



Novembre / décembre 2021

COMPTE RENDU

Par *Émile Mérenne*

Géographie régionale

P. RAFFARD. *Géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie. De la fourche à la fourchette*, Le Cavalier Bleu éditions, Paris, 2021, 190 pages, 19 euros.

L'alimentation constitue un sujet révélateur de la vie des sociétés humaines ; elle en est un rouage déterminant en raison de la nourriture qu'elle procure aux êtres vivants et pour les relations qu'elle engendre.

Après une introduction (p. 9-15) mettant en évidence le rôle de la pandémie du Covid-19 dans le secteur de l'alimentation, l'ouvrage de P. Raffard publié aux Editions du Cavalier Bleu propose une géopolitique de la planète alimentaire dans laquelle la consommation occupe la place centrale de choix qui lui revient tout naturellement. C'est ainsi que, dans la première partie (p. 17-50), il est question du système alimentaire mondial dominé actuellement par la recherche de nouveaux modèles alimentaires tendant à sécuriser les approvisionnements et à procurer une nourriture suffisante, abordable, saine et diversifiée. Quant à la seconde partie (p. 51-83), elle porte sur le fait que des Etats utilisent la faim comme une arme en transformant l'aide alimentaire en un instrument de domination et de conquête par un procédé connu : "fermer le robinet de l'offre, raréfier les ressources disponibles pour ... imposer ses vues à ses interlocuteurs". Par ailleurs, dans la partie suivante (p. 85-116), un sentiment d'appartenance nationale peut être lié à la composition de la nourriture d'un Etat alors qu'une table bien garnie peut servir d'auxiliaire dans les relations diplomatiques car l'assiette peut apparaître comme une arme de séduction massive non seulement à l'occasion d'assemblées ou de réunions internationales mais aussi comme un élément d'attraction touristique au niveau d'une région, d'un pays à deux niveaux : l'attraction exercée par la réputation de la composition du "plat national" et ensuite la consommation de spécialités de même que le raffinement apporté aux assiettes régionales par des "chefs" renommés. La dernière partie (p. 117-166) envisage l'alimentation à l'heure de la globalisation : les opérations allant de la production à la distribution aux mains de quelques entreprises multinationales, les migrations et les réseaux sociaux et le commerce mondial contribuent, entre autres, à la généralisation d'une mobilité culinaire stéréotypée avec l'utilisation des conserves et des fruits et légumes divers et de toutes origines en application de la pratique du *foodtech*. La conclusion (p. 167-171) signale une évolution sans précédent et qui est loin d'être terminée du contenu des assiettes.

Cette analyse de la géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie décrit le cheminement progressif du contenu des assiettes, miroir de la diversité culturelle et géopolitique de la planète, sous l'impulsion de multiples facteurs dont le climat, le mode de vie et la mondialisation.