

10 questions à Pierre FEILLET¹COMMENT BIEN SE NOURRIR EN RESPECTANT LA PLANÈTE ET NOTRE SANTÉ ?²

Jean-Marie **BOUQUERY**³. – Certes le genre des « livres par questions » a commencé de se répandre dans la lignée des encyclopédies et manuels, sous formes de cahiers ou chapitres dédiés à des thèmes d’actualité. Certes l’espèce des « questions à ... » y a déjà sa place. Mais, c’est le cas ici, l’ambition portée par le titre et l’ampleur du sujet nous conduisent raisonnablement à retourner les questions : Qui êtes-vous Pierre FEILLET ? Dans quelle collection nous trouvons-nous sous le drapeau de l’Académie des technologies ?

« Bien se nourrir » c’est satisfaire à la nécessité de chaque jour de chacun et y trouver des moments de réjouissance personnelle et conviviale. « Notre santé » c’est d’y puiser l’énergie et le bien-être à travers nos âges et nos temps de vie, en évitant les dangers des produits ou de leur usage. En ces circonstances « respecter la planète » c’est, pour 66 millions de français et 8 milliards d’humains, produire et consommer de manière à en préserver la fertilité et les aménités. Mince affaire !

¹ Membre de l’Académie d’agriculture de France, Membre de l’Académie des Technologies, Directeur de recherche honoraire de l’INRA.

² Éditions EDP sciences, 2016, 140 pages.

³ Membre correspondant de l’Académie d’agriculture de France.

PRÉSENTATION D'OUVRAGE

Pierre FEILLET sait cela, sait le faire et le faire-faire. Il est ingénieur agronome de formation, entre sciences de la terre et sciences de la vie, entre génie de la ressource et génie de la production. On l'apercevra au travers de quatre « questions » :

- 1) « Empreinte environnementale » ;
- 7) « Poissons d'élevage » ;
- 8) « Aliments biologiques » ;
- 9) « Plantes génétiquement modifiées ».

Il est ingénieur alimentaire de métier, entre génie industriel / technologie / logistique et sciences de l'aliment et de la consommation. Démonstration par quatre questions centrales :

- 3) « Circuits courts » ;
- 4) « Moins gaspiller » ;
- 5) « Économiser l'énergie en cuisine » ;
- 6) « Consommer moins de viande ? ».

Chercheur, savant, Pierre FEILLET est aussi homme d'expérience, d'action, d'entreprise et d'enseignement, au service de l'industrie, de l'Etat et de l'intérêt général. Connaisseur de la valeur des choses et de la force des signes. Illustration aux questions :

- 2) « L'affichage »
- et 10) « Composer ses menus ».

Pierre FEILLET sait aussi l'écrire. Les amateurs reconnaîtront la tradition d'Olivier de Serres (1539), du « *théâtre d'agriculture et mesnage des champs* », « *du devoir du mesnager* » et de « *l'usage des aliments* », où « *le fondement de l'agriculture est la connaissance du naturel des terroirs* ». Notre auteur n'est pas au coup d'essai, conduit par l'obsession de la raison et la passion pédagogique. Quelques titres pour éclairer une vocation et un projet construit inlassablement :

- « Le bon vivant, une alimentation sans peur et sans reproche ». INRA 2002.
- « Peut-on encore manger sans peur ? » Le Pommier, 2003.
- « La nourriture des français, de la maîtrise du feu... aux années 2030 » Quae, 2007.
- « OGM, le nouveau Graal, un dialogue à quatre voix ». Belin, 2009.
- « Nos aliments sont-ils dangereux ? 60 clés pour comprendre notre alimentation ». P. Feillet, 2012.
- « Quel futur pour notre alimentation ? » Quae, 2014.

Dans cette construction méthodique Pierre FEILLET n'est pas solitaire. Il s'inscrit dans les partitions pédagogiques de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture de France, dont il est membre, voire les orchestres. Et il rend compte des apports des confrères, parfois compères.

Sans façon, nous conseillons ainsi au lecteur de commencer par la fin du livre, soit neuf pages qui présentent les « Publications de l'Académie » (des technologies) : « Rapports », « Communications », « Avis », et la collection des « Dix questions posées à ... » où notre objet prend la 11^{ème} place. « Ces textes sont écrits de manière à être accessibles à un public non – spécialisé » « Dix à quinze pages au maximum sous forme de réponses à dix questions ».

Nous sommes avertis et servis, l'académicien nous reçoit convivialement sur le haut de l'iceberg de la connaissance et nous livre ses 10 sujets en 100 pages. Les choix et l'ordre sont de bonne tactique, en avant de nos curiosités et ignorances de français moyen, émoustillé par les média, entraîné par les débats publics, interpellé par les évènements : Ainsi les deux premières questions sur

PRÉSENTATION D'OUVRAGE

« l'environnement » si complexe et insaisissable. Les trois suivantes sur « circuits courts » et « moins gaspiller » touchent notre sens de l'économie domestique.

Puis, « Faut-il consommer » viande, poisson d'élevage, bio et OGM ? Soit 4 chapitres pour entrer au cœur des débats courants, éthiques et politiques autant que nutritionnels et scientifiques. « En conclusion comment composer ses menus ? » Sachant que « Des repas trop caloriques sont à la fois mauvais pour la santé et pour le climat » Sans oublier (qu'ils) doivent rester source de plaisirs et de convivialité. » La sagesse même.

Nous nous garderons bien de commenter les réponses qui combinent informations d'objectivation, variété des points de vue, bonnes règles publiques. Dans cet exercice contraint, le savoir ne se renie pas derrière le bon sens. C'est un livre de raison, pas un almanach. Jusqu'à la dernière ligne de la quatrième de couverture, l'ambition du projet général de Pierre FEILLET se fait manifeste. « Que manger de manière citoyenne ne soit pas une punition, mais tout juste une question de connaissances et d'attention ». Digne d'un Hussard de la république alimentaire. Avec, pour devoir à la maison, en annexe, 20 pages « d'autres données de base auxquelles se référer ».

Quelques figures et tableaux pour récompenser l'honnête lecteur.