

INTRODUCTION

La question semble tout droit sortie d'un autre âge mais est pourtant, depuis cette soirée du 16 mars 2020, sur toutes les lèvres. La décision d'Emmanuel Macron de confiner l'ensemble du pays pour tenter de ralentir une épidémie de plus en plus incontrôlable a rapidement fait enfler la rumeur d'une possible pénurie alimentaire. Les images qui ont tourné les jours suivant l'annonce du président ont marqué les esprits. Scènes de cohues à l'ouverture des magasins alimentaires, files interminables devant les supermarchés ou les commerces de bouche, linéaires dévalisés, alertes sur de possibles problèmes de distribution et d'approvisionnement, ont exhumé des peurs ataviques que la population française croyait pourtant avoir relégué au rang de (très) lointains et mauvais souvenirs. Et dans cette période chaotique, la France n'est pas un cas isolé. De Séoul à Washington, en passant par Johannesburg, Moscou ou Buenos Aires, la crainte d'une potentielle crise alimentaire mondiale s'est répandue comme une traînée de poudre. Restés au stade de simple alerte dans les pays développés et émergents, scrutés avec attention dans ceux en développement, ces épisodes de tensions ont toutefois replacé la question de l'accès à l'alimentation

au cœur des préoccupations. Une redécouverte brutale à une époque où la question de la pénurie alimentaire semblait désormais circonscrite, pour le grand public tout au moins, à quelques pays victimes d'instabilité économique et politique chronique. Dans de nombreuses régions du monde, la frénésie d'achat qui suivit l'annonce des mesures de confinement fut ainsi l'expression paroxysmique d'une prise de conscience, celle de la possibilité de voir chanceler un modèle alimentaire que l'on croyait pourtant inébranlable.

Certes à l'origine de difficultés spécifiques, la crise sanitaire a surtout été un révélateur de problèmes préexistants. Déjà en proie à une insécurité alimentaire structurelle, nombre de pays ont ainsi vu se détériorer encore un peu plus leur situation, amenant le Programme alimentaire mondial des Nations unies à alerter la communauté internationale sur les conséquences d'une « pandémie de la faim », potentiellement plus mortelle que celle du Covid-19. Même dans les pays dits développés, les mois de confinement ont jeté une lumière crue sur la situation de populations qui, déjà vulnérables, ont vu leur situation se dégrader encore un peu plus. En France, dès la fin du mois de novembre 2020, les Restos du cœur constataient ainsi une hausse de 10 % des bénéficiaires de l'aide alimentaire par rapport à l'année précédente. En Angleterre, le combat porté médiatiquement par le footballeur Marcus Rashford pour que soit prolongée durant les mois d'été la distribution de repas gratuits (*free meals*) aux élèves les plus démunis a mis là encore un coup de projecteur sur la précarité alimentaire, temporaire ou durable, frappant des dizaines de milliers de foyers britanniques.

Parallèlement à cette question de l'accès à l'alimentation, la crise sanitaire a aussi révélé au grand public la

complexité parfois vertigineuse de nos systèmes alimentaires. Les décisions de restreindre les mobilités et de fermer, même partiellement, les frontières entre États, ont temporairement ébranlé le principe fondateur sur lequel se sont construits les modèles alimentaires aujourd'hui dominants, celui de la mise en réseau des territoires et des acteurs. Et peu importe, finalement, que les chaînes de distribution aient fait preuve d'une réactivité et d'une résilience exemplaires empêchant, dans la majorité des pays du monde, des ruptures de stocks durables. Les auto-congratulations des acteurs institutionnels et agroalimentaires soulagés qu'une crise alimentaire ait été évitée ont rapidement cédé la place à de profondes interrogations sur l'organisation des systèmes alimentaires contemporains. Les « forces » du modèle ayant permis à des milliards de mangeurs de s'affranchir de la crainte du manque de nourriture (augmentation des volumes produits, industrialisation de la production, mise en réseau et en concurrence des territoires de production et de consommation, multiplication des acteurs impliqués à chaque étape de l'acte alimentaire, valorisation d'une offre alimentaire riche et abondante, etc.) ne constituent-elles pas, paradoxalement, de potentielles faiblesses ? L'ouverture et l'interconnexion des marchés tant vantées par les chefs de file des secteurs agricoles et alimentaires ne représentent-elles pas un risque de désorganisation là aussi globale des approvisionnements ? Du côté des mangeurs également, le coût économique, politique et social de la globalisation des systèmes alimentaires sera-t-il indéfiniment accepté ?

Le retour au premier plan de ces questionnements a ainsi rappelé la place centrale de l'alimentation dans les sociétés humaines et les enjeux qui se jouent dans et autour de nos assiettes. Un tel constat pourrait s'apparen-

ter à une banale évidence si l'alimentation et la cuisine n'avaient aujourd'hui tendance, tout du moins dans les pays les plus développés, à se voir reléguer au rang d'objets de divertissement et de spectacle. Shows télévisés, séries documentaires et autres concours de cuisine ont en effet drapé d'un voile récréatif des pratiques pourtant essentielles dans l'organisation des sociétés. De la domestication des plantes et des animaux à l'émergence des premières villes, des grandes migrations humaines à la fondation des Empires, des Grandes Découvertes à la constitution de ces mythiques « routes des épices », de la révolution des transports à la mondialisation contemporaine, l'alimentation est tout à la fois objet et révélateur des tensions et des rapports de force qui ont participé à façonner l'histoire de l'humanité. Lorsque l'historien et anthropologue américain Sidney Mintz publie en 1985 son désormais célèbre *Sweetness and Power*, son ambition est moins de dresser une histoire du sucre que de montrer comment sa consommation, son commerce et sa production modifient en profondeur l'organisation économique, politique et sociale des sociétés européennes et caribéennes, mais aussi comment ils influencent les relations entre les puissances d'alors (Mintz, 1985). Dès sa parution, le travail de Mintz marque un tournant chez les historiens : jusqu'alors considérées comme triviales et anecdotiques, les manières qu'ont les hommes de se nourrir et de se procurer leur nourriture deviennent une porte d'entrée prometteuse pour saisir et retracer les mouvements d'une histoire qui se définit désormais comme globale.

