

Redonner de la valeur à l'alimentation

Par Eric Birlouez



En quelques années, la lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue une exigence majeure. De nombreuses initiatives ont vu le jour : assouplissement des normes de calibrage des denrées agricoles, réflexion sur les dates de péremption des produits, récupération au profit des associations d'aide alimentaire, actions en restauration collective

et commerciale, orientation des produits non consommables par l'homme vers l'alimentation animale, le compost ou la méthanisation, etc.

Ces réponses sont nécessaires... mais pas suffisantes ! Elles sont en effet essentiellement « techniques » alors qu'elles devraient être aussi de nature « culturelle », c'est-à-dire viser un changement de mentalités. Et en particulier, permettre au plus grand nombre de (re)donner toute leur valeur aux aliments.

Cette question de la valeur est fondamentale. Car que gaspille-t-on en réalité ? A l'évidence ce qui, à nos yeux, revêt peu de valeur. Ce qui est aujourd'hui le cas, pour une très large majorité de Français, de l'alimentation. Les évolutions, depuis le début des années 1950, du « système alimentaire » et plus largement de la société ont en effet contribué au déclin des valeurs traditionnellement attribuées aux aliments.

En tout premier lieu, le passage de la pénurie à l'abondance nous a fait oublier la valeur vitale - au sens littéral du terme - de la nourriture. Parallèlement, sa valeur monétaire n'a cessé de se réduire (la part des dépenses alimentaires totales est passée de 36 % du budget familial en 1959 à moins de 20 % aujourd'hui). Dans le même temps, la valeur sociale (davantage de mangeurs solitaires) et la valeur humaine associées à l'alimentation ont fortement décliné : le fait de ne plus connaître les personnes ayant contribué au repas

servi à la cantine ou à la barquette de plat cuisiné accroît la propension au gaspillage (on jette moins facilement les restes du plat préparé avec amour par un être cher).

Plus profondément, les aliments ont aussi perdu leur valeur identitaire. L'aliment industriel contemporain est devenu, pour le mangeur, un bien de consommation à l'identité floue (que contient-il ? d'où vient-il ? qui l'a produit ? et comment ?). Dans une enquête récente, 1 Français sur 2 exprimait le sentiment de « *ne plus savoir ce [qu'il] mange* ». Or, il est difficile d'attribuer de la valeur à un bien qui n'a pas une identité claire. Et ce qui n'existe pas vraiment peut plus aisément disparaître dans une poubelle.

Avec la standardisation et la mondialisation, l'aliment moderne a aussi perdu sa valeur culturelle et symbolique (les savoir-faire anciens, les traditions culinaires, les habitudes alimentaires locales, les terroirs... qui, autrefois, étaient « incorporés » dans les aliments). Quant à la valeur sacrée de la nourriture, elle n'a pas résisté, dans les sociétés occidentales, au déclin de la religion.

Pour réduire le gaspillage de nourriture, il conviendrait donc de redonner de la valeur et du sens à l'acte alimentaire et aux aliments. Cela passera par :

- l'acquisition, par le plus grand nombre, d'une culture alimentaire : connaissance de l'origine géographique et de l'histoire des aliments, de leurs techniques de production agricole et de fabrication, des femmes et des hommes qui contribuent à leur élaboration ;
- le développement de compétences pratiques : savoir cultiver des légumes, choisir les bons produits, cuisiner, manger « en pleine conscience » ;
- la (re)découverte du plaisir de manger : satisfaction des sens et convivialité du repas partagé.

Consommer ensemble des aliments savoureux, sains et chargés de valeurs positives est sans doute une des voies les plus prometteuses pour réduire, en amont, le gaspillage de nourriture. Les agriculteurs qui, avec raison, déplorent souvent le prix scandaleusement bas auquel ils trouvent leurs produits dans les grandes surfaces, pourraient être le fer de lance – et les bénéficiaires - de cette reconquête de la valeur de nos aliments. Et, partant, de la lutte contre le gaspillage.