



L'intégrale

4 décembre 2006



p. 1

Retrouvez le programme du Plateau du J'Go sur le site de la Mission Agrobiosciences www.agrobiosciences.org

Contact : SylvieBerthier : 05 62 88 14 50 - sylvie.berthier@agrobiosciences.com

Visitez le site du Restaurant le J'Go - www.lejgo.com/

La Mission Agrobiosciences et le Restaurant le J'Go présentent, depuis le 6 novembre 2006, un nouveau rendez-vous sur l'actualité de l'Alimentation et de la société, le premier lundi de chaque mois, de 17h45 à 19h30 au bistrot du J'Go - 16, Place Victor Hugo, à Toulouse.

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au coeur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicale, et toujours une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponse dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de rééclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences et le Restaurant le J'Go invitent, à chaque séance, des chroniqueurs, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.

Mais aussi des producteurs qui dévoilent l'histoire de produits emblématiques du Sud-Ouest comme le porc noir gascon, le foie gras, l'agneau du Quercy, la tomate, la truffe ou l'ail qui, entre tradition et modernité, allient recherche de pointe et savoir-faire ancestraux. Histoire de science, d'hommes et de territoires....

Et ce n'est pas tout. Bistrot du J'Go oblige, l'ambiance festive est au rendez-vous : les chroniques et tables rondes, animées par des membres de la Mission Agrobiosciences, sont ponctuées d'interludes musicaux et la soirée s'achève sur une dégustation de produits de qualité.

Conçu et rythmé comme une émission, le Plateau du J'Go est enregistré par une équipe de Radio Mon País et rediffusé sur ses ondes (90.1) les 3èmes mardi (de 17h30 à 18h30) et mercredi (de 13h à 14h) de chaque mois. Elle peut aussi être écoutée sur podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet : http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais

Au menu du 4 décembre 2006

Mise en bouche	p. 3
Une revue de presse de l'actualité alimentation-société, par Stéphane Thépot.	
Chronique Grain de sel	p. 4
<i>La consommation engagée : mode passagère ou tendance durable ?</i> , par Jean-Marie Guilloux, suivie d'une lecture marketing par Geneviève Cazes-Valette, professeur à Sup de Co,Toulouse.	
Les pieds dans le plat	p. 5
<i>Comment nourrir 9 milliards d'hommes en 2050 ?</i> , par Sylvie Berthier et Jean-Louis Rastoin, agronome et économiste, Montpellier SupAgro.	
Propos de Table. Discussion avec la Salle.....	p.8
Chronique Sur le pouce.....	p. 9
<i>Fooding®, flou dingue ou vraie cuisine ?</i> , par Lucie Gillot et Muriel Gineste, sociologue	
Les petits plats dans les grands	p. 11
Le foie gras , une table ronde animée par François Delpla, en présence de René Babilé, professeur des universités, et Daniel Gestas, Président de l'association gersoise de promotion du foie gras.	
À emporter. Une sélection d'ouvrages par Jacques Rochefort.....	p. 13
Pour aller plus loin. Sur la question comment nourrir 9 milliards d'hommes en 2050.....	p.14

Jean-Marie Guilloux : Bienvenue au Plateau du J'Go, organisé conjointement par le restaurant le J'Go et par la Mission Agrobiosciences dont l'activité consiste, principalement, de permettre l'échange et le débat public sur les questions de transformation de l'alimentation, de l'agriculture et du monde rural, ainsi que sur les avancées des sciences du vivant. Cette structure, totalement indépendante, est financée par la Région Midi-Pyrénées et le ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Au menu du jour, nous allons, en une heure, parler notamment, et à rebrousse-poil, de consommation engagée, avec Geneviève Cazes-Valette, professeur de marketing. Puis nous aborderons un enjeu clé du futur, "Comment nourrir la planète" dans 50 ans, avec l'économiste montpelliérain Jean-Louis Rastoin, co-auteur d'un livre remarquable sur ce thème. Enfin, nous causerons du "Fooding" avec la sociologue Muriel Gineste et nous lui poserons la question "Fooding : flou dingue ou vraie cuisine ?", pour finir sur le décryptage d'une aventure historique, technologique et humaine, sur fond de polémique, d'un plat de choix dans le Sud-Ouest, le foie gras avec le scientifique René Babilé, de l'Ensat, et Daniel Gestas, de l'Association gersoise pour la promotion du foie gras.

Mise en bouche

Revue de presse de l'actualité par Stéphane Thépot

J.-M. Guilloux : Voilà pour le menu, mais tout de suite c'est avec le journaliste Stéphane Thépot, qui écrit dans "Le Monde" et dans l'hebdomadaire "Le Point", que nous allons débiter ce Plateau par une lecture de l'actualité de l'alimentation. Ce mois-ci, Stéphane, je crois savoir que vous avez relevé deux thèmes forts que vous avez formulés ainsi : le foie et le gras !

S. Thépot : Oui, foie gras et puisque ce sera le thème de cette émission, et que nous allons commencer par la consommation engagée, j'ai trouvé un petit thème sur les foies gras "enragés". Ça commence le 23 octobre 2006, dans la revue de presse de la Mission Agrobiosciences à propos du Sial, le Salon international de l'alimentation, qui se tient à Paris. Une information, qui figurait en annexe de cette revue de presse, indiquait le premier foie gras bio sans gavage et menait vers un site en espagnol, puisque ce serait des Espagnols qui auraient fait cette découverte. J'avais simplement mentionné cette information, parce que, bizarrement, aucun titre de la presse quotidienne nationale n'en avait parlé. J'en ai trouvé une trace sur le site Internet de France 2 qui a mentionné cette découverte, je cite, « *d'un foie gras écologique* », d'oies nourries sans gavage. Si l'info était peu reprise par la presse papier, en revanche, sur Internet tout ce qui compte d'écolo, de bio, d'amis des animaux s'est emparé de l'information. On trouve ainsi des sites qui se réjouissaient de l'information et qui voyaient là un faux foie gras qui épargnait les animaux. En cherchant plus avant, j'ai fini par

trouver une revue de presse de l'Ofival, qui est l'ancien Office des viandes devenu Office de l'élevage, dans laquelle on nous apprenait que le foie gras sans gavage n'est pas pour demain. Mieux, on nous disait que ce foie gras présenté au Sial n'étant pas proposé à la dégustation, personne n'a donc pu le goûter. Pour information, "Les Marchés", dont j'extrait cette information, est un petit journal très spécialisé qui est lu par l'ensemble de la profession agro-alimentaire en France.

