

La ville et ce qu'elle mange

par Thibault Le Texier

« Nourrir les villes nécessite des efforts gargantuesques, qui ont sans doute davantage d'incidences physiques et sociales sur nos vies et notre planète qu'aucune autre de nos activités. »
Synthétique et accessible, le livre de l'architecte anglaise Carol Steel dresse un bilan édifiant de l'évolution de l'approvisionnement alimentaire.

Recensé : Carolyn Steel, *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies*, Paris, Rue de l'Échiquier, 2016.

Jamais sans doute, dans l'histoire de l'humanité, n'avons-nous entretenu un rapport aussi distant et ignare à la nourriture. Prenez les Britanniques : ils y consacrent à peine 10 % de leur budget ; ils achètent plus des trois quarts de leur épicerie en supermarché ; un repas sur trois qu'ils avalent est un plat préparé ; et la moitié des moins de 24 ans disent ne jamais cuisiner de produits bruts. Comme la plupart d'entre nous, ils attendent de leurs denrées qu'elles soient prévisibles, résistantes et consommables de janvier à décembre – soit tout le contraire de ce qu'est réellement la nourriture : saisonnière, fragile, imprévisible. Le monde agricole est un lointain continent.

Il n'en a pas toujours été ainsi. Jusqu'à l'avènement du chemin de fer, la ville était généralement établie au cœur d'un terroir généreux et contenue dans ses limites naturelles. Dépendant pour leur survie de leur approvisionnement en nourriture, les citadins y ont longtemps porté une attention extrême. « Transporter la nourriture était souvent plus difficile que de la produire », écrit Steel. La viande pouvait se rendre au marché sur patte, mais les céréales et le lait ne s'acheminaient pas sans peine. Ces questions d'approvisionnement ont façonné la physionomie des villes, de leurs places, de leurs rues et de leur port. Les marchés étaient situés au cœur des villes, et leurs spécialités reflétaient celles des campagnes auxquels ils étaient directement reliés par des routes. Ces marchés ont influé aussi sur l'organisation

politique des villes. L'agora, siège de la démocratie athénienne, était à la fois un marché, une enceinte sacrée, une cour de justice et un espace de rassemblement.

Longtemps la ville a vécu en symbiose avec ses campagnes, et longtemps ses habitants sont restés des ruraux, cultivant la terre quand ils avaient un bout de jardin, élevant des poules, des vaches et des cochons dans leurs cours. Comme le rappelle Steel, « la désertification des villes au moment des moissons a persisté jusqu'au XX^e siècle en Grande-Bretagne : dans le Kent, le houblon était traditionnellement récolté par des travailleurs habitant l'East End de Londres, qui considéraient en quelque sorte cette période comme fériée ».

Avec le chemin de fer, les rues commerçantes se sont développées au détriment des marchés, et avec elles un autre rapport à la consommation alimentaire, une distance nouvelle entre producteurs et consommateurs. Permettant d'achalander les villes en viandes à bon prix, le rail a aussi fourni aux ouvriers des usines naissantes un carburant à indice d'octane élevé : « si le blé créa la cité antique, la viande fit naître la ville industrielle ». Le rail permit aussi aux villes de s'autonomiser de leur hinterland et de croître bien au-delà de la centaine de milliers d'habitants. Comme n'importe quel être vivant, la ville est ce qu'elle mange.

La politique du ventre

Soucieux de s'assurer un approvisionnement alimentaire constant et bon marché, les pouvoirs publics ont de tout temps régulé le commerce de la nourriture. Beaucoup de cités se sont ainsi dotées de lois contre les monopoles, interdisant à quiconque d'acquérir une part de marché trop importante sur une denrée ou de contrôler plusieurs maillons de la chaîne alimentaire. « Voilà pourquoi à Paris, avant la Révolution, les boulangers ne pouvaient pas moudre leur propre grain tandis que les meuniers n'avaient pas le droit de faire de pain », détaille l'auteure, qui revient aussi sur les liens entre guerre et sécurité alimentaire, à l'origine de nombreuses alliances politiques dans l'Antiquité.

