnel de distribution du café

Prenons comme exemple le café, c'est un produit que beaucoup d'entre nous consommons tous les jours. Dans le système de distribution traditionnel: 85% du prix d'un paquet de café est lié au coût de l'importation, de la torréfaction et de la distribution, 3% pour les coûts d'exportation ; 2% pour les intermédiaires. Le producteur touche donc 10% du prix final payé.

30. Le système équitable de distribution du café

Maintenant, si on décompose le prix d'un paquet de café venant du commerce dit « équitable », on voit une répartition légèrement différente. L'importation, la torréfaction et la distribution ne sont plus qu'à 73% du prix du paquet ; les coûts d'exportation sont inchangés. Les frais des intermédiaires disparaissent ; il y a à la place une redevance pour le label, à hauteur de 2%, plus 2% à nouveau qui vont aux coopératives équitables pour assurer leur fonctionnement. Et au final une rémunération du producteur deux fois plus importante que dans le circuit traditionnel, soit 20%.

31. Le Fairtrade Labelling Organisation

La distribution de ces revenus est assurée par des organismes de commerce équitable comme la Fairtrade Labelling Organizations qui regroupe trois réseaux régionaux certifiés de producteurs en Amérique latine et dans la Caraïbe, en Afrique, et en Asie. Ces producteurs de café vendent leurs produits à des filières d'importateurs à un prix fixe, majoré d'une prime de développement qui sert à financer des projets d'assainissements ou même de scolarisation, dans les régions de production. À l'autre bout de la chaîne, la Fairtrade Organisation réunit des associations de Labels, implantées dans 24 pays que vous voyez ici sur la carte.

32. Les origines géographiques du café éthiopien

Il existe un autre gage de qualité et de préservation de l'agriculture locale, c'est la valorisation de l'origine géographique d'un produit. Prenons l'exemple du café éthiopien. L'Éthiopie est le foyer d'origine du café, dont elle est aujourd'hui le 6e producteur mondial. En 2005, le gouvernement éthiopien cherche à déposer auprès de plusieurs pays les noms de trois crus de café : Harar, Yirgacheffe et Sidamo. L'idée est que ces noms deviennent des marques propriété de l'état éthiopien et que les redevances puissent générer plus de revenus nationaux.

33. Addis-Abeba et Starbucks

En 2006, l'Union européenne, le Japon, le Canada décident de reconnaître les trois marques éthiopiennes. Mais la demande est rejetée par le « Bureau Américain des Marques et Brevets » pour les crus Sidamo et Harar, qui sont les plus vendus. Derrière ce refus, il y a la compagnie américaine Starbucks, leader mondial de la vente à emporter de café. L'Éthiopie se voit finalement reconnaître la propriété des noms des trois cafés, Harar, Yirgacheffe et Sidamo, et Starbucks obtient de ne pas verser de royalties au gouvernement d'Addis Abeba.

34. Le patrimoine culturel immatériel

Pour lutter contre l'uniformisation des produits et des goûts, une autre forme de résistance est conduite par des organismes comme l'UNESCO. Depuis 2003, l'organisation a défini la notion de « patrimoine culturel immatériel ». C'est dans ce cadre qu'ont été inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'humanité : l'art du pain d'épices en Croatie du Nord, la cuisine traditionnelle mexicaine, ou bien encore des pratiques culturelles, comme le repas gastronomique des Français ou le régime méditerranéen.

35. L'intensification de l'agriculture

Maintenant regardons une troisième forme de réponse au système agroalimentaire mondialisé, et qui vient cette fois d'une prise de conscience sanitaire et environnementale. Entre 1950 et 2000, l'intensification de l'agriculture, liée à l'utilisation des engrais et des produits phytosanitaires a permis de multiplier par 2,6 la production agricole mondiale et, par là même, de répondre à la croissance démographique puisque dans la même période, la population mondiale a été multipliée par 2,4.

36. Les OGM dans le monde en 2010

Mais cette agriculture intensive, qui a aussi réduit les crises alimentaires, a engendré très souvent une pollution des sols ou des nappes phréatiques, exposant ainsi les populations aux risques sanitaires. Or aujourd'hui on a un débat autour de l'agriculture génétiquement modifiée. En 2010, les cultures OGM sont pratiquées dans 29 pays que vous voyez là sur la carte, et couvrent à peu près 10% des terres arables de la planète.

37. Les OGM dans l'UE en 2010

Regardons le cas de l'Union européenne. En 2010, 8 pays autorisent la culture des OGM. Mais de nombreux états membres restent méfiants au nom du principe de précaution, interdisant la culture, ou comme la France en 2008 posant un moratoire à leur emploi. Et cela a entraîné une baisse de 23% des surfaces cultivées OGM dans l'Union européenne.

38. L'agriculture biologique dans le monde

L'Australie est le premier producteur d'agriculture biologique au monde avec plus 12 millions d'hectares cultivés, devant l'Argentine, les États-Unis, la Chine ou le Brésil. En Europe, c'est

l'Espagne qui consacre le plus de terres arables à la culture biologique, avec près de un million et demi d'hectares en 2009, soient près de 5 et demi % de la surface agricole utile. Et en France, la culture biologique ne représente que 2 et demi % de la surface agricole utile, ce qui, soit dit en passant, est très loin des objectifs du Grenelle de l'Environnement qui avait fixé 6% pour 2012. Encore une promesse non tenue...

39. Les « food-miles »

Enfin, il y a encore une autre façon d'augmenter le niveau de conscience, on peut prendre en compte l'empreinte écologique des produits que nous consommons. C'est ce qu'on appelle les «food-miles», qu'on pourrait traduire par «kilomètres alimentaires». Cet impact des «food-miles», n'a cessé d'augmenter avec la mondialisation. Par exemple pour un pot de yaourt aux fraises vendu dans la ville de Stuttgart, une chercheuse allemande a calculé que 9115 km avaient été parcourus par les différents ingrédients, avant que ce yaourt n'arrive chez l'épicier !

40. Conclusion finale

- Face à ces résistances, ces alternatives, les grandes entreprises mondiales de l'agro-alimentaire
 - s'implantent dans les pays en développement
 - et investissent dans les filières bio et éthiques pour capter ces marchés porteurs.
- Face à cette capacité d'adaptation, il y a deux façons de voir les choses :
 - soit on considère que la mondialisation de l'agroalimentaire affaiblit et engloutit toute forme de résistance,
 - soit on considère au contraire qu'après tout cette capacité d'adaptation à la demande d'un consommateur qui est plus exigeant, plus préoccupé, est une avancée positive.
- A vous de vous faire votre opinion!