J'ai cherché d'autres informations. Sur le site Stopgavage, il est dit que la société espagnole, qui a réussi à faire du foie gras sans gavage, prévenait que cette information restait à confirmer, et rebondissait sur une autre information tirée d'un journal américain, le "Chicago Tribune". Il faut savoir qu'à Chicago le foie gras est officiellement interdit. Le site Stopgavage citait l'article d'un chroniqueur gastronomique du Chicago Tribune qui expliquait qu'il avait goûté deux faux foies gras : une terrine de foie gras végétarienne, il paraît que c'est bon, et une autre terrine faite de foie de poulet sauté avec de la graisse de porc fondu, un peu de cacao, de la gélatine et d'autres ingrédients, mais cela reste du secret.

Une dernière information plus près de nous, pour passer de la presse internationale à la presse locale. Dans Sud-Ouest, on nous annonçait la semaine dernière qu'une entreprise bien connue, qui fabrique du foie gras, était attaquée par un site présenté comme raciste voire nationaliste. La société Labeyrie, pour ne pas la nommer, produirait du foie gras hallal et, manifestement, cela ne plaisait pas à ce site Internet.

La consommation engagée : mode passagère ou tendance durable ?

Par Jean-Marie Guilloux, suivie d'une lecture marketing de Geneviève Cazes-Valette, Professeur de Marketing à Sup. de Co Toulouse

J.-M. Guilloux : Certains d'entre nous ne veulent plus consommer idiot, c'est-à-dire ne plus subir mais au contraire affirmer à la fois leur indépendance, leur liberté et, d'une certaine manière, leur identité dans l'acte de... consommer. Cette posture s'est récemment affirmée prêtant à l'acte de consommation une force capable de s'interposer aux effets néfastes de la "Mondialisation". J'évoque ici la "consommation engagée" qui, par le biais du commerce équitable, vise à mieux rémunérer les petits producteurs paysans des pays les plus pauvres. Bref, une tendance à la fois individuelle - on accorde cette militance consumériste à sa propre qualité de vie et à sa liberté -, mais aussi collective - en posant un acte utile à d'autres et la communauté planétaire. Puisque nous sommes dans la chronique Grain de sel, j'ai relevé que cette tendance qui se veut "généreuse", "utile" et "politique" connaît à la fois des détracteurs, des faiblesses et subit bon nombre de critiques.

Première critique : c'est un acte "militant" qui reste malgré tout un domaine "réservé", puisque ces produits étant plus chers, ils excluent les plus démunis d'entre nous. N'ayant pas les moyens de s'offrir ces produits militants, en tout cas quotidiennement, ils sont donc en partie exclus et, de plus, soumis à une nouvelle forme de "morale culpabilisante". Les critiques les plus acerbes relèvent donc une tendance exclusivement "Bobos" qui, par cet acte, s'achètent surtout une bonne conscience.

Deuxième critique : elle s'adresse surtout à ceux, encore minoritaires, qui expriment, là, une capacité de résistance à la consommation, voire même une contribution à la décroissance. On relève cette contradiction, le fait que la logique de cette pratique passe d'abord par le fait de consommer. Et d'autant plus d'ailleurs, que si l'on veut effectivement mieux rémunérer les petits producteurs, il conviendra de consommer un nombre croissant de ces produits équitables.

Troisième critique : on relève quelques faiblesses en vrac. Et d'abord sur l'impact politique et économique : des observateurs économiques

parlent surtout d'un îlot équitable dans un océan d'inéquité. D'autres soulèvent aussi que cela favorise la dépendance des populations du Sud, ruinant ainsi leur souveraineté alimentaire indépendamment des habitudes de consommation des pays riches. Certains détracteurs, enfin, doutent de la bonne foi des labels équitables, en laissant supposer que ces nouveaux intermédiaires prélèvent autant que les autres qu'ils cherchent à concurrencer. Dernière chose, beaucoup soulèvent que tout cela produit surtout d'excellents arguments de vente pour la grande distribution.

Voilà qui nous amène logiquement à recueillir l'avis de Geneviève Cazes-Valette, professeure de Marketing alimentaire à Sup de Co Toulouse. Je ne vais pas vous demander votre point de vue personnel, mais votre lecture marketing de ces tendances de consommation engagée et, plus généralement, sur le Consom'acteur comme certains se plaisent à désigner ce phénomène.

J.-M. Guilloux : **D'abord est-ce un véritable phénomène ? Cette tendance à vouloir consommer "engagé" semble assez largement partagée. Reste ceci : retrouve-t-on véritablement dans les actes d'achat ce qui est dit dans les discours des consommateurs ?**

G. Cazes-Valette : Il faut toujours faire cette différence entre les intentions exprimées et les actes des consommateurs. Entre le socialement correct et la réalité marketing des parts de marché des produits du commerce équitable. C'est-à-dire mesurer strictement l'écart entre ce que les gens pensent (et ce qu'ils disent lorsqu'ils répondent à un sondage) et ce qu'ils achètent. Et là, il y a un certain désenchantement.

Envisageons que cet écart se réduise et que la volonté à consommer "engagé" se renforce. En tenant compte que les arguments de cette volonté "militante" vise à consommer "éthique" et donc, en partie, à mettre en question les tendances actuelles du marketing (celles qui consistent à

nous dire ce que l'on doit désirer), pensez-vous que cela remettrait en cause certaines pratiques dans ce domaine ?

Le marketing s'adapte à tout. Si il y a une réelle volonté, c'est-à-dire un réel désir de consommer "engagé" par les actes, si les gens veulent de l'équitable, on leur fournira ce qu'ils veulent. S'il y a un désir du marché, le marketing fournira des réponses à ce désir. C'est son cœur de métier. Si le désir est durable, la tendance sera durable, le marketing jouera pleinement. Ce n'est donc pas fondamentalement une remise en cause des principes qui guide le marketing, mais plus simplement un indicateur fort des messages qu'il devra délivrer en adéquation avec ce désir.

En ce moment, la réalité de ce désir de consommation "engagée" ne semble pas intéresser outre mesure le marketing alimentaire. Comment le percevez-vous ? Le consommer "bio" semble tout de même prendre une certaine ampleur, on en voit de plus en plus sur les étals des supermarchés ?

Dans la réalité, le consommer "militant" reste une niche. Disons que l'on regarde frémir le vent. Mais ça n'avance pas de manière énorme. C'est très, très petit concernant le commerce équitable. Pour ce qui est du "bio", nous avons cru qu'il allait décoller mais, contrairement à certaines idées reçues, ce n'est pas le cas.

Vous évoquiez le fait que le marketing puisse devoir s'adapter à ce type de désir, s'il prend une ampleur suffisante. Sur quel type d'analyse se fonderait-il au cœur des arguments du discours des consommateurs "engagés" ?

Je pense qu'il miserait, je vais être un peu provocante, mais c'est le jeu de notre entretien, sur le désir qu'auraient les consommateurs, et ceux que l'on nomme généralement les "bobos", de s'acheter une bonne conscience : « Je m'innocente d'être bourgeois en achetant militant ». Certes, c'est s'en tirer à bon compte, mais ce désir de s'acheter une bonne conscience fait vendre... même si cela exclut les gens qui n'en ont pas les moyens.