À Paris, les pouvoirs politiques gardaient un œil constant sur le commerce du blé, allant jusqu'à faire espionner les campagnes pour s'informer de l'état des cultures, des conditions du marché, des commérages ou de la météo. Afin de pouvoir être surveillées, toutes les transactions devaient se faire au grand jour. Ce qui n'empêchait pas l'existence d'un gigantesque marché noir auquel tous les citoyens semblaient prendre part. Au XVIII^e siècle, rappelle Steel, « les institutions autorisées à faire des réserves de grain pour leur propre usage, tels les couvents et les hôpitaux, servaient de greniers clandestins en permettant aux trafiquants de stocker leur marchandise en échange d'une part des bénéfices. Pendant ce temps, les marchands, les meuniers et les boulangers se disputaient le contrôle de l'approvisionnement : d'abord les meuniers commencèrent à vendre du blé, accumulant ainsi de grandes richesses ; puis les boulangers se mirent à moudre leur farine, coupant ainsi l'herbe

sous le pied des meuniers. » La police du blé laissait faire ces trafics faute de moyen, mais aussi de peur qu'une pénurie provoque des émeutes. Car le peuple imputait alors la faim directement au Roi¹.

L'industrialisation alimentaire

À l'orée du XX^e siècle, de grands groupes agroalimentaires fusionnent et se concentrent, en Europe et aux États-Unis. La United Dairies vend par exemple 80 % du lait anglais en 1918. Un siècle plus tard, c'est 30 % de l'alimentation mondiale qui est gérée par seulement une trentaine d'entreprises.

Non contentes de contrôler l'approvisionnement alimentaire de villes entières, ces multinationales de l'agroalimentaire et de la grande distribution infléchissent de plus en plus les décisions des gouvernements nationaux et locaux, dont elles obtiennent des avantages fiscaux, des modifications de cadastres et bien d'autres avantages indus². Comme s'en vantait la directrice des affaires générales des supermarchés Tesco en 2005, « nous pensons maintenant beaucoup plus en tant qu'aménageur, et non plus seulement en tant que distributeur »³.

Les multinationales du secteur alimentaire ont également appris à se servir des médias. En 1926, le géant de la boulangerie General Mills créa une ménagère modèle fictive, Betty Crocker, qui dispensait à la radio des recettes et des recommandations domestiques utilisant à profusion les produits de son employeur. D'autres géants de l'agroalimentaire lancèrent bientôt leurs propres magazines féminins qu'ils truffèrent de conseils et de recettes tout aussi intéressés. En lieu et place de deux chapitres un peu plus convenus sur la table et les déchets, l'auteure aurait pu parler aussi du marketing alimentaire en direction des enfants et des adolescents, qui représente 10 milliards de dollars de dépenses chaque année aux États-Unis⁴ et qui, comme le montrait récemment un documentaire HBO, a cette particularité préoccupante : ce sont les aliments les plus nocifs pour l'organisme qui sont promus le plus agressivement⁵. Produite selon des critères commerciaux, dopée au pétrole (sous la forme d'engrais et de pesticide), cultivée sur des terres épuisées par une exploitation intensive, la nourriture qui nous est proposée est souvent celle qui génère le plus de profits, mais elle n'est

¹Cf. Kaplan Steven Laurence, *Les Ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien régime*, trad. par S. Boulongne, Paris, Fayard, 1988.

²Cf. Nestle Marion, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, Berkeley, University of California Press, 2007.

³Citée dans *Friends of the Earth*, *Calling the Shots: How Supermarkets Get Their Way in Planning Decisions*, janvier 2006, p. 23.

⁴Brownell Kelly D. et Battle Horgen Katherine, *Food Fight: The Inside Story of the Food Industry, America's Obesity Crisis, and What We Can Do about It*, Chicago, Contemporary Books, 2004, p. 99-100.

⁵«Children in crisis», troisième volet de *The Weight of the Nation*, HBO, 2012, disponible en ligne : <http://theweightofthenation.hbo.com/watch/main-films/Crisis>

ni la plus saine, ni la plus goûteuse, ni la plus nutritive, ni la plus respectueuse de l'environnement.

