

L'alimentation

en perpétuelle évolution

PAR BENOÎT LAPLAIZE

Depuis l'aube de l'humanité, l'alimentation revêt une importance très particulière ; d'abord pour la survie de la population, puis la nourriture se transforme, dès que l'on n'a plus peur de ne pas mourir de faim, en alimentation. Dans ce cas le produit de base est transformé par la population locale (la cuisine, le mode de préparation, les moments habituels, rituels ou festifs de consommation, etc...) en un acte culturel et social. L'aliment de base prend alors une certaine valeur culturelle, sociale, éventuellement sacrée.



Il est, en effet, très important, pour un agriculteur, de comprendre la chaîne de la valeur ajoutée, de la fourche à la fourchette, du produit végétal ou animal de base, à l'aliment élaboré tel qu'il peut le retrouver dans les rayons des supermarchés, les restaurants, etc...

Lors des barrages près des grandes surfaces, les agriculteurs ont bien communiqué sur cette chaîne de valeur ajoutée, qu'ils trouvent injustes, quand ils expliquent que telle viande leur est payée 1 et qu'elle est vendue 8 : qu'est-ce qui explique ce coefficient multiplicateur ? Qui en profite le plus ?

Tout a été dit et son contraire sur la toute puissance des distributeurs en France ; je ne suis pas un spécialiste, aussi laisserai-je cette problématique de côté. Je préfère vous inviter à analyser avec moi la genèse de la valeur ajoutée : comment cela se construit-il, de la production végétale ou animale à l'aliment élaboré. Pour le comprendre, il faut se tourner..., vers nous-mêmes !

Eh oui, nous sommes tous, après tout, des consommateurs de produits alimentaires. Comment fonctionnons-nous ? Qu'est-ce qui nous pousse à acheter tel ou tel aliment ? Pourquoi acceptons-nous tel prix ?

LA PERSONNE QUI MANGE actionne trois niveaux de son être

Pour elle, un aliment est bon quand il est «bon à goûter», qu'il est «bon à penser» et «bon à rêver». Détaillons un peu.

Bon à goûter semble le plus évident. En effet, je préférerais un aliment qui a une bonne texture en bouche, un parfum attirant, une saveur délicate, etc... à un met insipide ou pire mauvais (encore que mauvais ou bon dépendent de la culture locale !).

Bon à penser est moins évident. Pourtant si je vous invite en Asie à manger le cerveau frais d'un signe