Tout de même, ce serait peut-être un progrès que consommateurs et logique marketing se rejoignent sur une consommation à même de protéger les producteurs ou l'environnement.

Oui. Ce serait sûrement assez positif, si le marché est là. Je soulève tout de même ce paradoxe. Imaginons que ce marché s'étende fortement, cela pourrait devenir absurde par rapport aux intentions du commerce équitable qui est, notamment, de s'inscrire dans le développement durable. Or cet accroissement fort de ce marché conduirait à intensifier cette production. Le serpent se mordrait alors la queue. Car il y aurait forcément dévoiement de la production qui passerait du durable à l'intensif. C'est logique et implacable.

Les pieds dans le plat

« Comment nourrir 9 milliards d'hommes en 2050 ? »

Par Sylvie Berthier et Jean-Louis Rastoin, agronome et économiste, SupAgro Montpellier

J.-M. Guilloux : Sylvie, la consommation engagée, via les produits de terroir, les Amap... est-elle en train de remettre en question le modèle de développement de masse ? N'est-ce pas un signe précurseur, un signal faible, parmi d'autres, d'un nouveau modèle de développement en train de s'opérer ?

S. Berthier : Peut-être Jean-Marie, de nombreux chercheurs affirment en tout cas que nous ne pouvons pas continuer à consommer comme nous le faisons.

Car, aujourd'hui, notre planète compte 6,4 milliards d'hommes et 850 millions de Terriens

souffrent de sous-alimentation chronique (soit une personne sur sept), principalement situés dans les pays en développement. Ce sont les paysans qui sont les premières victimes de la faim. D'ici 2050, la population mondiale devrait passer de 6,4 à 9 milliards d'habitants, ce qui fera exploser les besoins en alimentation et en énergie. En particulier dans les pays du Sud, qui vont accueillir ces 3 milliards de personnes supplémentaires. Dès lors, se posent trois questions :

Comment va-t-on produire des aliments en quantité suffisante ? En respectant les écosystèmes ? Et en les distribuant de manière équitable entre tous ?

Déjà, il va falloir multiplier par deux ou trois la production agricole, ce qui ne sera pas simple si les terres entrent en compétition avec celles destinées aux biocarburants. N'empêche, il semblerait que nous n'ayons pas trop le choix et qu'il faille accroître les rendements massivement. Nous avons déjà traité ce problème, dans les années 60 par la Révolution Verte, à grands renforts d'engrais et de pesticides, un modèle aujourd'hui révolu d'un point de vue écologique et économique, ne serait-ce que parce que le prix des engrais va flamber avec celui du pétrole. Sans oublier que l'eau va devenir une denrée rare.

On attend donc beaucoup de la mise au point de plantes résistantes à la sécheresse, à la salinité et à haut rendement énergétique, mais le grand défi à relever reste celui de la réduction de la pauvreté des paysans. En tout cas, les chercheurs prennent l'affaire très au sérieux. Pas moins de trois livres ont été publiés cette année.

Celui de Louis Malassis *Ils vous nourriront tous, les paysans du monde, si...* (Ed. Cirad-Inra), qui est un véritable plaidoyer pour les paysans du monde ; *Nourrir la planète* de Michel Griffon (Ed. Odile Jacob), qui défend une agriculture écologique intensive ; et *Nourrir 9 milliards d'hommes en 2050*, un ouvrage collectif de chercheurs d'Agropolis, édité par l'ADPF, l'Association pour la diffusion de la pensée française, du ministère des Affaires étrangères, ce qui laisse penser que les politiques prennent, eux-aussi, l'affaire au sérieux.

Nous recevons ce soir Jean-Louis Rastoin, co-auteur de ce dernier livre, agronome et économiste, directeur de l'unité de recherche Moïsa (Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs, à Montpellier SupAgro.

S. Berthier : 850 millions de personnes sont encore sous-alimentées dans le monde. Comment en est-on arrivés là ? S'agit-il d'un problème de production agricole insuffisante ou de distribution inéquitable des ressources ?

J.-L. Rastoin : J'aimerais préciser, en préambule, que la question de la capacité de notre planète à nourrir 9 milliards d'hommes est éminemment complexe et ne peut être traitée que par une approche multidisciplinaire, à la fois technique, économique, sociologique, écologique et surtout politique. Il faut d'abord souligner les progrès accomplis : il y avait 30% de personnes sous-

alimentées en 1930, soit 1,3 milliards d'individus. On est passé aujourd'hui à 15% de la population, mais on peine à descendre en dessous. En 1995, l'objectif du Sommet mondial de l'alimentation de la FAO, à Rome, était de réduire de moitié le nombre de personnes sous-alimentées en 20 ans (entre 1995 à 2015). On le sait, cet objectif ne sera pas atteint. Nous en sommes même très loin.

Alors, quelle est l'explication ? On peut sérieusement s'interroger sur l'efficacité du Système alimentaire mondial. Comment en est-on arrivé là ? L'explication n'est pas technique, mais d'ordre politique et institutionnel.

En effet, en 2006, la ration alimentaire moyenne consommée par Terrien est proche des standards recommandés par les nutritionnistes, à savoir 2 600 kcal/j et 60 g. de protéines. Toutefois, on observe des écarts considérables entre la façon dont nous, les riches, nous alimentons, avec plus de 3 700 kcal/j et 90 g., et les pauvres qui arrivent à peine à 2 500 kcal et 30 g.

On se trouve donc en face d'un problème d'inégale répartition de la nourriture qui s'explique par des difficultés d'accès aux ressources productives ou aux aliments. Par exemple, l'utilisation d'engrais est de 10 à 100 fois moindre au Sud qu'au Nord. Idem pour les machines agricoles, les financements, etc. La productivité d'un paysan burkinabé est mille fois moindre que celle d'un agrimanager du bassin parisien. De plus, les pays les plus pauvres, qui n'ont déjà pas de potentiel agricole, ne disposent généralement pas d'argent pour importer. Restent, enfin, les problèmes d'organisation et d'institutions dans ces pays, où le droit n'existe pas, et l'absence ou la défaillance du cadre institutionnel régissant l'accès aux ressources.

Quelles sont les pistes proposées dans *Nourrir 9 milliards d'hommes en 2050* de manière durable, écologique et équitable. D'abord pour les pays pauvres ?

Effectivement, le diagnostic que je viens de faire suggère des pistes d'action, mais rappelons déjà que le tiers de l'humanité dispose de moins de 2 dollars par personne et par jour pour vivre et que cela concerne principalement des agriculteurs et leur famille.