L'auteure décrit en revanche comme nos régimes alimentaires sont toujours plus uniformes et standardisés – même si elle souligne qu'ils n'avaient rien de parfait à l'ère préindustrielle, quand fruits et légumes coûtaient très cher et que les intoxications n'étaient pas rares. Économies d'échelle obligent, la monoculture du blé a chassé de nos assiettes le froment et l'orge. Les variétés de pommes sont choisies selon qu'elles se cultivent, se stockent et se transportent facilement ; dans l'idéal, elles poussent dans les deux hémisphères et sont donc disponibles toute l'année, ce qui évite au consommateur la pénible tâche de changer de variété une fois par an (les supermarchés anglais Sainsbury's imposent même un diamètre minimum et maximum et un certain pourcentage de rougeur aux pommes Cox qu'ils commercialisent). Notre alimentation – comme celles de nos bovins, de nos cochons, de nos volailles – repose sur une petite poignée de variétés de céréales, dont la distribution mondiale est contrôlée à 90 % par seulement cinq entreprises. 90 % du lait américain vient de la même race de vache. Une mutation génétique, un parasite, une maladie ou un acte de malveillance pourraient prendre des allures d'apocalypse : selon une étude conduite à l'université Stanford citée par Steel, une contamination par la toxine botulinique de l'un des silos de 190 000 litres qui alimentent en lait les consommateurs américains pourrait tuer 250 000 personnes avant même que la cause de leur mort soit découverte⁶.

L'agriculture est devenue un marché mondial.

« La plupart de notre viande vient maintenant du Brésil, d'Argentine et de Thaïlande, où sa production revient jusqu'à cinq fois moins cher du fait des faibles coûts de la protection sociale et de la main-d'œuvre. »

Parqués dans des espaces minuscules, castrés, édentés, ébectés, privés toute leur vie de lumière naturelle et jusqu'au simple contact avec la terre, les animaux dont nous tirons notre viande vivent des existences misérables – mais en même temps, relève l'auteure, nous n'avons pas le choix : nous en consommons trop pour les traiter correctement. Une agence d'urbanisme néerlandaise a calculé par exemple que les Pays-Bas devraient réquisitionner 75 % de la surface du pays s'ils voulaient produire dignement leurs 16 millions et demi de tonnes de porc annuelles⁷. Difficile aussi d'élever à l'ancienne les 70 millions de poulets consommés chaque mois par les Britanniques.

Au scandale de l'élevage industriel s'ajoute une longue liste d'injustices : comme le relèvent deux chercheurs du Centre for Food Policy de la City University de Londres, « les nutriments essentiels comme le calcium, le fer, le magnésium et les vitamines B9 et C ont plus

⁶Wein Lawrence et Liu Yifan, "Analyzing a bioterror attack on the food supply: The case of botulinum toxin in milk", *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol. 102, n° 28, 2005, p. 9984-9989, www.pnas.org/cgi/reprint/102/28/9984.pdf

⁷Cf. le projet de « Pig City » imaginé par cette agence, MVRDV, consistant à construire en ville des gratte-ciels uniquement habités par des cochons : <https://www.mvrdv.nl/projects/181-pig-city>

de chance d'être ingérés par les groupes socioéconomiques les plus riches »⁸. Ce sont presque toujours les pauvres qui mangent mal, trop ou pas assez (un enfant sur quatre est rachitique). L'élevage et l'alimentation carnée génèrent aujourd'hui plus de gaz à effet de serre que le secteur des transports (et l'on sait comme le changement climatique affecte plus durement les plus démunis), et un tiers des récoltes mondiales sert aux animaux et non aux humains. Au lieu de cultiver chez nous une nourriture de qualité, nous préférons transformer nos campagnes en « parcs à thème patrimoniaux » tout en encourageant, dans les pays à bas salaires, la déforestation, l'irrigation intensive et l'agriculture industrielle.

On l'aura compris, en plus de proposer une analyse urbanistique originale de notre rapport à la nourriture, ce livre propose un bilan engagé, utile et sans fard de nos consommations alimentaires.

Publié dans lavedesidees.fr, le 5 janvier 2017.

⁸Lang Tim and Heasman Michael, *Food Wars: The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*, Londres, Earthscan, 2004, p. 95.