

# La Chaire Unesco Alimentations du monde comme espace ouvert et décloisonné

La Chaire Unesco Alimentations du monde a été créée en 2011 par le Prof. Jean-Louis Rastoin (SupAgro) avec un groupe pluridisciplinaire d'enseignants et de chercheurs de diverses institutions de Montpellier (France). Elle a été labellisée par l'Unesco pour une première durée de quatre ans et a reçu ses principaux soutiens financiers de Agropolis Fondation et de la Fondation Daniel et Nina Carasso. Ces soutiens ont permis le recrutement d'une petite équipe de permanents et le lancement d'activités de formation, de recherche et de dialogue entre sciences et société au sein d'un réseau scientifique international, largement ouvert à l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine. À l'issue de ces quatre premières années d'activités, la Chaire a été à nouveau labellisée par l'Unesco en juillet 2015 pour une seconde période de quatre ans. La Chaire représente un espace ouvert et décloisonné d'échange et d'expérimentation pour contribuer à inventer et promouvoir un autre système alimentaire.

La première conviction est que l'alimentation est bien plus qu'un secteur économique, primordial dans de nombreux pays du monde (en développement ou anciennement industrialisés), où continuent de dominer de nombreuses micro et petites entreprises dans la transformation, le commerce ou la restauration. L'industrialisation de la production agricole et agro-alimentaire menace ces emplois mais, surtout, menace les ressources non renouvelables et les écosystèmes de la planète. Le secteur de l'alimentation représente donc aussi un enjeu environnemental majeur compte tenu de sa contribution à la consommation de pétrole et d'eau, à l'émission de gaz à effet de serre, aux pollutions, à l'érosion de la biodiversité et à la destruction d'espèces animales indispensables - les abeilles notamment. Le modèle de modernisation du système alimentaire n'est ni durable, ni généralisable à l'ensemble de la planète et appelle à sa réforme en profondeur.

L'alimentation représente également un enjeu de société majeur à plusieurs points de vue. La fonction première de l'alimentation est souvent perçue comme celle d'assurer notre santé. Le nombre de personnes sous-alimentées se compte encore par centaines de millions dans le monde, essentiellement du fait de la pauvreté et des conflits ou catastrophes. La faim n'est pas qu'une sensation de manque. C'est aussi l'inscription de la pauvreté dans les corps, qui handicape pour toujours les capacités physiques et mentales des individus. Certes, le nombre de ceux qui ont faim diminue, quoique trop lentement, alors que la planète produit nettement plus que les besoins nutritionnels de la population mondiale depuis déjà deux décennies. De plus, l'alimentation, combinée à d'autres facteurs de risques, est responsable d'un nombre croissant de nouvelles maladies : diabète, maladies cardio-vasculaires, cancers, etc. Autant de risques qui représentent des opportunités pour des innovations en tous genres : variétés sélectionnées pour leur qualité nutritionnelle, aliments enrichis, tests génétiques pour l'évaluation des risques nutritionnels, équipements pour le contrôle et l'aide diététique des individus, traçabilité et signalisation des aliments, etc. Un vaste champ de produits et services s'ouvre qui oriente les questions alimentaires vers les enjeux de santé, au risque de faire oublier d'autres enjeux non moins cruciaux.

Depuis toujours, l'alimentation a une fonction de socialisation. Chasser, produire, préparer et surtout manger sont des activités collectives dans toutes les sociétés du monde. Le repas est un acte éminemment social, un moment de synchronisation entre les membres de la communauté, de partage et de solidarité, de construction des hiérarchies sociales, de régulation de la gourmandise ou encore d'apprentissage du respect de la nourriture. Autant de

fondements mis à mal aujourd'hui dans des sociétés qui réduisent la prise alimentaire à un simple acte individuel d'absorption de nutriments pour satisfaire les besoins biologiques du corps. L'alimentation a également une fonction de construction des identités, à la fois individuelles et collectives. La diversité des aliments consommés sur Terre n'est pas seulement liée à la diversité des écosystèmes. Elle est aussi une question de diversité culturelle, comme l'est encore plus la diversité des cuisines et des manières de manger. Dans un monde globalisé, où dominent certains modèles alimentaires, le risque est de voir disparaître certaines ressources et certains savoirs et savoir-faire. Mais dans le même temps, et bien que les confrontations culturelles ne se jouent pas à armes égales, la circulation et les échanges permettent une recombinaison et une réinvention de la diversité des alimentations.

