



Carolyn Steel

Ville affamée. Comment l'alimentation façonne nos vies

Rue de l'échiquier, juin 2016, 448 pages

« Les villes, comme les gens, sont ce qu'elles mangent ». Cette citation, reprise de la quatrième de couverture, illustre pleinement l'objet de cet ouvrage riche et dense, portant sur les relations entre nourriture et ville, et sur la façon dont la première a toujours façonné la seconde. Architecte, C. Steel a consacré sept ans à l'écriture de *Hungry city*, s'appuyant notamment sur son expérience d'animation du premier atelier de conception urbaine de la London School of Economics : la nourriture représente un « langage commun pour parler de la ville » entre acteurs (architectes, politiques, économistes, promoteurs, sociologues, ingénieurs, etc.). Publié en anglais en 2008, période où les thématiques alimentaires commençaient à prendre de plus en plus de place, cet ouvrage n'en traite pas moins de thèmes « essentiels aussi vieux que la civilisation », et se veut une « introduction à un mode de réflexion ».

Les six premiers chapitres passent en revue les grandes étapes de la chaîne alimentaire : « la terre », « l'approvisionnement », « marché et supermarché », « la cuisine », « à table », « les déchets ». Chacun comprend un portrait de Londres et de la situation anglaise, fait de larges détours historiques et identifie les problèmes actuels : « l'étude des anciennes civilisations a ceci de fascinant qu'elle nous fait découvrir à quel point nos dilemmes n'ont rien de nouveau ». À titre d'exemple, le second chapitre revient sur les modalités historiques d'approvisionnement des villes : si les problématiques varient selon les cas et les époques, certains enjeux restent d'actualité. Ainsi, pour l'auteur, « nous dépendons autant de nos livraisons à flux tendus, énergivores et congelées que les Romains de l'Antiquité dépendaient de leurs conquêtes territoriales, de leurs navires et de leurs esclaves ».

Le chapitre 4, « À table », illustre la démarche adoptée par C. Steel en débutant par les descriptions de deux visites : celle des cuisines, créées par Escoffier, de l'hôtel londonien Savoy (« foyer spirituel de la haute cuisine en Grande-Bretagne »), puis celle d'une usine produisant des plats cuisinés, Pennine Foods. L'auteure s'intéresse ensuite à l'évolution

de l'acte de cuisiner dans les représentations sociétales au fil des époques, sachant que cet acte a souvent été considéré comme impur, inférieur, sale, brutal. Elle étudie ensuite la distinction entre sphère publique et privée, entre cuisinier professionnel et amateur, puis consacre des développements intéressants à l'évolution du lieu « cuisine » et de sa conception architecturale (positionnement, surface, aménagement). Les éléments de contexte sur des évolutions sociétales plus générales (mouvements féministes, hygiénisme, crises économiques, etc.) apportent des éclairages complémentaires sur la thématique, que ce soit aux États-Unis ou en Europe (Royaume-Uni, Allemagne, France). Partant du constat que, aujourd'hui, « la perspective de cuisiner peut s'avérer intimidante », C. Steel conclut ce chapitre en soulignant combien il est important de redonner envie de préparer les repas, pour elle le « point crucial de la chaîne alimentaire ».

Le dernier chapitre, « Sitopia » (du grec ancien *sitos*, la nourriture), présente une réflexion sur l'utilisation de la nourriture pour repenser les villes à l'avenir. Partant du projet avorté d'éco-cité de Dongtan et faisant un détour par la façon dont les villes, et leur alimentation, ont été imaginées dans différentes utopies (la cité-État idéale de Platon, l'Utopie de More, les cités-jardins d'Howard notamment), C. Steel envisage à quoi ressemblerait une ville « sitopique », conçue à travers la nourriture et façonnée par elle. L'auteure termine son ouvrage en appelant à l'implication de chacun au travers de « petites réponses », vecteurs de changements par leur agrégation.

Si certains éléments, notamment en matière de statistiques ou d'études, pourraient être actualisés, cet ouvrage mobilise des approches et une bibliographie larges et variées, s'appuyant sur des références historiques intéressantes et diverses disciplines (architecture, sociologie, urbanisme, anthropologie, histoire, etc.). En alternant évolutions historiques (de l'Antiquité à nos jours), descriptions des situations actuelles et rapports d'étonnement sur des situations vécues, l'auteure nous offre une lecture riche, vivante et engagée des enjeux alimentaires actuels.

Julia Gassie
Centre d'études et de prospective
MAA
julia.gassie@agriculture.gouv.fr