La première piste d'action consiste à accroître de façon massive la production, en jouant à la fois sur les leviers technique et financier, ce qui implique un renforcement très important de la coopération internationale.

Seconde piste, comme nous allons vers un épuisement de ressources, comme les engrais

notamment (issus des énergies fossiles), il faudra donner la priorité à ces pays-là. Par ailleurs, il faudra utiliser les terres de façon judicieuse et sans doute les consacrer davantage à l'alimentation qu'à la production de biocarburants.

Troisième piste : accentuer l'effort de recherche et de développement agronomique sur les milieux arides et tropicaux. En particulier ne pas rejeter la solution des Ogm pour ces agricultures qui sont très sous-productives.

Enfin, dernière piste, renforcer le cadre institutionnel et organisationnel de ces pays, en particulier résoudre le problème de l'accès à la terre. Il est impératif de mener des réformes agraires dans ces pays-là pour augmenter la productivité, de revoir la fiscalité, bref de réduire la pauvreté.

Les pays riches comptent eux-aussi de nombreux dysfonctionnements. Outre, le nombre important de personnes sous-alimentées, ces pays connaissent d'importants problèmes d'obésité et de maladies cardiovasculaires. Allons-nous devoir changer de modèle alimentaire ?

C'est vrai, la question alimentaire frappe aussi désormais les pays riches. D'après l'Organisation mondiale de la santé, un milliard de gens sont en état de suralimentation. On est en plein désordre alimentaire. D'abord, nous devons retrouver le sens d'une alimentation équilibrée, ce qui passe avant tout par l'éducation, mais aussi par la communication et les messages publicitaires, à la télévision et via Internet.

Il faut aussi mener des actions auprès des producteurs. Le système de production agro-industriel crée de l'obésité en surchargeant les produits alimentaires en sucre et en graisses. Il faut donc imaginer un modèle alternatif de production alimentaire. Il est clair que lorsque, comme aujourd'hui aux USA, 30% de citoyens sont en surcharge pondérale il devient indispensable de réorienter le modèle de consommation alimentaire avec de véritables politiques nutritionnelles.

Enfin, il paraît important de "reconquérir le marché intérieur" ou mieux le "marché régional". En effet, en raison de l'uniformisation des modèles de consommation, au Nord comme au Sud, les gens ont tendance à manger la même chose, c'est-à-dire des produits "globaux",

standardisés. Or, les modèles de consommation sont historiquement diversifiés et à base de produits "locaux". L'idée est ici de réintroduire ces produits de terroir par le biais des 2 principaux canaux de distribution du monde contemporain : les GMS (grande et moyenne surface) et la RHF (restauration hors foyer). Les géants de la grande distribution sont naturellement demandeurs de produits régionaux qui constituent des "points d'appel" dans les magasins. Pour la RHF commerciale, c'est plus difficile en dehors du haut de gamme. Il est donc suggéré de sensibiliser la RHF collective, c'est-à-dire les restaurants des établissements scolaires, des hôpitaux, des administrations et des entreprises. Dans le secteur public (santé, éducation, collectivités locales, etc.), cela pourrait faire partie d'une véritable politique régionale. Les retombées sur l'économie et l'emploi sont évidentes, puisque l'on favoriserait ainsi les circuits courts.

Dans le contexte international actuel, est-ce réaliste ? Est-ce que cela ne pose pas la question d'un consensus international ?

Vous savez qu'il y a des négociations à l'OMC. La dernière en date, celle qui s'est tenue à l'été 2006, a échoué sur la question agricole. Il semblerait qu'il y ait une maturation de cette question. Les orientations indiquées nécessitent évidemment un minimum de consensus au plan inter-gouvernemental, car elles posent la question de l'allocation des ressources (par exemple, la question des subventions à l'agriculture), mais aussi celle des politiques agricoles et alimentaires qui ont forcément un volet extérieur. Une exception agricole et alimentaire semble aujourd'hui à portée de main après une période de libéralisation débridée. Les gouvernements prennent conscience que le système alimentaire ne peut se gérer de la même façon que l'automobile ou le textile, car l'aliment reste la base de la sécurité physique et psychologique et, donc, de la stabilité politique, à la fois nationale et internationale. Il faut une exception pour ces produits, qui doivent être gérés au plan mondial. En gros, il faut autoriser les subventions à l'agriculture, les aides au revenu agricole et, selon le niveau de richesses des pays, ajuster les politiques internationales. Il faut, par ailleurs, traiter le problème de l'alimentation en même temps que celui de l'environnement, d'où la nécessité de créer une Agence internationale de l'environnement. Et de coordonner le tout.

Discussion avec le public

Une question qui fâche : on parle de tous les remèdes sauf de diminuer la population mondiale ? A ce rythme, la terre sera surpeuplée et il n'y aura bientôt plus de forêt ni de biodiversité.

J.-L. Rastoin : Pour vous rassurer, la population de la planète risque de plafonner, puis de fléchir dans moins d'un demi-siècle. En 2050, nous devrions être 9 milliards : ce sera l'état stationnaire. Après cette date, la population mondiale devrait probablement diminuer.

Une question à double aspect. J'ai lu que José Bové prône l'autosuffisance alimentaire pour ces pays-là. Vous avez dit des choses qui sont peut-être un peu différentes. Ce qui peut être choquant pour l'auditoire, et à José Bové, c'est de dire « Allons-y gaiement avec les Ogm pour les pays pauvres ! », comme si on voulait à la fois s'en débarrasser et affirmer en même temps que c'est bon pour les pauvres. Je crois que c'est bon pour tout le monde, et qu'il fallait le préciser.

En ce qui concerne la capacité des pays pauvres à se nourrir, cela dépend de leur potentiel agroclimatique. Certains pays disposent de terres et d'eau, le Brésil et l'Argentine par exemple. Du coup, ils peuvent considérablement développer la production, atteindre l'autosuffisance et même exporter. En revanche, d'autres pays n'ont ni terre, ni eau. C'est le cas de la zone sahélienne ou de l'Algérie. Il n'est pas possible d'envisager l'autosuffisance alimentaire dans ces pays, qui vont devoir importer des biens alimentaires. Pour ce faire, il faudra bien que le revenu de ces pays augmentent. Sur la question des Ogm, je pense qu'il faut prendre un peu de distance. Il n'est pas question de coller aux pays pauvres ce "fléau". Les Ogm peuvent rendre de grands services, dans la résistance à la sécheresse, notamment.

Je pense que les pays pauvres n'accepteront les Ogm que si, nous-mêmes, nous les acceptons. Ce serait un service à leur rendre que d'arrêter de déconner en disant que c'est satanique.

On en prend de toute façon le chemin, puisqu'une décision de l'Union européenne autorise

progressivement les Ogm en Europe. Alors, les États doivent appliquer les réglementations, mais en France il y a des réticences pour des raisons sociales et politiques. J'ajoute que les Ogm peuvent être utiles pour réduire la pollution chimique et économiser des pesticides. La deuxième crise alimentaire de grande ampleur qui nous attend, c'est la pollution par les pesticides.

