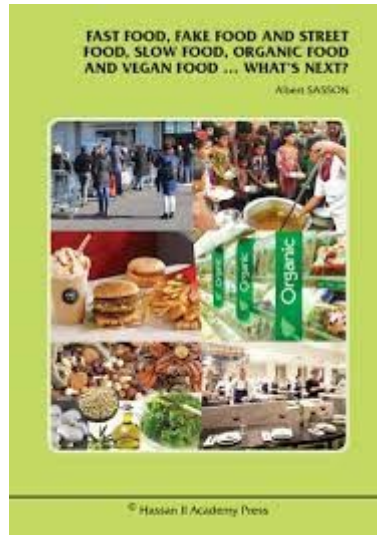


Albert Sasson

Fast Food, Fake Food and Street Food, Slow Food, Organic Food and Vegan Food ... What's next?

Hassan II Academy Press, 2020, 441 pages



Présentation par Bernard Hubert
Membre de l'Académie d'agriculture de France (section 4)

C'est à une vaste fresque sur les systèmes alimentaires mondiaux que nous invite Albert Sasson, dans son dernier ouvrage : *Fast Food, Fake Food and Street Food, Slow Food, Organic Food and Vegan Food ... What's next ?* Il y confirme sa vaste érudition, dans cette somme qui fait le tour du monde de la question, d'une manière assez originale puisque l'essentiel de la bibliographie (380 références) provient d'articles de presse que l'auteur a soigneusement répertoriés au cours des dix dernières années. C'est sur cette base, ainsi que de références scientifiques, qu'il alimente sa propre réflexion sur le sujet, dans une vision diachronique dont son expérience personnelle lui donne les moyens. Ceux qui le connaissent ne seront pas étonnés par sa capacité, une fois de plus, à dégager une vision systémique, privilégiant les liens entre les objets et les dynamiques des phénomènes qu'il investigate.

L'ouvrage, de 441 pages, est constitué de trois parties très inégales : « Multiple facets of eating ... and drinking » (250 p), « Food ingredients » (70 p) et « Beverages » (60 p). Elles sont suivies d'une conclusion qui résume les points principaux des développements qui ont précédé, et par un épilogue dans lequel Albert Sasson s'est exercé à un récit de la pandémie de la Covid-19, pour rappeler en quelques lignes les effets et impacts probables de cette période sur les systèmes alimentaires.

Cette importante première partie commence par une vaste fresque de la question de la sécurité alimentaire à l'échelle mondiale, en soulignant les effets de la pandémie de

Covid-19, y compris dans les pays industrialisés en Amérique du Nord et en Europe, introduisant la notion de « systèmes alimentaires », qui conduit à une vision globale de la question, reliant la production et la consommation en lien avec les préoccupations environnementales. Au-delà de la question de base de la sous-nutrition calorique, A. Sasson y développe également les problèmes posés par les situations de malnutrition, c'est-à-dire d'alimentation déséquilibrée en sucres et en graisses, et la montée de nouvelles pathologies non transmissibles liées au surpoids et à l'obésité, diabète, pathologies cardio-vasculaires, cancers du tractus digestif, etc., qui touche tout particulièrement les pauvres des pays industrialisés, mais également les classes moyennes des « pays en transition » et même de nombreux « pays en développement ». Cette partie se termine par des zooms sur différentes situations dans le monde (en Chine, en Asie en général à propos du riz, en Éthiopie, à Maurice avec la prégnance de la production sucrière), ainsi que par des pistes pour faire évoluer les systèmes alimentaires vers des modèles plus satisfaisants à l'échelle mondiale, à l'aide de l'agro-écologie ou de l'agriculture de précision.

