

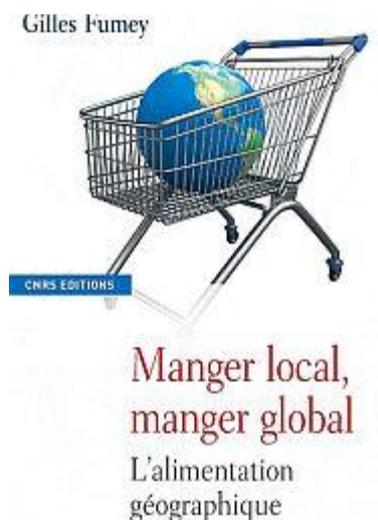
Des livres

Jean-Philippe Raud Dugal

27 juin 2010

Manger local, manger global. L'alimentation géographique (Gilles Fumey)

Gilles Fumey, Manger local, manger global. L'alimentation géographique, CNRS-Editions, 2010



Qu'est-ce que vous mangez et buvez ? Du saumon et du vin ? Des lipides et H₂O ? Du terroir et des marques ? Tout cela à la fois, et surtout, des "qualités" apportées par la géographie. Cette vision, on la doit aux sciences sociales qui ont bousculé la vision de l'alimentation, trop longtemps confinée à l'économie (des disponibilités) et à la géopolitique (la faim, la sécurité alimentaire). **Nourrir les hommes n'est pas qu'une question de tonnage et de prix, c'est aussi adopter des cultures, connaître ce qui fait que tel peuple mange tel fruit ou telle céréale, de quelle manière il a intégré comme base alimentaire tel plat ou se désaltère avec telle boisson.** Les représentations, l'évolution des comportements alimentaires, les inflexions des productions sont des éléments incontournables pour appréhender au mieux cette géographie. Gilles Fumey commence son menu par un rappel de ce qui a tracé cette géographie relativement nouvelle. Rien - ou si peu - **avant deux géographes majeurs, Max Sorre et Roger Dion, l'un au sortir de la guerre, avec une approche plutôt biologique, l'autre un peu plus tard avec des travaux sur le vin.** Tout en rappelant l'apport de la recherche américaine, Gilles Fumey indique clairement l'émergence d'une recherche géoculturelle dans les années 1990 sous la houlette de Jean-Robert Pitte.

Pour comprendre ce que manger veut dire sur la planète, Gilles Fumey s'appuie sur la lecture de l'anthropologue Philippe Descola (voir le compte rendu de son ouvrage, [Par-delà nature et culture](#)) qui a tracé avec quatre ontologies ce qui pourrait expliquer les comportements des mangeurs dans le monde grâce à l'*identification*, la *distinction entre soi et l'existant* et la *relation*, dans le sens de rapports externes entre des êtres. **Comment les acteurs, les consommateurs, les consomm-acteurs construisent des modes de lecture de leurs**

expériences alimentaires ? La spatialisation de l'alimentation instrumentalise, formalise « la découpe de l'étendue, la stabilisation d'espaces singuliers ». Même si la revendication territoriale de nos jours produit des rhétoriques identitaires liées au besoin de différenciation et de singularité dans un monde globalisé, il ne faut pas pour autant oublier que l'histoire a marqué très largement les comportements en différentes strates. Ainsi, les travaux de Lucien Karpik sur l'économie des singularités montrent combien les choix se sont faits dans le passé avec cette obsession de la qualité et de la distinction qui expliquent pourquoi il existe une alimentation de grand luxe. Ainsi, **les mangeurs indiquent très clairement leurs choix au marché, établissant ce lien entre ces premiers et les professionnels de la production, ou encore les restaurateurs qui est souvent pensé en sens inverse.** Le marché, l'origine, etc, autant de questions dont nous entretient l'auteur et qui nous permettent de mieux appréhender ce que manger veut dire.

Nature, Terroir, Paysage et Villes sont les figures que Gilles Fumey utilise pour une compréhension globale de la géographie culturelle alimentaire. Le chercheur s'appuie, au début de l'ouvrage comme au quatrième chapitre, sur ces quatre figures qui façonnent le regard que porte une société sur ce qu'elle autorise dans son assiette. Il décrit l'ensemble de ces notions dans une partie très éclairante où le global s'articule avec le local : « *Ce qu'on appelle l'alimentation globale aujourd'hui n'est plus vraiment le produit standardisé sorti d'usines à des centaines de millions de'emplaires. Ce sont des "concepts" comme la pizza, le kebab, le soda, le thé glacé, etc, qui sont ethiniciés sur les lieux de consommation par une saveur, un ingrédient, une présentation locale* ».

Avec de nombreux rappels, notamment sur les avancées scientifiques, Gilles Fumey donne à voir la complexité des symboliques dont nous avons besoin pour manger et pour lesquelles la géographie est un opérateur essentiel. La bibliographie - et une filmographie - très fournies constituent à elle seule un outil de travail préliminaire considérable. Le seul regret concerne l'approche iconographique, concentrée uniquement sur quelques pages couleur, et qui aurait pu donner du sens dans de nombreux chapitres. Mais, ne nous trompons pas, Gilles Fumey nous propose un ouvrage de référence, plein de finesse et d'érudition.

Jean-Philippe Raud-Dugal

Pour en savoir plus :

- [Un article de Thierry Paquot, *Alternatives internationales*](#)
- [Un article de Sébastien Coupez, *Clionautes*](#)
- [Du déterminisme en géographie de l'alimentation](#)
- [Penser la géographie de l'alimentation](#)

- [Les repas géographiques des Cafés géo](#)

- [Un master à l'université Paris-Sorbonne sur ces thématiques](#)