Michel Griffon propose, dans son livre, des techniques d'agriculture écologique intensive qui peuvent être aussi des réponses à la productivité massive. Il n'y a pas que les Ogm.

Bien-sûr, il existe des solutions agronomiques comme, par exemple, revenir à des modèles diversifiés polyculture-élevage, qui permettent d'augmenter la fertilité des sols, etc. Mais, il faut être lucide, on n'atteindra jamais, avec ces modèles proches de l'agriculture biologique, les rendements que l'on obtient dans l'agriculture industrialisée, dont il faudra limiter les dégâts.

Pouvez-vous nous donner des précisions sur la Chine ? Récemment, ce pays a pris des dispositions en faveur de l'agriculture pour alléger la fiscalité.

La Chine va atteindre l'état stationnaire. Sa population, très largement concentrée sur la côte, va se stabiliser autour de 1 milliard 300 millions d'habitants. Le gros problème de ce pays, c'est que les ressources en terres et en eau sont insuffisantes. De nombreux observateurs affirment qu'elle va être obligée d'importer une partie de son alimentation. Les mesures fiscales dont vous parlez sont destinées à stimuler la production interne.

Par rapport au réchauffement de la planète, comment ça va se passer ? Resterait-il suffisamment de terres pour les cultures ?

D'après les simulations réalisées par les climatologues et les agronomes, il devrait s'opérer une compensation au niveau des cultures, avec une migration vers le Nord. Il n'y a pas de problèmes considérables. En gros, on peut considérer qu'il y aura encore 6 milliards d'hectares cultivables sur la surface de la terre. Le gros problème que nous avons aujourd'hui, c'est la concurrence entre ce qu'on appelle la chimie verte

(les biocarburants, les plastiques issus de l'agriculture...) et les cultures alimentaires. Les conclusions de nos études montrent qu'il faudra dédier en priorité les terres agricoles à l'alimentation. Il est un peu illusoire de penser qu'on va substituer le pétrole par les biocarburants pour l'ensemble de la planète. C'est une vue utopique. Les énergies vertes serviront de tampon pendant un certain temps. Ensuite, il faudra passer à d'autres énergies.

Les milieux de l'agribusiness sont actuellement euphoriques car le coup d'envoi de la chimie verte a été donné (substitution du carbone fossile par le carbone vert). Cependant, les caulettes ont fonctionné et il apparaît clairement que, au moins pour les biocarburants de première génération (issus de la betterave sucrière, du blé, du colza...), en Europe, les disponibilités en terre sont nettement insuffisantes. Cela génère donc une tension entre la production d'aliments et celle d'énergie ou de plastiques.

Il faut se poser la question d'une meilleure valorisation de la terre. En France et dans de nombreux pays, l'alimentation devra être prioritaire, alors que dans certains très grands pays agricoles, comme le Brésil ou l'Argentine, les biocarburants sont économiquement viables.

Est-ce que, potentiellement, techniquement, la planète pourrait nourrir les 9 milliards d'humains à venir ? Si, oui, est-ce que le problème qui s'annonce est encore politique ?

Oui, il y a possibilité de nourrir 9 milliards d'habitants. Les agronomes disent que c'est techniquement envisageable. Le gros problème reste le déséquilibre de la répartition internationale de cette production qui est à portée de main dans les pays riches, mais pas dans les pays pauvres. Bref, il va falloir stimuler la production dans les pays pauvres et la ralentir ou la reconverter dans les pays riches.

Est-il utopique de penser que, un jour, on pourrait irriguer les déserts ?

Certes, il y a de l'eau en abondance sur Terre et, vous avez raison, on peut dessaler l'eau de la mer Méditerranée pour irriguer le Sahara, mais cela a un coût économique exorbitant. Reste que le problème numéro 1 que nous avons, c'est l'eau douce à la surface de la planète. En 2025, la moitié de la population mondiale, presque 4 milliards d'individus, n'aura pas accès à l'eau potable. Il y a là un problème social et de santé urgents à résoudre, avant tout, même avant celui de l'agriculture. Car il faut boire avant de manger.

Chronique Sur le pouce

Fooding®, flou dingue ou vraie cuisine ?

Par Lucie Gillot et Muriel Gineste, sociologue, Espace de formation et d'information sur l'alimentation (Efisa)

J.-M. Guilloux : Suite à la semaine du Fooding, qui s'est déroulée du 27 novembre au 4 décembre 2006, vous avez souhaité, Lucie, revenir sur les principes de ce concept qui a pour volonté de bousculer les codes de la gastronomie française.

L. Gillot : En effet, nous avons cherché à lever le voile sur quelques principes du Fooding, un concept certes très ludique mais qui reste méconnu. Ce néologisme, né en 1999, est issu de la contraction de deux termes anglais : food (nourriture) et feeling (sensation). Le Fooding, c'est d'abord une autre conception de la gastronomie, où l'on « *mange avec sa tête, son esprit, avec son nez, avec ses yeux* »¹, et qui a pour ambition de « *dérégulariser la gastronomie française* »², de la déculpabiliser, bref de « *lui*

donner une image plus sexy »³. Et chose surprenante, on ne doit pas ce concept - aujourd'hui marque déposée - à des cuisiniers, mais à deux chroniqueurs culinaires, Alexandre Cammas et Emmanuel Robin. Le Fooding prend corps au travers de trois événements annuels⁴ : la semaine du Fooding qui propose entre autres, pour cette édition 2006, des pizzas à emporter revisitées par un grand chef, le wine and Fooding tour (des dégustations gratuites) et le Fooding d'été, des pique-niques géants organisés à Paris et en Province, où l'on déguste des bouchées concoctées par les meilleurs. Les maîtres mots de ces soirées sont simples : bonne cuisine, bon vin, bonne musique, un DJ étant souvent présent pour garantir l'ambiance qui se veut "rock'n roll".

Le caractère résolument festif et parisien de ces événements, dont le lieu est parfois tenu secret jusqu'au dernier moment a valu à ce concept la qualification de mouvement branché, voire snobinard⁵.

Ce n'est pas tout. Alors que le Fooding prétend dépoussiérer la gastronomie française de ses codes, il en conserve le même académisme : une remise de distinctions clôture la fameuse semaine et ses auteurs viennent de publier un guide... des restaurants Fooding à Paris et en Province dans lequel figure le J'Go.

Reste ceci : comment repérer avec précision ce qu'est la cuisine éponyme ? Fusion food, Slow food, tendance régressive, pique-nique, easy-eating, cuisine brute. Les termes pleuvent, tout y trouve sa place⁶, même la cuisine de terroir décomplexée. En l'absence d'identification d'une cuisine Fooding, on en viendrait presque à se demander, en forçant le trait, si ce concept n'est pas un phénomène parisien très marketing... Un gros coup de pub pour ses concepteurs, les restaurants et les marques partenaires du mouvement.