Les deux cents pages qui suivent passent en revue les différentes évolutions des modes de consommation alimentaire. A. Sasson commence ainsi par traiter ce qu'il appelle la « Junk Food » et ses liens avec les grandes multinationales de production de sodas et autres boissons sucrées et produits ultra-transformés, dont il illustre l'extension mondiale à partir des exemples de la Colombie, du Mexique, de la Chine et de la Malaisie, de même que le rôle d'influence de ces industriels auprès des chercheurs nutritionnistes. Le chapitre suivant porte sur les *fast-foods* et ce qu'il est convenu d'appeler « *street food* », et d'un autre ensemble d'entreprises multinationales agissant également à l'échelle mondiale pour proposer ce type d'alimentation, en particulier aux couches les plus pauvres des populations. Il illustre également la capacité de ce modèle universel à s'adapter à des cultures culinaires spécifiques, comme en France, en Inde et à Taiwan, pour mieux les pénétrer. En réaction à ces tendances globales, dans le chapitre qui suit, ce sont les modèles de type « *slow food* » ou « bio » qui sont présentés et discutés, comme des alternatives portées par des mouvements sociaux soucieux d'un retour à une alimentation diversifiée et adaptée à la variabilité des consommateurs et des contextes géographiques, sociaux, politiques, etc. Pour l'auteur, ces mouvements correspondent à un souci grandissant des consommateurs pour leur propre santé, à leur sensibilité aux effets et conséquences du modèle dominant sur l'environnement et à une méfiance croissante vis-à-vis des industries agro-alimentaires, ce qui lui permet de montrer comment celles-ci se positionnent pour récupérer en partie ces nouvelles tendances. Il s'interroge également sur les limites à une généralisation de ces nouvelles pratiques. Le chapitre qui suit est entièrement consacré au mouvement « *vegan* », à ses fondements ainsi qu'aux controverses qu'il génère au sein de la société, en particulier sur les considérations au regard des animaux, et en particulier de leurs modes d'élevage. C'est ce qui est d'ailleurs repris dans le chapitre suivant, sur la place de l'alimentation carnée dans les régimes alimentaires, aussi bien du point de vue des conséquences environnementales de l'élevage et de l'alimentation des animaux que des suspicions cancérigènes d'une ingestion importante de produits carnés. Le long chapitre suivant s'interroge sur ce que A. Sasson appelle le « cosmopolitisme culinaire », c'est-à-dire les influences croisées de différentes cultures culinaires liées à la mondialisation : la « nouvelle cuisine » en France mais aussi les influences asiatiques (japonaises et autres), non seulement en France également mais sur l'ensemble de la planète, et le succès planétaire des *burgers* sous toutes leurs formes, y compris végétarienne. Une partie importante de ce chapitre est consacrée à la question de l'alimentation à partir d'insectes, et à l'examen de ses enjeux et limites. C'est aussi dans ce chapitre qu'est abordée la question des circuits courts entre

producteurs et consommateurs, étonnamment référencée comme une contribution à l'économie circulaire. Cette première partie se termine par des réflexions prospectives évoquant tout à la fois le plaisir qu'on peut trouver à s'alimenter et accéder à une diversité de modèles alimentaires, à la montée des livraisons à domicile de repas tout préparés, à l'alimentation halal...

La deuxième partie s'intéresse aux ingrédients de l'alimentation, selon une catégorisation assez originale et propre à l'auteur : les aliments riches en fibres, le soja et produits dérivés, les algues et les champignons, quelques fruits (agrumes, avocats, kakis, dattes, pistaches, amandes), le sucre et ses avatars, les oléagineux (essentiellement l'huile d'olive et les menaces dont elle est l'objet et l'huile de palme), les produits laitiers (et l'incroyable succès du *Greek yogurt* aux États-Unis, ainsi que la mode du café crème, etc.), les produits de la mer (huîtres triploïdes, crevettes, morue et consommation de poisson aux États-Unis, caviar italien, question de la pêche illégale, etc.). Pour chacun de ces items, A. Sasson fait une rapide présentation des enjeux de consommation et de production, illustrés dans la plupart des cas par des exemples précis, bien informés et qui éclairent le lecteur sur des points très peu ou mal connus de chacun de nous. On imagine que c'est la pertinence de la diversité, mais aussi de la cohérence des enjeux présentés, qui a justifié cette sélection des constituants, majeurs ou tout à fait secondaires, de notre alimentation ou de la préparation des aliments, à la maison ou par l'artisanat ou l'industrie.

