



Bruno Parmentier

Manger tous et bien

Paris, Le Seuil, 2011

Cet ouvrage aborde toutes les questions actuelles relatives à l'alimentation, de la production aux aspects sociologiques et politiques, sans oublier les impacts potentiels sur la santé. L'auteur, Bruno Parmentier, a dirigé pendant dix ans l'École supérieure d'agriculture d'Angers. Sur le même sujet, il a déjà publié en 2007 *Nourrir l'humanité, les grands problèmes de l'agriculture mondiale au vingtième siècle* (La Découverte).

Cet ouvrage débute par une définition de la qualité alimentaire et par une analyse de l'évolution des modes de consommation : budget consacré à l'alimentation, types d'aliments consommés, diminution du temps alloué à la préparation des repas, etc. Ce chapitre met en évidence les paradoxes de notre époque en matière alimentaire et les comportements parfois irrationnels des consommateurs : attentes excessives et contradictoires, peurs souvent non justifiées compte tenu de l'augmentation de la sécurité sanitaire. Ces pages exposent aussi l'intérêt du développement de l'analyse sensorielle des aliments, un sujet phare de la recherche en agro-alimentaire mais encore relativement peu connu.

Sont évoquées ensuite les différentes crises alimentaires de ces dernières années : de la « vache folle » aux pesticides, en passant par les OGM et la dioxine. Il est rappelé que le principe de précaution a prévalu lors de la gestion de ces crises. Les principales maladies alimentaires sont également analysées : obésité, allergies et maladies dites « comportementales » (anorexie, boulimie).

Le chapitre suivant aborde les aspects sociaux et religieux liés à l'alimentation. Les types d'alimentation spécifiques dictés par des aspects religieux (judaïsme, islam), en nette augmentation depuis quelques années, sont des thématiques actuellement sensibles par les adaptations qu'elles nécessitent : adaptation des modes d'abattage des animaux de boucherie, mise en place de gammes de produits adaptés dans les linéaires, etc.

Certaines tendances plus générales sont également décrites : le recours aux aliments bio, les produits sans OGM, le végétarisme et le crudisme. L'auteur assimile ces pratiques à un comportement de type religieux.

Le chapitre sur les défis à relever est important. Le principal défi est évidemment celui de la faim dans une partie du monde. L'auteur développe relativement peu ce domaine, qui a déjà fait l'objet de son précédent ouvrage, et il se contente de rappeler qu'il sera difficile de nourrir 9 milliards de personnes en 2050 sans un changement profond de stratégies. Parallèlement, il alerte sur la question du gaspillage alimentaire, qui se produit en Europe et en Amérique du Nord essentiellement au niveau de la grande distribution ou du consommateur final. Parmentier propose ensuite un tour d'horizon des principaux produits végétaux et animaux, en insistant sur leurs caractéristiques agronomiques, économiques et sociales.

Enfin, le dernier chapitre développe l'idée d'un nouveau pacte entre agriculture et société et parcourt l'évolution du monde rural français depuis la Libération : nouveaux modes de vie, redécouverte des circuits courts, etc. La question du bien-être animal, actuellement très surveillée par la Commission européenne, est lucidement traitée. Intéressantes également sont les pages qui dressent un panorama de la situation agricole dans les différents États membres de l'Union européenne.

Cet ouvrage aborde avec esprit d'à propos, et en citant des exemples pertinents, l'ensemble des questions actuelles relatives à l'alimentation. Il traite certes de sujets souvent abordés depuis quelques années et par conséquent de nombreux messages ne sont pas inédits. Cependant, l'expérience étendue de l'auteur et sa connaissance du continent américain lui permettent de citer, par exemple au sujet de l'obésité, certaines initiatives prises localement et peu connues du public français.

Le texte est émaillé d'anecdotes historiques rendant le style très vivant et la lecture de cet ouvrage particulièrement agréable et enrichissante. Citons l'anecdote des chats fous de Minamata : un des premiers signes de cette catastrophe écologique du XX^e siècle, liée à une pollution industrielle massive par le mercure, avait été le comportement irrationnel des chats qui sautaient dans le port pour se noyer. Ce comportement avait alerté le corps médical et, de nos jours, le concept « d'animaux sentinelles » est maintenant bien intégré.

On peut cependant reprocher à cet ouvrage une certaine dispersion dans les thèmes abordés, liée au fait que l'ensemble des points relatifs à l'alimentation sont traités. On peut noter aussi quelques raccourcis un peu hâtifs et des affirmations non prouvées, comme celle annonçant que la France a raté son virage bio ou celle consistant à dire que l'hémisphère Sud pratique le bio car les agriculteurs n'ont pas les moyens d'acheter des pesticides. Il semble également inapproprié de dire que l'information entre alimentation et santé ne fait pas partie des priorités en France, compte tenu de l'importance de ce thème, particulièrement traité par de nombreux médias depuis plusieurs années.

Madeleine Lesage

Chargée de mission Alimentation, santé, risques sanitaires

Centre d'études et de prospective

MAAF

madeleine.lesage@agriculture.gouv.fr