Pour nous éclairer sur ces points, nous avons convié Muriel Gineste, sociologue à l'Espace de formation et d'information sur l'alimentation (Efisa)⁷.

L. Gillot : Muriel, vous avez assisté à l'une des manifestations organisées dans le cadre du grand Fooding d'été. Quelles sont vos impressions sur cette manifestation ?

M. Gineste : J'ai effectivement assisté à l'édition montpelliéraine du grand Fooding d'été 2006. Le principe est simple : dans un espace clos - un parc pour cette édition -, le visiteur est invité à suivre un parcours gustatif qui peut, parfois, se transformer en parcours du combattant, compte tenu du nombre de participants. Chaque chef dispose de son propre stand où il vous sert une "création culinaire", recette créée pour l'occasion. Vous cheminez ainsi d'un stand à l'autre pour composer votre menu dégustation. L'entrée est de 5 euros et les bénéfices reversés à Action contre la faim. Une démarche paradoxale, me direz-vous ? Comment peut-on se délecter de mets savamment concoctés par de grands chefs, alors que d'autres meurent de faim ? On peut également se dire : la gastronomie française est un patrimoine culturel comme les autres qui peut être mis au service d'une action humanitaire... Le débat est ouvert.

Ma première impression, en pénétrant dans le parc, est mitigée. D'entrée de jeu, on constate que les sponsors occupent l'espace ! Ricard vous cueille dès votre arrivée avec Pastis ; derrière, trône la boîte à Pizza de San Pellegrino ; Häggen Daz affiche ses couleurs... et on vous offre un petit ruban rose, aux couleurs du rosé de Loire, servi pour l'occasion... Cela dit, c'est plutôt agréable : c'est l'été, il fait beau, il fait chaud, vous sortez de la plage... Un petit Pastis bien frais, ça se laisse boire, surtout quand il est accompagné d'un petit croquant au parmesan, très sympathique ! Les marques sont donc omniprésentes sur le site, mais le jeu en vaut néanmoins la chandelle, car il y a une bonne collaboration en matière de créativité culinaire entre les chefs présents et les sponsors.

Pour ce qui est du côté snobinard, je dois avouer que cela ne s'applique pas à ce que j'ai pu voir à la manifestation de Montpellier, qui était plutôt populaire et familiale. On vous offre une nappe très colorée pour vous installer dans l'herbe, les enfants sont nombreux, et l'ambiance, détendue et conviviale.

On constate également une rupture de code ou une absence de frontière entre le chef cuisiner et les participants. Chaque stand est organisé autour d'un barbecue. La plupart du temps, c'est le chef qui s'occupe des cuissons et qui sert les convives. Cette absence de distance est intéressante, le chef pouvant recueillir, sur le vif, les impressions des participants. Ainsi, par exemple, l'un des stands proposait du poulet grillé accompagné au choix d'une sauce raifort ou betterave. Une certaine originalité qui n'a pas manqué de susciter l'interrogation, voire le dégoût des plus jeunes : « C'est quoi le raifort ? », « J'aime pas la betterave ! » Ce retour à la réalité de l'échange direct n'est pas toujours facile à entendre pour le cuisinier.

Le Fooding prétend bousculer les codes... Est-ce vrai selon vous ?

Je ne dirai pas cela. Les mets proposés lors de cette manifestation sont effectivement créatifs. Il y a donc une volonté de présenter, à une population qui n'a pas toujours accès à ce type de cuisine, un certain niveau de sophistication.

Maintenant, l'objectif, qui vise à rendre accessible à tous une cuisine destinée si ce n'est à une élite au moins à un public averti, n'est pas toujours atteint. Certes, on peut échanger directement avec de grands chefs, maintenant je ne suis pas convaincue que les participants mesurent qui sont ces grands chefs !

Ensuite, le Fooding est, selon moi, une tendance dans laquelle s'accumule un certain nombre de

concepts totalement différents. Le grand Fooding d'été, ce n'est pas la même chose que la semaine du Fooding et ses manifestations essentiellement parisiennes... Dès lors, quand on parle de Fooding, il n'est toujours facile de faire la part des choses.

En conclusion, j'ai véritablement apprécié la manifestation de Montpellier. J'ai rencontré de grands cuisiniers, discuté avec eux ou encore vu comment ils travaillaient et vivaient cet événement. Certains ont réalisé de grandes mises en scène autour du plat qu'ils concoctaient ; d'autres, à l'inverse, sont restés plus discrets. C'était intéressant de les voir à l'œuvre dans un autre cadre.

Sur le concept parisien, je serai plus mitigée. J'ai pu voir récemment un reportage sur l'un des événements de la Semaine du Fooding 2006, les cuisines ouvertes. Il s'agit de dîners servis au sein même de la cuisine. On peut ainsi assister en direct au travail de la brigade derrière les fourneaux. Une démarche qui ne bouscule nullement les codes de la gastronomie. Le maître d'hôtel, qui assurait le service droit comme un "i", semblait plus stressé qu'à l'accoutumée.

Servir directement, sous l'œil du chef de cuisine, n'est pas chose si facile !

D'autre part, ce n'est pas parce que l'on dîne en cuisine que l'on en saisit pour autant les codes et le mode de fonctionnement. Ainsi, je ne pense pas que les gens qui ont participé à ce repas aient pris la mesure de ce qui se passait autour d'eux. Pour moi, cet exemple tient plus d'une mise en scène proche d'un "safari au Kenya" que d'une véritable transmission de la gastronomie, ce qui m'incite à relativiser la portée de ce concept.

Sources

1 et 6 Laure Narlian, *Fooding : quoi de neuf à table ?*, Dossier France 2.

<http://info.france2.fr/dossiers/france/90472-fr.php>

2 et 5 Didier Le Gorrec, *Je mange enfin à mon aise*, L'express du 21/06/2001

<http://www.lexpansion.com/art/6.0.106922.0.html>

3 Interview d'A. Cammas par David Alexandre, le journal des femmes,

http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/itvw/it_cammas.shtml

4 Plus de détails sur le site du Fooding :

<http://www.lefooding.com/>

7 <http://www.efisa-conseil.com/>

Les petits plats dans les grands

Histoire technologique et humaine du foie gras

Une table ronde animée par François Delpla en présence de René Babilé, professeur des universités, et Daniel Gestas, Président de l'association gersoise de promotion du foie gras

J.-M. Guilloux : A l'approche des fêtes, nous ne pouvons pas ne pas parler d'un produit emblématique du réveillon, le foie gras : emblème de notre région et produit phare du J'Go. C'est donc l'occasion de nous détendre, quoique, François, ce produit n'est pas du goût de tout le monde. Il est même l'enjeu de sérieuses empoignades dans les débats actuels ? Mais d'abord, que se cache-t-il derrière la gastronomie et le plaisir du palais que nous procure ce produit ?