Enfin, l'alimentation est un univers de plaisirs pour tous les sens et un fantastique terrain de création artistique : celui de la gastronomie et des arts de la table. Menacé par l'industrialisation de la production alimentaire et la promotion des aliments fonctionnels, ce vaste champ des possibles est aujourd'hui réinvesti par les mangeurs. Le fooding est à la mode et montre bien l'engouement renouvelé pour cet art quotidien. À chacune de ces différentes fonctions correspondent des disciplines scientifiques qui ont pris l'alimentation pour objet. L'économie s'intéresse aux ressources alimentaires, à leur usage et à leurs échanges ; la gestion aux entreprises qui les mettent en œuvre ; la nutrition et la diététique aux fonctions biologiques ; la sociologie aux fonctions sociales ; l'anthropologie aux fonctions identitaires collectives ; la gastronomie aux fonctions hédoniques ; etc. Et dans la concurrence qu'elles se mènent entre elles, ces disciplines tendent souvent à privilégier la fonction qui leur est propre pour considérer les autres comme secondaires. Par exemple, faut-il d'abord satisfaire ses besoins biologiques avant de penser aux plaisirs ou aux spécificités culturelles ? Rien n'est moins sûr ! L'hyperspécialisation disciplinaire, qui s'accélère avec la multiplication des revues scientifiques, rend aujourd'hui difficile de retrouver une vision globale des enjeux de l'alimentation et de pouvoir considérer l'ensemble de ses fonctions dans la diversité des situations du monde. Voilà le premier enjeu sur lequel la Chaire Unesco Alimentations du monde entend jouer un rôle : décloisonner les approches et redonner aux spécialistes une capacité d'inscrire leur contribution dans un ensemble plus vaste afin que leurs idées « débordent » largement.

Cette vision holistique de l'alimentation apparaît aujourd'hui nécessaire, comme en témoigne le succès des formations organisées par la Chaire : le séminaire de rentrée universitaire ouvert à tous les masters sur les enjeux contemporains des alimentations ou le Mastère de Spécialisation "Innovations et politiques pour une alimentation durable" (Ipad) de Montpellier SupAgro et du Cirad permettant à des ingénieurs ou des diplômés de master d'assembler les pièces du puzzle de leurs formations antérieures souvent trop spécialisées. Ces formations sont délibérément pluridisciplinaires et destinées à initier chacun aux questions et aux approches des autres. C'est aussi le but des rencontres conçues par la Chaire : le colloque annuel organisé chaque fin du mois de janvier à Montpellier, des ateliers proposés dans des colloques spécialisés ou encore des conférences co-organisées à l'étranger avec des partenaires internationaux. Ces rencontres sont destinées à replacer les débats scientifiques dans des enjeux contemporains plus larges afin d'initier un dialogue entre la science et la société civile au sens large. Car cette ouverture et ce décloisonnement ne doivent pas se limiter au monde scientifique. D'autres acteurs ont une large influence sur le système alimentaire : les entreprises privées bien sûr, y compris les producteurs agricoles ; les politiques aux échelles internationales, nationales et, de plus en plus, locales ; les ONG, associations et syndicats ; les fondations dont l'influence est grandissante dans l'expérimentation et l'évaluation de solutions innovantes et, enfin, les citoyens, organisés de

manière informelle, qui prennent des initiatives pour inventer de nouvelles façons de produire, échanger ou manger. Organiser un dialogue entre les scientifiques et ces acteurs se traduit aujourd'hui par des collaborations dans des projets pilotes (élaboration d'une politique agro écologique et alimentaire pour Montpellier Méditerranée Métropole, projet d'une "cantine exemplaire" à SupAgro) et, demain, par des publications de supports spécifiques à chacun de ces acteurs.

**Nicolas Bricas (Cirad)** Directeur de la Chaire, co-directeur du Mastère Ipad  
**Damien Conaré (SupAgro)** Secrétaire Général de la Chaire

29 janvier 2016