La troisième partie est consacrée à un choix de boissons qui permettent à l'auteur des développements entre géopolitique, histoire et mouvements gastronomiques, ces derniers n'étant pas les moindres dans les intérêts d'Albert Sasson. Ainsi le chapitre « Thé » permet de développer le cas du Kenya (premier producteur mondial) et celui sur le cacao et le chocolat, ceux de la Côte d'Ivoire et du Ghana. Le chapitre suivant traite la question des boissons alcoolisées issues de fermentations, bières et vins. Ici également l'auteur se livre à une fresque historico-géographique, commençant pas la période de la prohibition aux États-Unis, puis évoquant les grands enjeux industriels sur la bière, qui concernent quelques opérateurs à l'échelle mondiale. À l'inverse, il évoque aussi la plus grande diversification du monde des vins, pour la description duquel une grande place est accordée au vignoble français, avec sa spécificité des vins de terroirs et des certifications qui les protègent, une place significative étant accordée au Champagne. Curieusement, quand l'auteur évoque les menaces qui pèsent sur le vignoble français, il parle surtout les problèmes pathologiques et pratiquement pas le changement climatique, alors qu'il accorde une certaine attention à la pandémie de Covid-19. Cette partie se termine par une évocation des plus populaires spiritueux et cocktails : Tequila, Rhum (cubain en particulier), Whiskies ainsi que des cocktails comme le Kir, le Spritz, le Picon bière, le Mojito, le Gin tonic... et même le Pastis apparaît ici, sans oublier l'inventivité des cocktails sans alcool. C'est là pour A. Sasson une façon d'illustrer la globalisation de ces questions, à travers l'universalité de ces boissons qui ont, pour la plupart, largement dépassé leurs aires culturelles d'origine, tout en rappelant leur dimension avant tout hédonique.

La conclusion générale insiste sur trois points : la prise de conscience de plus en plus grande de la sensibilité des consommateurs aux liens entre leur alimentation et leur état de santé, la circulation mondiale des cultures alimentaires et leurs capacités d'hybridation générant des formes d'alimentation inédites, et le rôle des industriels de l'agroalimentaire dans les accélérations mais aussi les freins à ces nouvelles tendances. Elle est complétée par un épilogue que l'auteur a voulu ajouter sur la pandémie de Covid-19, qui a touché le monde entier au moment même où il terminait son ouvrage, mais il reste à un niveau de généralité et de constats finalement assez banals.

Cet ouvrage, dont la lecture est assez facile et agréable, car constamment illustrée d'exemples concrets provenant de différentes parties du monde, rend compte de l'érudition et de la curiosité d'Albert Sasson pour la question de l'alimentation, qu'il ne déconnecte pas d'un intérêt manifeste pour la gastronomie et ceux qui en maintiennent les grandes traditions, dans différentes parties du monde, mais également de ceux qui innovent et inventent de nouvelles traditions culinaires. Pour lui, la question alimentaire est essentielle à la survie de l'humanité, mais elle ne doit pas perdre son rapport au plaisir, à l'expression des goûts et à l'importance du partage des repas. Il se montre également très soucieux du rôle des grandes multinationales de l'agroalimentaire qui à la fois cadrent, voire restreignent, les degrés de liberté des consommateurs comme des producteurs, et accompagnent les évolutions en cours quand celles-ci leur conviennent !

Le lecteur y trouvera donc une vision assez cohérente, et très bien informée, des évolutions en cours dans le domaine de notre alimentation, ainsi que de nombreuses illustrations et anecdotes provenant du monde entier, que l'auteur a rassemblées d'une façon assez originale afin de donner des exemples concrets à l'appui de son argumentation, associant ainsi bibliographie scientifique et informations issues de la presse et des médias. C'est un ouvrage qui peut être lu de la première à la dernière page, mais il est également possible d'aller y piocher dans telle ou telle partie des informations détaillées, sur des sujets qui peuvent éclairer notre compréhension de la complexité du monde dans lequel nous vivons. Bonne lecture !