F. Delpla : D'abord, une histoire : le foie gras, produit emblématique de notre région s'il en est, vient pourtant de l'autre côté de la Méditerranée. En effet, il y a 4500 ans, les Égyptiens maîtri-

saient déjà la technique du gavage. Importée dans notre pays par les Romains, la tradition s'est perpétuée dans nos campagnes, notamment en Alsace et dans le Sud-Ouest.

Ensuite, des questions technologiques et économiques : comment le foie gras de nos grands-mères est-il passé, en moins de 30 ans, des cours des fermes à une production industrielle de masse ? Est-ce uniquement une spécialité française, puisque 80% de la production mondiale se fait chez nous ?

Et puis, il soulève aussi des questions éthiques, notamment en terme de bien-être animal, comme la presse vient de le rappeler encore récemment.

Pour répondre à ces interrogations, nous allons aujourd'hui débattre avec René Babilé, professeur des universités et Daniel Gestas, Président de l'association gersoise de promotion du foie gras.

René Babilé, quel a été l'apport de la recherche publique dans le formidable boom de la production de foie gras qui, rappelons-le, a été multipliée par 10, depuis 1980 ?

R. Babilé¹ : Déjà, pour relativiser les choses, la recherche publique sur le foie gras n'est pas très importante. Peu de chercheurs s'intéressent à cette filière. Ce qui a accompagné son développement, ce sont les apports qui sont venus autour de la reproduction des animaux et de sa maîtrise. Le canard utilisé pour la production d'un foie gras est un hybride entre deux genres différents car, en reproduction naturelle, les taux de fertilité sont en effet très faibles. Il a fallu passer par un inséminateur artificiel pour améliorer la productivité et, parallèlement, la sélection a amélioré les performances en matière de production et de reproduction des animaux. Les travaux qui ont été réalisés en matière de physiologie ont permis de décrypter le système de la stéatose hépatique² et donc la production de foie gras, et d'entrevoir ensuite des pistes en recherche génétique sur des gènes marqueurs spécifiques, qui permettraient éventuellement d'améliorer ses performances.

Daniel Gestas, nous venons de voir les grandes mutations qu'a connues la production de foie gras. Comment les agriculteurs y ont-ils fait face ? Comment se sont-ils adaptés et organisés pour augmenter les quantités tout en préservant la qualité ?

D. Gestas : Tout d'abord il y a eu une tradition de production de foie gras. Ma grand-mère produisait des oies, des canards et il a fallu ce boom économique, puis le fait que le foie gras soit rentré dans la grande distribution, dans un marché beaucoup plus large pour que des organisations se mettent en place et, entre autres, une organisation interprofessionnelle du foie gras, le Cifog, qui a permis à l'ensemble de la filière de s'organiser pour répondre, d'une part, à la demande et, d'autre part, aux améliorations technologiques et biologiques dont a parlé le professeur Babilé, ce qui a permis globalement d'améliorer la productivité de chaque gaveur, par rapport au nombre de canards ou d'oies gavés par personne. Mais le gavage reste une production

manuelle, où le gaveur doit nourrir matin et soir l'animal et procéder à ce que le foie se développe.

René Babilé, la presse s'est récemment faite écho de nombreuses tentatives d'interdiction du gavage au nom du bien-être animal, notamment aux USA. Le foie gras est-il un organe malade que nous mangeons ? Qu'en est-il exactement ?

R. Babilé : Le principal reproche, qui est fait à cette production, par les gens qui écrivent sur ces sites, c'est que le foie gras est un phénomène pathologique. Ce qui est absolument faux, puisque j'ai dit tout à l'heure qu'on avait décrypté le mécanisme. Il faut savoir que chez les palmipèdes, notamment chez les canards et les oies, 80% de la synthèse des graisses est fabriquée au niveau du foie. Quand vous leur donnez des aliments comme le maïs, qui est riche en amidon et qui se transforme en glucose au niveau intestinal, vous amenez de quoi fabriquer des graisses au niveau du foie. Donc ce foie va synthétiser des graisses et ensuite il a pour rôle de les évacuer vers la périphérie, c'est-à-dire vers le tissu musculaire, vers le tissu adipeux sous forme de réserve ou sous forme d'énergie. Ainsi l'apport et la synthèse deviennent supérieurs à la capacité d'évacuation. Le foie stocke le surplus, et dès que l'on arrête le gavage, le transport reprend le dessus. Si l'on arrête le gavage en fin de gavage, en deux jours, on perd 50% du poids du foie.

Daniel Gestas, le foie gras est très identifié dans le Sud-Ouest, avec ses nombreuses chapelles, que sont par exemple le Gers ou les Landes. En revanche, de nouvelles régions comme l'Ouest de la France ou d'autres pays d'Europe de l'Est, notamment, arrivent sur le marché. Comment vivez-vous ces mouvements et comment continuerez-vous à identifier le Sud-Ouest au foie gras, produit à l'origine venant d'Égypte ?

D. Gestas : D'abord, pour compléter ce qu'a dit le professeur Babilé, avez-vous déjà vu une personne malade engraisser ? Ça n'existe pas. Pour que le canard puisse engraisser, il faut qu'il soit bien. Nous faisons donc tout pour qu'il soit dans de bonnes conditions pour engraisser et produire un foie gras de qualité.

Pour ce qui est de l'identification, nous considérons que le Sud-Ouest est le berceau du foie gras, même s'il est arrivé d'Égypte via les Romains. Nous ne combattons pas les autres producteurs. Ce que nous avons voulu, c'est nous donner un cahier des charges strict de façon à ce que notre foie gras soit identifié comme étant produit avec un certain nombre de jours de gavage, avec du maïs ; un cahier

des charges qui permette de conserver la qualité de ce produit traditionnel, que nous avons toujours produit dans nos régions. C'est comme cela que nous démarquons notre foie gras identifié Sud-Ouest, Gers, Landes ou Gascogne.

Commentaire de Denis Mélié, restaurateur (Le J'Go) : Comme le dit Daniel Gestas, je ne sais pas si je suis atteint de la maladie de nos palmipèdes, mais j'ai été élevé dans le Gers... Il y a quarante ans, le foie gras était un produit de fête. Aujourd'hui, les choses se sont un peu popularisées. Les gens viennent boire du vin rouge, du vin blanc, passer une bonne soirée... On le mange au comptoir, alors qu'il y a quelques

années on le mangeait de façon un peu plus formelle sur une table. C'est l'évolution, l'industrialisation, mais cela reste un grand plaisir pour l'ensemble des consommateurs. Je voudrais juste rajouter que le J'Go est une "terre" où les producteurs et les consommateurs se retrouvent. Ici et à Paris l'ensemble de nos paysans régionaux ont tribune. Rapprocher les producteurs régionaux et les consommateurs demeurera notre rôle.