Novateur, ce champ de recherche n'a paradoxalement rencontré qu'un faible écho chez les spécialistes de géopolitique, traditionnellement enclins à se tourner vers des objets d'étude plus « belliqueux » ou, pour celles et ceux

s'intéressant à la question alimentaire, à l'aborder avant tout au prisme de sa dimension agricole. Qu'il s'agisse des logiques économiques, financières et politiques qui sous-tendent la structuration des territoires agricoles, du rôle joué par les marchés mondiaux dans l'évolution des choix productifs ou des guerres commerciales que se livrent acteurs étatiques et/ou sociétés privées, les apports de ces travaux sont immenses mais parcellaires. Immenses par leur capacité à exhumer, démêler et analyser les stratégies qui régissent le fonctionnement du système agricole mondial. Parcellaires, par une certaine tendance à négliger le rôle du mangeur et, ce faisant, à minorer une variable pourtant centrale de l'équation, celle de la consommation.

Voici donc l'ambition de cet ouvrage : proposer une géopolitique de la planète alimentaire remplaçant la consommation à la place centrale qui est et doit être la sienne. Non en niant les liens consubstantiels qui existent entre la fourche et la fourchette, mais en montrant que cette dernière est aussi soumise à des dynamiques et des enjeux politiques qui lui sont propres. Le sujet est large, les réalités abordées complexes, imbriquées et, surtout, en redéfinition permanente. Loin de se réduire à de simples objets de réjouissance, nos assiettes sont un révélateur de l'organisation du monde, des rapports de force et des luttes de pouvoir qui façonnent son fonctionnement, des victoires remportées par certaines puissances ainsi que des défaites essuyées par d'autres. Abondamment commentée au moment de sa publication, la liste des cuisines les plus globalisées dressée par l'économiste Joel Waldfogel est symptomatique de ce lien consubstantiel entre alimentation et géopolitique. Malgré leurs différences parfois importantes, cuisines italienne, japonaise, chinoise, indienne ou nord-américaine se rejoignent toutes sur un

point, celui de se référer à des pays qui, à une période de leur histoire, ont accédé au rang de puissances sur la scène internationale (Waldfoegel, 2020).

Miroirs des jeux de puissance à l'échelle globale, alimentations et cuisines représentent aussi depuis des siècles de puissants leviers d'influence aux mains d'États et d'acteurs parapublics désireux de trouver de nouveaux débouchés économiques ou de se singulariser dans le concert des nations. Entrés dans la légende française et européenne, les somptueux dîners donnés par Talleyrand à l'occasion du Congrès de Vienne de 1815 ont convaincu des générations de diplomates que l'argument alimentaire avait une force de persuasion égale à celle des longs discours ou des intrigues de cabinets. Plus récemment, les orientations stratégiques prises par des pays comme le Pérou, la Thaïlande ou même la Corée du Sud en faveur d'un *soft power* reposant sur leurs ressources culinaires ont rappelé que, même douce, l'arme alimentaire tend aujourd'hui à se faire une place de choix au sein des arsenaux diplomatiques.

Clefs de lecture du monde d'hier et d'aujourd'hui, nos assiettes sont aussi un terrain d'observation privilégié pour réfléchir aux évolutions futures de nos sociétés. À l'heure où l'intelligence artificielle et le Big Data proposent de personnaliser nos menus selon les spécificités de notre microbiote, où des start-up spécialisées dans la production de viande sans animaux se livrent une compétition effrénée, où les géants d'Internet ambitionnent de prédire et de prendre en main nos choix les plus intimes, nos assiettes témoignent du basculement de paradigme qui se produit actuellement sous nos yeux.

Comme l'a montré le chercheur Warren Belasco, la curiosité teintée de crainte quant au futur de nos alimen-

tations n'est pas nouvelle. Depuis les premières années du XIX^e siècle, les prédictions culinaro-futuristes n'ont cessé de se multiplier pour tenter de dessiner les contours des nourritures et des boissons qui prendront bientôt place sur les tables et dans les placards. Fidèle à la maxime du physicien Niels Bohr selon laquelle « il est très difficile de prédire, surtout le futur », le postulat de Belasco est toutefois moins de savoir quel crédit accorder à ces prophéties plus ou moins oiseuses et farfelues que de comprendre les raisons réelles qui les sous-tendent. Et de rappeler que cette tendance à la prédiction est autant « la projection d'inquiétudes, d'espairs et d'événements contemporains sur le futur » qu'une volonté « d'agir sur le présent » (Belasco, 2006 : 91).

De telles remarques n'ont jamais été aussi actuelles. À une époque où l'hégémonie de quelques entreprises agroalimentaires ne cesse de se renforcer, la révolution technique, technologique et morale tant souhaitée par certains interroge. Comprendre le fonctionnement de la planète alimentaire, les logiques qui la structurent et les rationalités qui animent ses acteurs ne relève désormais plus de la simple curiosité, mais bien de l'acte citoyen.