

LA NOURRITURE DES FRANÇAIS¹ :
De la maîtrise du feu ... aux années 2030

par Pierre Feillet²

Gérard Pascal³ – Notre confrère Pierre Feillet nous invite, dans la première partie de son ouvrage, à un voyage de près de cinq cent mille années au cours desquelles l'homme a maîtrisé le feu, inventé l'arc et la culture des céréales. Il nous fait vivre l'agriculture de ses débuts à la naissance de l'agriculture moderne, s'arrête un instant pour nous présenter quelques hommes qui ont marqué l'histoire de l'alimentation, avant d'entrer dans l'ère agro-industrielle avec en particulier l'apparition des OGM.

Dans une seconde partie, l'auteur évoque trois acteurs incontournables de notre alimentation : le médecin, l'hygiéniste et le cuisinier qui jouent un rôle majeur dans les recommandations nutritionnelles, dans la garantie de la sécurité sanitaire de nos aliments et enfin dans le plaisir que nous allons prendre à les consommer. Il décrit avec talent les évolutions connues dans ces trois secteurs, qui nous ont conduits au PNNS, à la traçabilité et au principe de précaution et à la découverte de nouvelles saveurs.

Pierre Feillet ne prend pas partie, mais part de cette seconde partie pour construire la troisième, particulièrement originale : il y bâtit cinq scénarios pour les 30 prochaines années, selon l'importance que l'on donne à l'un ou l'autre des acteurs de la chaîne alimentaire.

Le premier est celui de la science triomphante qui bâtit le meilleur des mondes ; dans le second, les pouvoirs publics prescrivent une alimentation qui protège la santé ; dans le troisième, l'impérialisme agro-industriel impose ses produits ; dans le quatrième il s'agit avant tout de protéger le cadre de vie ; enfin, dans le dernier, les Français ne s'en laissent pas conter et prennent dans les quatre précédents les éléments qui leur semblent susceptibles de construire un avenir alimentaire équilibré. Il semble que ce soit ce dernier qui recueille la préférence de l'auteur.

L'ouvrage « se consomme » avec grand plaisir, il est très « digeste », fourmille de données et de sources. Il est particulièrement bien documenté, son style est alerte et précis à la fois ; c'est, en 245 pages, une véritable « bible » de l'alimentation.

¹ Quae éditons, 2007, 245 pages.

² Membre de l'Académie d'Agriculture de France, directeur de recherches émérite à l'Institut national de la recherche agronomique, membre de l'Académie des Technologies.

³ Membre de l'Académie d'Agriculture de France, directeur de recherches honoraire de l'INRA.