1 Lire sur le site de la Mission Agrobiosciences l'article *Les abbés du foie gras* :

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1890&var_recherche=babile

2 Accumulation de graisse dans la cellule hépatique.

À emporter

Une sélection d'ouvrages

Par Jacques Rochefort

Deux livres en prise directe avec les sujets de la soirée.

Le foie gras d'Elvira Masson et Blaise Prud'hon, édité chez Aubanel : un livre qui nous conte l'histoire et l'art du foie gras, depuis sa naissance dans les fermes de nos régions et sa préparation en cuisine. Un livre pour amateur de goût qui permet d'en savoir plus sur un met d'exception.

Les coulisses du commerce équitable de Christian Jacquiau, éditions Mille et une nuits : Christian Jacquiau s'intéresse au concept de commerce équitable : les organisations relais et entreprises qui font de l'équitable tiennent-elles leurs engagements ? Qui est vraiment gagnant ? Le commerce équitable est-il récupéré par la grande distribution ? Cela ne modifierait-il pas son engagement éthique ?

En cette période de fêtes nous ne saurions trop conseiller un beau livre : **Gens de l'agriculture par Jean-Luc Mayaud, aux éditions du Chêne.** Un beau livre avec de belles photos et un texte qui retient toute notre attention. Jean-Luc Mayaud, historien à l'Université Lumière Lyon II, soulève les paradoxes de nos constructions

mentales du présent. Celles où l'agriculture tient le rôle d'objet fantasmatique de nos inquiétudes. Celles où nous réinventons le paysan. C'est un livre qui rend un fier service au lecteur, celui d'une remise en question de ses propres imaginaires et arguments. Lire Mayaud, c'est accepter de regarder l'agriculteur et son histoire en face, au lieu de se laisser bercer par les histoires que nous nous racontons.

Puisque nous sommes dans les beaux-livres restons y. **Nouvelles Pyrénées. Paysans, paysages, produits. Par Jean-Claude Flamant et Serge Thierry, aux éditions Glénat.** Un photographe et un agronome nous invitent à un voyage à travers les vallées des Pyrénées. Textes et images se répètent pour raconter les nouvelles Pyrénées, que des femmes et des hommes passionnés animent et font vivre. Ainsi, du Pays Basque aux coteaux méditerranéens, nous découvrons les productions qui allient innovation et tradition : vin d'Irouléguy, fromages du Couserans, moutons du Pays Toy, chèvres des Corbières. Un carnet de voyage érudit et sensible, qui porte un regard neuf sur l'agriculture et sur les Pyrénées du 21^{ème} siècle.

Sur la question comment nourrir 9 milliards d'hommes en 2050

Nourrir 9 milliards d'hommes, coordonné par GHERSI, Gérard - Paris:ADPF, 2005/09, 152 p. Cet ouvrage, réalisé par un collectif de chercheurs, est destiné à accompagner une exposition sur la question alimentaire dans le monde mais il peut être utilisé indépendamment de cette exposition. Après un rappel des enjeux posés par la faim dans le monde, on y trouve un état des lieux et une analyse de la situation de l'insécurité alimentaire mondiale, de ses causes et de ses conséquences sur les populations. Le rôle de la recherche dans la lutte contre ce fléau est précisé. Il est rappelé que produire davantage ne suffit pas et que le vrai problème est dans le partage des ressources et dans la mise en place de politiques commerciales et de développement prenant en compte le droit légitime des populations à la souveraineté alimentaire.

Nourrir la planète, GRIFFON Michel.-. Editions Odile Jacob, 2006, 456 p.

Huit cents millions de sous-alimentés vivent pour la plupart dans les pays en voie de développement. D'ici 2050, la planète comptera trois milliards d'habitants de plus. Comment allons nous nous nourrir ? Dès les années 1960, cette question s'est posée, et nous y avons répondu par la Révolution verte, fondée sur la génétique, les engrais, les pesticides, des politiques publiques vigoureuses. Cette stratégie ne suffit plus. Comment aujourd'hui concilier productivité accrue, respect de l'environnement et souci de l'équité entre les hommes ? M. Griffon brosse le tableau de la crise alimentaire mondiale à venir, jette les bases de ce que devrait être le développement durable de l'agriculture du futur et plaide pour une révolution doublement verte.

Ils vous nourriront tous, les paysans du monde, si... MALASSIS, Louis.-. Editions Quae, 2006, 460 p. Après *La longue marche des paysans français*, suivi de *L'épopée inachevée des paysans du monde*, ce troisième livre est un essai de synthèse sur le passé, le présent et le devenir des paysans : nourrir des hommes plus nombreux et mieux alimentés tout en protégeant la nature ne sera pas facile.

La faim, pourquoi ? Un défi toujours d'actualité RAVIGNAN, François de - Paris : La Découverte, 2003, 120 p.

D'où vient la faim ? Qui a faim ? Où en est la faim ? L'auteur analyse le problème à travers une série de questions très pertinentes qui permettent à tous de s'éclaircir les idées. Il propose aussi des voies pour agir d'ici de manière efficace.

Agricultures et paysanneries des Tiers Mondes DUFUMIER, Marc - Paris : Karthala, 2004/09, 600 p.

L'auteur explique la diversité des modalités de transformation de l'agriculture en Afrique, en Asie et en Amérique latine. Les paysanneries du Sud ont continuellement modifié leurs systèmes de production agricole pour mettre durablement à profit les caractéristiques propres à leurs environnements respectifs. Elles ont su adapter techniques et savoir-faire à la diversité des écosystèmes. Problème : dans le contexte de la mondialisation, les paysans du Sud ne peuvent résister à la concurrence des exploitants du Nord ; ils sont souvent condamnés à l'exode.

Sécurité alimentaire et question agraire : Les risques de la libéralisation, HAUBERT, Maxime, COURADE, Georges - Revue Tiers-Monde, n°153, 1998/01, P. 9-209

Les termes dans lesquels se posent les questions alimentaire et agraire dans les pays du Sud ont considérablement évolué ces dernières années. Les raisons ? Renforcement des politiques de libéralisation et de la mondialisation des échanges, transformations des modes de production et de consommation des produits agricoles, aggravation des problèmes écologiques, modification des rapports de force entre les acteurs... C'est dans ce contexte, que ce dossier traite des problèmes de sécurité alimentaire et foncière, deux volets étroitement complémentaires.

A vos Agendas !

**Le Plateau du J'Go en 2007
8 janvier, 4 février, 5 mars, 2 avril
et 4 juin.**