



PETITES UTOPIES ALIMENTAIRES POUR IMAGINER DEMAIN DANS LA JOIE

PAR
ÉDOUARD MALBOIS

© Éditions France

120

Il y eut cet épisode où, pour des raisons de santé publique fort justifiées, les politiques se sont attaquées au bol alimentaire des Français à coup de PNNS et autres réglementations sur l'étiquetage des produits et l'apposition de mentions sanitaires dans la publicité. Pour des raisons de dérèglement climatique, aujourd'hui, c'est toute la production nourricière qui doit être remise en question. Le péril est autrement plus grand ! Si les décisions peinent à tomber d'en haut, de là où nous sommes, imaginons, racontons-nous des histoires pour réinventer l'alimentation qui nous maintiendra et la Terre avec. C'est à cela que servent les utopies : boussuler le réel, créer les initiatives et pousser à l'action sans peur et sans reproche.

« L'histoire est entièrement vraie, puisque je l'ai imaginée d'un bout à l'autre. » Et si Boris Vian avait raison ? Ainsi vont les utopies. Elles ouvrent une parenthèse de joyeuse fécondité tapissée de liberté. Elles surmontent la transformation possible au-delà des peurs et des conventions. Elles autorisent furtivement une pensée décomplexée. Aussi, leur fréquentation, dans ce monde secoué d'incertitudes, apparaît-elle plus que nécessaire, car les utopies éclairent notre période d'une belle intelligence de changement.

C'est là que s'invite le concept d'humanisme pour parler alimentation. Sans doute un clin d'œil à Jean-Paul Sartre et son manichéisme *L'existentialisme est un humanisme*, ou plus récemment à Cynthia Fleury avec *Le sens d'un humanisme*. Une belle certitude aujourd'hui, après vingt années de bouillottes alimentaires à l'improvise et contraire des marques, est que manger est un temps social extraordinaire. Un peu comme si nous inventions un nouvel adjuvant africain, du « je suis parce que nous sommes » au « je mange parce que nous sommes ».

Les utopies, écrites comme de petits contes philosophiques, sont des éveilleurs de conscience et des allumeurs de « premiers petits pas ». En matière alimentaire, nous avons bien compris que notre futur passe nécessairement par la maîtrise et la traduction concrète de nouvelles idées transformatrices.

Car nous avons été en Europe les enfants gâtés de la mondialisation alimentaire et les doux inconscients du vivant. Nous avons joué avec le feu du tout-transformé industriel altérant le vivant. Nous avons célébré l'excitation cliquant en oubliant la transmission du local. En gros, nous avons sur-consommé dans

NOUS AVONS ÉTÉ EN EUROPE LES ENFANTS GÂTÉS DE LA MONDIALISATION ALIMENTAIRE ET LES DOUX INCONSCIENTS DU VIVANT.

une forme d'euphorie du plein appétit garanti.

Alors, le réveil, avec la gauloise de bois consumériste, est chargé d'interrogations. Il faudrait faire le tri entre ce qui est bon ou mauvais pour la Terre et pour l'Homme parmi nos habitudes alimentaires chéries, et cela concernant à la fois nos aliments consommés, nos modes de production, nos modes d'emballage et de recyclage. Avec la guilotine des interdits en embuscade. Et les premières condamnations sont toutes simples à imaginer : la viande, l'alcool, les fruits exotiques, le chocolat... Sans oublier les marques avec leur exergue de coquetteries packaging et d'outils aseptisés. Le paradoxe est d'autant plus cruel que la consommation de ces aliments est la fondation même de notre liberté plaisir, la racine de notre modèle social et culturel.

Il nous faudra bien de l'aubaine créative pour gratifier nos amours de bouche. Osons imaginer un instant que ce bouquet d'angoisses faiblement cueillies ci-dessous puisse contribuer à cette harmonie.

121

Au royaume des classiques, les alternatives sont royales

Que les amoureux des grands classiques alimentaires se le disent, il faudra se mobiliser pour défendre ses pêchés mignons : une belle entrecôte, pommes grenailles, un thon sauté, une margate fraîche voyageuse... Car dans ce monde transitionnel, ce sont les alternatives qui dominent le la. Haro sur la viande exotée et le thon sauté. On peut y ajouter l'économie aérien. Le végétal et le synthétique font aujourd'hui tout très bien : texture, marqueurs gourmands et même signature gustative. On est partagé entre « tout fout le camp » et « c'est julle extraordinaire ».

