

À Najac, une semaine pleine de saveurs

« **L'**alimentation concerne toute la population et permet d'aborder tous les points de vue : sociologique, économique, technique, culturel, religieux ou moral », résume l'historien Florent Quellier, invité à la 22^e université des lecteurs de La Vie, du 15 au 19 octobre. À Najac, au milieu des chênes et des châtaigniers aveyronnais, 243 participants se sont réunis pour réfléchir aux pistes susceptibles d'améliorer notre alimentation.

Louis-Georges Soler, qui a fait toute sa carrière à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), a ouvert le bal, dans l'optique de structurer le débat. Des intervenants engagés ont ensuite pris part à la discussion, à l'image du jeune doctorant en anthropologie sociale, David Glory, venu de Bordeaux pour raconter la mise en place d'une caisse commune

d'alimentation en Gironde. Le principe : chacun cotise selon ses revenus et reçoit une aide pour acheter des produits de qualité. Une manière innovante de prendre en main sa sécurité alimentaire.

Bienvenue en transition, elle, mise sur le collectif pour jardiner les possibles. Nichée dans un ancien village vacances de Najac, à quelques pas du lieu où se tenait l'université, cette association organise des séjours et des formations à la transition écologique et sociale. Dans la même veine, des projets alimentaires fleurissent partout en France : relocalisation des produits consommés dans la restauration collective, meilleure rémunération des producteurs locaux (dont 18 % vivent sous le seuil de pauvreté)... Quelques piliers sur lesquels s'appuient Sarah Conquet et Jules Bomare-Lepape, chargés de mission du projet alimentaire territorial (Pat) de l'Ouest-Aveyron.

Évidemment, les nourritures spirituelles n'ont pas été oubliées, l'être humain ne vivant pas que de pain. Le bibliste et dominicain Philippe Lefebvre a captivé les lecteurs en présentant la bouche de Dieu comme le lieu central d'où sort une Parole nourrissante, succulente même, annonciatrice d'un Messie... comestible. La sociologue des religions Isabelle Jonveaux a également présenté son enquête sur le jeûne comme expérience spirituelle. En recul dans le monde monastique, le jeûne est aujourd'hui davantage une pratique profane. Bref, cette université 2024 a ouvert des perspectives nouvelles pour réinventer nos modes d'alimentation, et se nourrir en pleine conscience ! ●

ASSYA ZAOUÏ, CHARLOTTE LE BALCH, RACHELE LUISARI, EMMA ROPERS
Cet article est signé par de jeunes journalistes qui ont suivi l'université sous forme d'une rédaction éphémère, accompagnée par Hélyette Arnault et Lise Laroye.

LOUIS-GEORGES SOLER

ÉCONOMISTE, SPÉCIALISTE DES SYSTÈMES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES

La qualité plutôt que la quantité

« Malgré les progrès des dernières décennies, l'objectif n'est clairement pas atteint en matière de sécurité alimentaire. Presque un milliard de personnes souffrent encore de faim sur terre, explique Louis-Georges Soler, directeur scientifique adjoint à l'Inrae jusqu'en juillet 2024. Aujourd'hui, le problème n'est pas tant du côté de la quantité de ces denrées que de leur qualité. » À l'échelle mondiale, Louis-Georges Soler note que la demande alimentaire dépendra de la démographie, alors que l'offre, elle, repose sur les terres agricoles disponibles. « Si l'agriculture est lourdement affectée par le changement climatique à l'œuvre, elle le renforce aussi. » Pour contrer ces effets, il est nécessaire d'allier politiques publiques nationales et locales. R.L.



PHOTO: ANNE-SOPHIE

ELENA LASIDA

ÉCONOMISTE ET THÉOLOGIENNE, SPÉCIALISTE DE L'ÉCONOMIE SOLIDAIRE

De la nourriture besoin à la nourriture-relation

« Quand on choisit d'acheter des produits issus du commerce équitable, on contribue à ce que le producteur, même s'il est à l'autre bout du monde, puisse être rémunéré au juste prix. L'acte de consommation devient alors politique », estime Elena Lasida, économiste et codirectrice du master Solidarité et transition durable à l'Institut catholique de Paris. Elle voit dans l'expérience des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) ou des Petites Cantines (où l'on vient se rencontrer pour préparer et partager un repas) le passage d'une nourriture-besoin à une nourriture-relation. « L'alimentation n'est plus uniquement perçue comme une ressource satisfaisant nos seuls besoins, mais bien comme un lieu où l'on fait projet ensemble et où toutes les dimensions du vivant se retrouvent. » C.L.B.

FLORENT QUELLIER

HISTORIEN, SPÉCIALISTE D'HISTOIRE DES CULTURES DE L'ALIMENTATION ET DU VÉGÉTAL

La codification par l'Église

« L'Église catholique a joué un rôle crucial dans le processus de contrôle des corps et des appétits. La tradition chrétienne a développé beaucoup de règles encadrant la consommation de différents aliments : les jours maigres et gras, la tempérance et les bonnes manières à table », développe Florent Quellier, directeur d'un ouvrage collectif, Histoire de l'alimentation. De la préhistoire à nos jours (Belin, 2021). « En codifiant nos manières de manger, on apprend à respecter l'autre, à éviter tout excès », poursuit ce spécialiste du XVII^e siècle, une période au cours de laquelle la dimension religieuse est centrale. « À cette époque, la table devient un lieu pacifié, où l'on remercie Dieu et où l'on converse. » Ce détour par l'histoire nous permet de poser en creux une question : aujourd'hui, comment contenter chacun à table quand les différents régimes alimentaires se multiplient ? E.A.