Même l'alcool, jusque-là intouchable, prend feu. Le sans-alcool fait rage avec ses macérations, ses mocktails et kombuchas romantiquement rock'n'roll. Et si dans ce futur de revanche verte, on gardait le meilleur des deux mondes ? C'est l'histoire du thé infusé à froid qui prend les habits du vin pour devenir son ami. En bouteille de bourgogne et à table s'il vous plaît. Une histoire de jardins qui se pensent en climats, parcelles ou châteaux viticoles. Une histoire encore qui se fait en romance entre deux natures millénaires, le vin et le thé.

Des marques post packaging qui garderaient leur pouvoir de séduction

Nous vivons grands dans l'apothéose du packaging avec ses couleurs vives, ses mots chocs et ses couleurs de fête. Il nous faudrait aujourd'hui renouer à cette perfusion émotionnelle pour serrer de serrer l'environnement avec le risque de perdre en création et imaginaires associés. Ou renouer à ses référents tribulaires et communautaires. Le temps est donc venu d'imaginer une génération de marques post packaging qui garderaient leur pouvoir de séduction. Faisons de tristesse que de proposer des produits sans habits. Excitation aussi de mettre le vivant au cœur du tambour de la communication.

Cette marque « new vivants » valoriserait à outrance sa résonance territoriale : la racine, le champ, le geste agricole et la qualité de toutes les géographies d'excellence... et tout cela au des nouveaux supports de communication. On pense au sonnet, au scénario, à l'olfactif, au geste propriétaire. Le matériau du langage consommateur serait dépollué et réinventé.



Le service national de citoyenneté alimentaire

Comment pouvons-nous exiger le meilleur du vivant en étant à ce point déconnecté de la terre ? Cela résume assez bien l'rance urbaine ! Nous voulons

FRISSONS DE TRISTESSE QUE DE PROPOSER DES PRODUITS SANS HABITS. EXCITATION AUSSI DE METTRE LE VIVANT AU CŒUR DU TAMBOUR DE LA COMMUNICATION.

imaginer une démocratie alimentaire avec pourquoi pas une déclaration des droits et devoirs de chacun. Il y aurait par exemple le droit inaliénable d'accéder au meilleur du goût et de la qualité au juste prix. Le droit encore à une forme de sécurité sociale alimentaire¹ garantissant l'accès au bien manger pour tous. Et des devoirs aussi. Le devoir à dose symbolique de contribuer aux temps forts de la culture, de la récolte et de l'élevage. Enfin, celui de partager nos technologies et nos réseaux avec nos compagnons nourriciers.

La renaissance du voisinage producteur

Comme dans une geïte solidaire, il y aurait donc des formes de nourritures collaboratives qui inviteraient chacun à la réappropriation : le vivant, les terroirs, les traditions, ses voisins. On pense spontanément aux

« voisins froids », ces innombrables partages, avec une mention spéciale pour les infirmes affaiblis. Notre quotidien serait ainsi d'inventer un autre d'histoires et de biocitoyennetés. Le trip cuisine se morcèle en portions partagées, végétariennes sous forme d'échanges imprévisibles à même la rue. Chaque gélificon en herbe se saisit du vivant en devenant acteur, transformateur, magnificateur de matières simples et pourquoi pas distributeur.

Au fond, ce ne serait plus les modèles organisés et pensés par le haut qui conditionneraient notre quotidien alimentaire, mais plutôt le maillage de tous les infirmes gourmands de quartier complaisants le local et célébrant le partage.

La revanche du vivant à 360°

La réponse étonnante d'une industrie alimentaire surproductrice a éloigné le spectre de la famine et du manque. Alors pourquoi des lon conserver quand tout est disponible et immédiat ? Et comment le faire quand on n'a ni le temps ni l'espace ? C'est ainsi que la perte de ses modes-vous de conservation a naturellement fait le lit du苟illage, et fait pratiquer le jetable dans une complexité inouïe. La terre et la démographie nous rappellent à l'ordre. Avec en filigrane une injonction forte au changement de posture. Voici venu un temps où « goûte de la rûce » ou toutes les formes du vivant se nourrissent : le beau, le bon, le frais, le lent... mais aussi le déclassé, le cabossé, le reculé et pourquoi pas le récupéré. Nous serions les architectes des grands cuisines de quartier. Agiles et créatives, elles transcenderaient les jetables du passé en pépites gustatives. Des centres de « fait maison au juste prix » dans chaque rue avec des « pôles » sainte famille pour la consommation de la semaine et des « offres douces de vivre » livrées à domicile pour les seniors. Une logistique de proximité prendrait en charge le veau déclassé, le boulanger invendu et le painnet rebelle. Le vivant à 360° donnerait sa robe et ses couleurs anti-gasp. Un beau programme...

1. La Sécurité sociale de l'alimentation est un projet en réflexion en France notamment qui donne lieu de nombreux expérimentations locales pour offrir la transparence de l'origine du système alimentaire. <http://www.secure.alimentation.org>